

la stanza

cucina italiana & take away

menu

Voor vragen omtrent ingrediënten en allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.

desserts

crema di caffè [huisgemaakte fris gekoelde <i>crema di caffè</i>]	€ 5,50
pannacotta ai frutti di bosco [huisgemaakte pannacotta met bosvruchten]	€ 7,00
sorbetto al limoncello	€ 6,50
tartufo di pizzo nero [calabrese specialiteit: semifreddo met hart van lopende donkere chocolade, glutenvrij]	€ 7,50
sorbetto misto [citroen-, frambozen- en passievruchtensorbet]	€ 6,50
tiramisù [huisgemaakte tiramisù]	€ 7,00
dame blanche	€ 6,50
caffè gelato [chocolade-, stracciatella- en mokka-ijs overgoten met koffie en slagroom]	€ 7,00
zabaione con gelato [sabayon met vanille-ijs]	€ 9,50

vin santo [Toscaanse dessertwijn/glas]	€ 6,00
--	--------

aperitieven

aperitivo della casa	€ 6,50
aperol spritz	€ 8,50
crodinò [alcoholvrij aperitief]	€ 5,50
kir	€ 7,50
kir royal	€ 8,50
porto rosso	€ 6,00
prosecco [glas]	€ 8,50
prosecco [fles]	€ 37,50
ribolla gialla [glas] [frisse sprankelende witte wijn uit Friuli-Venezia Giulia]	€ 6,00
ribolla gialla [fles]	€ 29,00
campari	€ 6,50

campari orange	€ 7,50
campari soda	€ 8,00
martini	€ 6,50
rosso antico	€ 6,00
cherry	€ 6,00

drank

coca-cola	€ 3,50
coca-cola light	€ 3,50
sinaasappelsap	€ 3,50
acqua panna/san pellegrino ½ l	€ 6,50
acqua panna/san pellegrino 1l	€ 9,50
stella	€ 2,80
duvel	€ 4,50
hoegaarden	€ 2,80
koffie	€ 2,90
koffie + digestief	€ 7,50
deca	€ 2,90
irish coffee	€ 9,50
thee	€ 2,90
cappuccino	€ 3,50

huiswijn

glas	€ 3,90
¼ l	€ 7,40
½ l	€ 11,80
1 fles rood/wit	€ 20,50
1 fles rosé	€ 20,50

rode wijn

Nerello – “Cantine Spadafora” €28,50

[Calabria]

Boeket: intens en hardnekkig rood fruit met complexe, kruidige hints van zoethout en cacao

Smaak: matige tannins

Telesio – “Cantine Spadafora” €31,50

[Calabria]

Intens boeket van rood fruit, tabak en vanille
Fluweelzachte, volle smaak

Peperosso – “Cantine Spadafora” €26,50

[Calabria]

Fruiting, breed en complex boeket met hints van kersen, bessen en frambozen

Smaak: zachte en elegante entrée, matige zuurgraad, elegante en evenwichtige tannines

Chianti Classico Riserva - “Tenuta Carobbio” €44,00

[Toscana] - Sangiovese

Een volle Chianti, stevig, robuust maar steeds elegant. Hij doorbreekt het gerucht van de easy-drinking Chianti en richt zich volledig op de meerwaardezoeker.

Barbera d'Alba €36,50

[Piemonte] - Barbera

Sappige aanzet met de nodige aciditeit, een goede textuur zorgt ervoor dat dit een uiterst interessante wijn is. Vrij complex en met een goede lengte.

Nero d'Avola “Black Label” – “Vini Tola” €31,50

[Siciliane] – Nero d'Avola

Deze wijn heeft een prachtige aanzet, het evenwicht is ronduit geniaal. De tannine en zuurtegraad zijn zo mooi geïntegreerd dat ze nooit storend of dominant naar voren komen. Deze wijn brengt een moderne stijl, wat wil zeggen veel fruit en discrete houttoetsen.

rosé wijn

selezione La Stanza

[glas] € 5,50

[fles] € 29,50

witte wijn

Luna Piena – “Cantine Spadafora” €30,50

[Calabria]

Een aangename frisse en frivole witte wijn met intrinsieke florale aroma's

Collio Pinot Grigio €36,00

[Friuli]

Deze Pinot Grigio heeft een droge aanzet, een harmonieus pallet en een mooi evenwichtige stijl.

Roero Arneris €32,50

[Piemonte]

De smaak wordt gekenmerkt door citrusfruit, hierdoor krijgt deze wijn een mooie frisheid in de finale.

Magaria – “Cantine Spadafora” €29,50

[Calabria]

Mooie aroma's van witte bloemen en wat tropisch fruit. Elegant en subtiel met een mooie volle afdronk.

antipasti [voorgerechten]

bruschette [geroosterd brood met verse tomaat, mozzarella, paprika, pecorinokaas, olijfolie, look, verse basilicum en geurige kruiden]	€ 13,50
bruschette Sofie [geroosterd brood met paprika, pecorinokaas, olijfolie, look, verse basilicum en geurige kruiden]	€ 13,50
insalata caprese [salade met verse tomaat, mozzarellakaas, verse basilicum en geurige kruiden]	€ 14,50
prosciutto e melone [gedroogde ham met meloen: <i>enkel in seizoen</i>]	€ 16,50
parmigiana [aubergine en tomaat in laagjes, mozzarella en verse basilicum gegratineerd in de oven]	€ 14,50
bruschette ai funghi [geroosterd brood met geklaarde paddestoelen, spekjes, olijfolie, look, verse basilicum en geurige kruiden]	€ 15,50
crostini misti [geroosterd brood met pesto en garnalen, olijvenpaté, geklaarde paddestoelen, paprika, mozzarella en tomaat, olijfolie, look, verse basilicum en geurige kruiden]	€ 15,50
crostoni del canaruto [geroosterd brood met zwarte truffelcrème, rucola, Italiaanse worst met wilde venkelzaadjes en rode peper, parmigiano en geurige kruiden]	€ 15,50
giro d'italia [assortiment van gedroogde ham (Suino Nero di Calabria), Italiaanse schapenkaas, tartufokaas, Branzikaas en fruitkonfijt] <i>Het Suino Nero di Calabria is een sterk gewaardeerd inheems varkensras dat perfect de zware weersomstandigheden als die van Calabrië kan doorstaan.</i>	€ 19,50
scampi all'aglio [gebakken scampi's met look, witte wijn en geurige kruiden, geserveerd met slaatje en geroosterd en gekruid brood]	€ 19,50
le gocce di notte [Italiaans gedroogd rundsvlees, minimozzarella's, rucola, bieslook, basilicum, olijfolie en geurige kruiden]	€ 18,50
antipasto misto (voor 2 personen) [assortiment gegrilde en gekruide groenten, kazen en parmaham] [ook in vegetarische versie verkrijgbaar]	€25,50
gemende viscarpaccio	€ 19,50

[flinterdun gesneden plakjes gerookte zalm, zwaardvis en tonijn, gemarineerd in citroen en geserveerd met kerstomaatjes, sla en kappertjes]

carpaccio van rundsvlees € 19,50

[flinterdun gesneden plakjes rauwe ossenhaas, gemarineerd in balsamicoazijn en citroen, geserveerd met schilfers parmezaanse kaas en een frisse inval van de chef]

vitello tonnato € 22,00

[kalfsvlees met tonijndressing]

risotti

risotto del pescatore € 23,00

[Italiaanse rijstschotel met zeevruchten, scampi's, gambas, verse tomaat, witte wijn, peterselie en geurige kruiden]

risotto mare e monti € 22,00

[Italiaanse rijstschotel met scampi's, asperges, champignons, verse tomaat, witte wijn, peterselie en geurige kruiden]

risotto al pollo € 23,00

[Italiaanse rijstschotel met kip, prei, kerstomaatjes, champignons, witte wijn, peterselie en parmigianokaas]

pastaspecialiteiten met vlees

pasta brigantella [verse pasta met spekjes, geklaarde paddestoelen, erwtjes, tomaat en taleggiokaas, witte wijn, look en geurige kruiden]	€ 19,50
pasta della Bassa Italia [verse ravioli gevuld met aubergine en scamorzakaas in een sausje van verse tomaten, op een bedje van bresaula met garnituur van schilfers parmigianaokaas en rucola]	€ 21,50
pasta silana [verse pasta met entrecôte, spekjes, verse tomaat, sluiwererwten en geurige kruiden]	€ 24,50
pasta paolo [verse pasta in een saus van Italiaanse worst met wilde venkelzaadjes en rode peper, spekjes, geklaarde paddestoelen, tomaat, basilicum en geurige kruiden]	€ 20,50
pasta bastarda [verse spaghetti in een sausje van sluiwererwten, look en witte wijn, geserveerd met steak, schilfers parmigianaokaas en rucola, gegratineerd in de oven]	€ 28,50
osso buco [verse tagliatelle met osso buco]	€ 23,50
pasta chichirichì [verse pasta met kipfilet gevuld met mozzarella en tomaat in een lichte roomsaus met geklaarde paddenstoelen en geurige kruiden]	€ 23,50
escalope parmigiana [verse pasta met escalope, gegrilde aubergine, mozzarella en tomaat, in de oven bereid]	€ 23,50
involtini alla calabrese [verse pasta met vleesrolletjes met Parmaham, champignons en gerookte scamorzakaas]	€ 23,50
pasta al forno [verse pasta met vleesragout, tomaat, aubergine, courgette, verse basilicum en geurige kruiden, gegratineerd in de oven]	€ 19,50
pasta della Bassa Italia [verse ravioli gevuld met aubergine en scamorzakaas in een sausje van verse tomaten, op een bedje van bresaula met garnituur van schilfers parmigianaokaas en rucola]	€ 21,50
escalope cosentina [verse pasta met varkensescalope, gerookte scamorzakaas, gekookte ham met truffel, tomatensaus, gegratineerd in de oven]	€ 24,50
pasta bizanzio [verse spaghetti met verse tomaat, basilicum en assortiment gemarineerd en gegrild vlees]	€ 24,50

ravioli alla norcina

[verse ravioli gevuld met brasato (gestoofd rundsvlees), Italiaanse worst, tartufata en geurige kruiden]

€ 21,50

pasta stagione

[verse pasta met Italiaanse worst, artisjokken, verse tomaat, prei, pecorinokaas, witte wijn en geurige kruiden]

€ 22,50

pasta pizzaiola

[escalope met verse pasta, kappertjes, ansjovis, tomaat, verse basilicum en andere geurige kruiden]

€ 23,50

pastaspecialiteiten met vis

scoglio della regina 24,50 €

[verse pasta met calamares, mosselen en venusschelpen, verse tomaat, witte wijnsaus en geurige kruiden]

pasta al salmone 22,50 €

[verse pasta met gerookte zalm, broccoli, kerstomaatjes, witte wijn, lichte room en peterselie]

pasta giulia € 26,50

[verse pasta met tomatensaus, groenten en geurige kruiden, geserveerd met gegrilde verse doradefilet, zwaardvis, scampi's en gambas]

spaghetti agli scampi € 20,50

[verse spaghetti met scampi's, verse tomaat, courgette, witte wijn, look en verse basilicum]

ravioloni campagnoli € 22,50

[verse reuzeravioli gevuld met aubergine geserveerd in een sausje met verse dorade, witte wijn, peterselie, verse basilicum en geurige kruiden]

spaghetti alle vongole € 22,50

[verse spaghetti met venusschelpen, verse tomaat, witte wijn, peterselie en geurige kruiden]

pasta con spada alla san florese € 24,80

[verse pasta met zwaardvis, tomaat, kappertjes, ansjovis, olijven, salie, rozemarijn en verse basilicum]

spaghetti dell'isola € 23,80

[verse spaghetti met gamba's, scampi's, venusschelpen en mosselen in tomatensaus, witte wijn en geurige kruiden]

pasta primavera € 22,50

[verse tagliatelle met scampi's, paprika, prei en courgette]

vegetarische pasta

penne all'arrabbiata [verse penne met pikante tomatensaus, verse basilicum en geurige kruiden]	€ 13,50
tagliatelle al tartufo [tagliatelle met verse tartufo, mix van geklaarde paddenstoelen in een lichte roomsaus met witte wijn]	22,50 €
penne alle verdure [verse penne met verse tomaat, courgette, prei, broccoli, champignons, verse basilicum en geurige kruiden]	€ 21,50
penne alla norma [verse penne met aubergine, tomaat, mozzarella, verse basilicum en geurige kruiden]	€ 15,50
pasta "gulusa" [verse ravioli met aubergine, tomaat, mozzarella, verse basilicum en parmigianokaas gegrild in de oven]	€ 15,80
pasta contadina [verse tagliolini met paprika's, aubergine, courgette, verse tomaat, basilicum en geurige kruiden]	€ 18,80
tagliatelle al pesto farcito [verse tagliatelle met pestosaus, gedroogde tomaten, olijven, rucola en pijnboompitten]	€ 15,50
ravioli alle verdure [verse ravioli gevuld met ricottakaas en spinazie in een saus van gegrilde groenten, tomaat, verse basilicum en geurige kruiden]	€ 20,50
ravioli alla novarese [verse ravioli gevuld met ricottakaas en spinazie in een saus van gorgonzola, mascarpone, rucola, okkernoten en pijnboompitten]	€ 20,50
ravioli francescani [verse ravioli gevuld met ricottakaas en spinazie in een saus van geklaarde paddenstoelen, gorgonzolakaas, boontjes, witte wijn, verse basilicum en geurige kruiden]	€ 20,50

gnocchi

gnocchi alla sorrentina € 16,00

[verse gnocchi met tomatensaus, mozzarella en verse basilicum, gegratineerd in de oven]

gnocchi al ragù € 17,50

[verse gnocchi met ragout]

gnocchi capriccio € 19,50

[verse gnocchi met kippenreepjes, geklaarde champignons, verse tomaat, rucola en parmigianokaas]

cocktail

negroni [gin, campari, martini rosso, sinaasappel]	€ 10,50
negroni sbagliato [foute negroni] [prosecco, campari, martini rosso, sinaasappel]	€ 10,50
cuba libre [rum, coca-cola, citroen]	€ 10,50
regi-nosky [vodka, campari, martini rosso, sinaasappel]	€ 10,50
mojito [rum, verse munt, rietsuiker, limoen]	€ 10,50

digestieven/sterke drank

grappa barrique	€ 12,50
grappa bianca	€ 10,00
amaro lucano	€ 8,50
sambuca molinari	€ 8,50
amaretto di saronno	€ 8,50
cinar [artisjoklikeur]	€ 8,50
limoncello [citroenlikeur]	€ 7,50
vecchia romagna	€ 9,00
amaro averna [siciliaanse amaro]	€ 8,50
whisky	€ 10,50
whisky cola	€ 12,50