

Koude voorgerechten - Entrées froides

Carpaccio di bue con rucola e parmigiano
Rundercarpaccio met rucola en parmezaanse kaas
Carpaccio de boeuf, roquette et parmesan € 14,50

Insalata Cantina
Scampis, gerookte zalm en asperges / *Scampis, saumon fumé et asperges* € 16,80

Bresaola della Valtellina con pecorino
Bresaola Valtellina met pecorino kaas / *Bresaola Valtellina et pecorino* € 16,50

Pomodoro e mozzarella di bufala
Buffelmozzarella met tomaten / *Mozzarella de bufflonne et tomates* € 15,50

Prosciutto di Parma con burratina
Parmaham met burratina / *Jambon de Parme et burratina* € 16,80

Vitello Tonnato
Kalfslapje, crème van tonijn, ansjovis, mayonnaise en kappertjes
Braisé de veau, sauce au thon, anchois, mayonnaise et câpres € 16,50

Tagliere della Cantina: affettati verdura alla griglia e formaggi (min. 2 pers.)
Tagliere della Cantina: plateau van charcuterie met gegrilde groenten en kaas
Tagliere della Cantina: plateau de charcuterie, légumes grillés et fromage € 28,00

Triologia di carpaccio mare: spada – tonno – salmone
Trio van viscarpaccio: zwaardvis – tonijn – zalm
Trio de carpaccio de poissons: espadon – thon – saumon € 16,80

Tartara di tonno / Tartaar van tonijn / *Tartare de thon* € 16,50

Sapori 'Cantina' (carpaccio di bue – vitello tonnato – prosciutto di Parma)
'Sapori 'Cantina' (rundercarpaccio – vitello tonnato – Parmaham)
Sapori 'Cantina' (carpaccio de boeuf – vitello tonnato – jambon de Parme) € 16,80

Bruschette miste / Gemengde bruschette / *Mixte de bruschette* € 11,50

Warme voorgerechten - Entrées chaudes

Mazzancolle 'Cantina': crema di tartufo con asparagi verdi
Scampis 'Cantina' met een crème van truffel en groene asperges
Scampis 'Cantina' à la sauce de truffes et asperges vertes € 16,90

Saltato di cozze, vongole e mazzancolle
Gebakken schelpjes, mosselen en garnalen
Sauté de palourdes, moules et scampis € 17,50

Mazzancolle all'aglio, pomodorini e prezzemolo
Scampi met look, tomaat en peterselie
Scampis à l'ail, tomates et persil € 16,50

Scamorza affumicata con melanzane gratinate al forno
Scamorza met gegratineerde aubergines uit de oven
Scamorza aux aubergines gratinées au four € 13,50

Duo di calamari e mezzancolle fritti con salsa tartara
Duo van gefrituurde inktvis en scampi met tartaarsaus
Duo de calamars et scampis frits, sauce tartare € 16,90

Duo di crocchette (Parmigiande e scampi)
Duo van kroket (parmezaan en scampi)
Duo de croquettes (parmesan et scampi) € 14,90

Crostino di formaggio al miele con insalata agro dolce
Geroosterde kaas met honing en zoet-zure salade
Croustillant de fromage au miel et salade aigre-douce € 15,90



www.lacantinaitaliana.net

Voor meer informatie over onze openingstijden verwijzen we u naar onze website.

Pour plus d'informations concernant nos heures d'ouverture,
n'hésitez pas à consulter notre site internet.

We zetten de afhaalservice voort / *Nous continuons le service à emporter*

Huisgemaakte pasta - Pâtes maison

Lasagne / Huisgemaakte lasagna / *Lasagne maison* € 14,50

Tortelloni di ricotta, spinaci, pomodoro e basilico
Tortelloni van ricotta, spinazie, tomaat en basilicum
Tortelloni à la ricotta et aux épinards, tomates et basilic € 14,90

Spaghetti pomodoro gratinati con scamorza
Gegratineerde tomatenspaghetti met scamorza
Spaghetti aux tomates gratinées à la scamorza € 14,90

Maccheroncini alla carbonara / Macaroni carbonara / *Macaroni à la carbonara* € 15,90

Maccheroncini con salsiccia, peperoni e funghi
Macaroni met worstjes, paprika en champignons
Macaroni à la saucisse, poivrons et champignons € 16,80

Tagliatelle al salmone, crema di spinaci
Tagliatelle met zalm, crème van spinazie
Tagliatelle au saumon, crème aux épinards € 15,90

Tagliatelle ai funghi con prosciutto di Parma
Tagliatelle met champignons en Parmaham
Tagliatelle aux champignons et jambon de Parme € 15,90

Ravioli al tartufo, crema di tartufo
Ravioli van truffel met truffelroom / *Ravioli à la truffe, crème à la truffe* € 16,90

Ravioli all' astice in salsa di crostacei
Ravioli met kreeft in een saus van schaaldieren
Ravioli de homard, sauce de crustacés € 18,00

Rigatoni dello chef / Rigatoni met artisjok, olijven en pancetta
Rigatoni aux artichauts, olives et pancetta € 16,00

Rigatoni Bolognese al ragù di carne
Rigatoni Bolognese met een ragout van vlees / *Rigatoni Bolognese, ragoût de viande* € 14,90

Tagliolini al pomodoro e basilico
Tagliolini met tomaat en basilicum / *Tagliolini aux tomates et basilic* € 14,50

Penne mazzancolle, zucchini al curry
Penne met scampi, courgette met curry / *Penne aux scampis, courgettes au curry* € 17,50

Linguini alle vongole / Linguini met schelpdieren / *Linguini aux palourdes* € 17,50

Fettuccine 'Cantina': cozze, vongole, mazzancolle, asparagi
Fettuccine 'Cantina': mosselen, schelpdieren, scampi, asperges
Fettuccine 'Cantina': moules, palourdes, scampis, asperges € 18,50

Trio di pasta (tortelloni ricotta – ravioli al tartufo – tagliatelle ai funghi con parma)
Trio van pasta (tortellon van ricotta – ravioli met truffel – tagliatelle met champignons en Parmaham)
Trio de pâtes (tortelloni à la ricotta – ravioli à la truffe – tagliatelle aux champignons et jambon de Parme) € 16,90

Visgerechten - Poissons

Salmone roti con salsa di spumante, pure di patate e legumi
Gebraden zalm met aardappelpuree, spumantesaus en groenten
Saumon braisé à la purée de pommes de terre, sauce spumante et légumes € 24,50

Tonno stile mediterraneo, rucola, patate
Tonijn op mediterrane wijze, rucola en aardappelen
Thon méditerranée, roquette et pommes de terre € 26,00

Pesce spada della casa (capperi, olive nere, pomodorini) con legumi
Gebraden zwaardvis op onze wijze (kappertjes, zwarte olijven, kerstomaatjes) met groenten
Espadon rôti à notre façon (câpres, olives noires, tomates cerises) et légumes € 26,50

Filetto di rombo con salsa basilico, puree e legumi di stagioni
Turbotfilet met basilicumsaus, puree en seizoensgroenten
Filet de turbot, sauce au basilic, purée et légumes de saison € 28,00

Vleesgerechten - Viandes

Tagliata di manzo, rucola e parmigiano
Runderlapje op een bedje van rucola en parmezaanse kaas
Emincé de boeuf sur un lit de roquette et parmesan € 26,00

Fileto d'agnello in crosta d'erbe, gratin dauphinois
Lamsfilet met een kruidenkorst, gratin dauphinois
Filet d'agneau en croûte d'herbes, gratin dauphinois € 26,50

Tartara all'italiana, con parmigiano, capperi, pinoli, insalata, pomodori secchi e patatine fritte
Italiaanse tartaar, parmezaan, kappertjes, pijnboompitten, gedroogde tomaten, salade en frietjes
Tartare de boeuf à l'italienne, copeaux de parmesan, câpres, pignons de pin, tomates séchées, salade et frites € 17,50

Involentino di vitello: ripieni di prosciutto e formaggio, salsa al porto, uvetta e pinoli, serviti con la pasta
Involentino di vitello: Kalfsrollade gevuld met hesp en kaas, portsaus, rozijnen en pijnboompitten, geserveerd met pasta
Involentino di vitello: Roulade de veau farcie au jambon cuit et fromage, sauce porto, raisins secs, pignons de pin et pâtes € 19,50

Scaloppina di vitello 'Cantina' melanzane e scamorza con pasta
Kalfskotelet 'Cantina' met aubergines, gerookte kaas en pasta
Escalope de veau 'Cantina' aux aubergines, fromage fumé et pâtes € 19,50

Scaloppina di vitello Milanese con pasta / Gepanneerde kalfskotelet 'Milanese' met pasta
Escalope de veau pannée 'Milanèse' et pâtes € 19,50

Osso buco alla Milanese con pasta
Osso buco op Milanese wijze met pasta / *Osso buco à la Milanaise aux pâtes* € 25,50

Filetto alla rossini
Filet pur met wijnsaus en ganzenlever / *Filet pur, sauce au vin et foie gras* € 28,00

Filetto di manzo al gorgonzola, patate e legumi
Runderfilet met gorgonzola, aardappelen en groenten
Filet de boeuf au gorgonzola, pommes de terre et légumes € 28,00

**HEEFT U EEN VOEDSELALLERGIE ?
LAAT HET WETEN AAN ONS
PERSONEEL !**

**VOUS SOUFFREZ D'ALLERGIE
ALIMENTAIRE ? FAITES-LE
SAVOIR A NOTRE PERSONNEL !**

DE 14 ALLERGENEN / LES 14 ALLERGENES : 1. Schaaldieren (gamba's, garnalen, krab, kreeft, scampi) en producten op basis van schaaldieren; 2. Eieren en producten op basis van eieren, zoals puree, pasta, quiche, mayonaise; 3. Vis en producten op basis van vis (gelatine op basis van vis, kaviaar, surimi); 4. Aardnoten en producten op basis van aardnoten, zoals borrelnootjes, chili con carne, ontbijtgranen; 5. Gluten-bevattende granen zoals tarwe, rogge, gerst en haver; 6. Soja en allerlei afgeleide producten (bouillonblokjes, chocolade, ijs, mayonaise, ontbijtgranen, seitan, snacks, tofu, vleesvervangers); 7. Lupine (vaak gebruikt als vervanger van soja) en producten op basis van lupine (vooral bakkerijproducten); 8. Melk (inclusief lactose); 9. Noten: amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten; 10. Selderij (bleekselder, bladselder, knoelselder...) en producten op basis van selderij; 11. Mosterd en producten op basis van mosterd; 12. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad (falafel, hummus, energierepen); 13. Zwaveloxide (zit bijvoorbeeld in champignons, druiven) en sulfieten) meer dan 10 mg/kg of liter aanwezig is; 14. Weekdieren: schelpdieren zoals mosselen, oesters, sint-jacobsschelpen, scheermessen en producten op basis van weekdieren

LES 14 ALLERGENES : 1. Les crustacés (les gambas, les crevettes, le crabe, le homard, les scampi) et les produits à base de crustacés; 2. Les oeufs et les produits à base d'oeufs (la purée, les pâtes, la quiche, la mayonnaise, etc.); 3. Les poissons et produits à base de poisson (la gélatine à base de poisson, le caviar, le surimi, etc.); 4. Les arachides et les produits à base d'arachides tels que les mélanges de noix pour apéritif, le chili con carne, les céréales de petit-déjeuner, etc; 5. Les céréales qui contiennent du gluten telles que le blé, le seigle, l'orge et l'avoine; 6. Le soja et toutes sortes de produits dérivés (les cubes de bouillon, le chocolat, les glaces, la mayonnaise, les céréales de petit-déjeuner, le seitan, les snacks, le tofu, les substituts de viande, etc.); 7. Le lupin (souvent utilisé comme substitut au soja) et les produits à base de lupin (surtout les produits de boulangerie); 8. Le lait (y compris le lactose); 9. Les fruits à coque: les amandes, les noisettes, les noix, les noix de cajou, les noix de pécan, les noix du Brésil, les pistaches, les noix de macadamia, etc; 10. Le céleri (le céleri en branches, le céleri à côtes, le céleri rave) et les produits à base de céleri; 11. La moutarde et les produits à base de moutarde; 12. Les graines de sésame et les produits à base de graines de sésame (les falafels, le houmous, les barres énergisantes, le pain, etc.); 13. Le dioxyde de soufre ou le sulfite présent dans les champignons, les raisins, les additifs, etc. doit être mentionné uniquement si sa teneur est supérieure à 10 mg par kilo ou par litre; 14. Les mollusques: les coquillages tels que les moules, les huîtres, les coquilles St-Jacques, les couteaux, etc.