Menu di Natale

Antipasti

Antipasto Misto €17,95
selectie vleeswaren en kazen
(per 2 te bestellen)

Antipasto Vegetariano €17,95
Selectie van verschillende kazen
en groentes
(per 2 te bestellen)

Carpaccio al Tartufo €17,95
Carpaccio met truffelcrème,
pijnboompitjes, parmigiano

Vitello Tonnato €17,95
Kalfsvlees met tonijnsaus en
kappertjes

Burrata & Caponata €17,95
Romige burrata met aubergine
caponata

Primi Piatti

Penne ai Porcini e Tartufo €14,95
Penne in een truffel roomsaus met
funghi porcini

Bottoni al Gambero Rosso €16,95
Verse gevulde pasta gevuld met
rode garnaal in boter saffraan saus

Lasagna Tradizionale €16,95
De traditionele lasagna bolognese

Cannelloni Ricott a Spinaci €15,95
Gevulde pastarolletjes met spinazie
in ricotta in tomatensaus

Cannelloni Carne & Tartufo €16,95
Gevulde pastarolletjes met vlees in
een romige truffelsaus

Secondi

Polpette della Nonna €14,95
Gehaktballetjes in een
tomatensaus

Scaloppine al Marsala €15,95
Kalfsfilet in een truffel
en marsala wijnsaus

Spezzatino di Manzo €17,95
Stoofvlees in tomatensaus

Parmigiana di Melanzane €16,95
ovengerecht met aubergine
en tomatensaus

Filett o Branzino €15,95
Zeebaars pakketje uit de oven

Contorni- bijgerechten

Caponata di Melanzane (300g) €9,95
Verdure Grigliate (300g) €9,95
Patate al Forno (300g) €5,50

Dolci - desserts

Torta al Limone €5,95
citroen crème vulling
(per twee te bestellen)

Torta Tenerina €5,95
chocolate taart (glutenvrij)
(per twee te bestellen)

Tiramisu €5,95
gebak met koffie en mascarpone

Panna Cotta €5,95
Romige pudding met pistache

Cannolicchi Mix €12,95
5 krokante cannoli, gevuld met
verschillende crema's

il TARTUFO
Delicatessen • Traiteur • Osteria

bestellen kan tot
20 December om 12 uur
via kerst.iltartufo.nl

Maak je bestelling compleet!

Vul je kerstbestelling aan met bijpassende wijnen, verse afbak-ciabatta's en nog veel meer Italiaanse delicatessen

Ingrediënten

Ciabatta di Semola €5,50
on-afgebakken ciabatta van harde tarwe, om thuis af te bakken

Ciabatta con Olive €5,50
on-afgebakken ciabatta met olijven om thuis af te bakken

Taralli al Finocchietto €4,95
crackertjes uit Puglia met venkelzaad

Diverse Tapenade's €6,95
truffel, groene olijf, pesto of zongedroogde tomatentapenade

Mix di Olive €6,95
bakje gemixte olijven

Parmigiano Reggiano €6,25
100g geraspte parmezaan

Diverse Vleeswaren & Kazen
bekijk de webshop voor de gesneden vleeswaren en stukken kaas opties

Extra vergine olijfolie Cutrera
uit Sicilië, vol en romig

Panettone, Offella & Pandoro
bekijk in de winkel onze Italiaanse kerst cake's

Bekijk de webshop voor alle extra items

Witte Wijnen

Vino dell'Oste - Mito Soave €17,95
wit fruit, fruitig, citrus, sappig en soepel

Pinot Grigio - Veneto IGT €16,95
licht, fruitig, rijp wit fruit, peer, groene appel, wilde bloesem, amandel, honing

Toscana Bianco - IGT €19,95
typisch toscaans, licht, fris, witte meloen, peer en een mooie zuurtegraad

Cataratto – Sicilia DOC €18,95
zeer fruitig, citrus, tropisch fruit, perzik, sappig, licht kruidig enn erg mineraalrijk

Pecorino – Abruzzo IGT €22,50
fruitig, citrus, witte bloemen, ananas, grassig en lychi's

Rode Wijnen

Vino dell'Oste– Montepulciano €12,95
sappig, rond, rood fruit, aardbei, kers en licht kruidig

Primitivo – Salento DOP €19.95
vol, intens, rijpe pruimen, kersenjam, licht kruidig, vanille, zachte tannine, soepel en sappig

Etna Rosso €22.50
sappig, stevig, kersen, bosbessenjam, lichtkruidig, hint van zoethout

Onze wijnkast is gevuld met vele andere wijnen zoals Barolo en Amarone, Chianti, Valpolicella
graag bieden wij passende wijn adviezen bij uw menu

Natale con Il Tartufo

Hoe werk het?

1. Plaats je kerst bestelling op onze kerst webshop: **kerst.iltartufo.nl**
2. Indien je advies nodig hebt kun je via **info@iltartufo.nl** een afspraak maken om gezamenlijk een bestelling te bespreken
3. Haal je bestelling op op **24 December** bij Il Tartufo. Wij versturen na 21 December in welk afhaal tijdvak je bent ingedeeld.
4. Verwarm de gerechten thuis op kerstavond, 1e of 2e kerstdag met de bijgeleverde **opwarm instructies**. Wij verpakken en bereiden de gerechten zo dat dit nog steeds vers is tijdens de kerstdagen.
5. **Extra producten nodig zoals bijpassende wijnen, brood om af te bakken, gesneden vleeswaren** etc? Bestel deze ook gemakkelijk via de kerst webshop.

Buon Natale!