



TRATTORIA

Voor tafels vol verhalen en smaken

Een tafel vol heerlijke en kleurrijke gerechten,
stijlvol gepresenteerd in de mooiste
keramiek en schalen.



APERRO & HAPJES

DIPS MET FLATBREAD

HUMMUS LIBANEES GEHAKT
met granaatappel en munt

HUMMUS KIKKERERWTEN*
romig en kruidig

LABNEH TOMATENSALSA*
fris met wilde oregano

TURKISH EGGS
gepocheerd ei met harissa boter en
dille

PROVOLONE
met chimichurri

MUHAMMARA*

HAPJES

PLUKBROOD
smeuïge kruidenboter

MINI MEATBALLS MET FETA
pittige chipotle dip

SAMOSA'S & SWEET CHILI

BLADERDEEGHAPJES FETA SPINAZIE*
romig en krokant

MANCHEGO & CHARCUTERIE
zoete vijgen

GEGRILDE ARTISJOKHARTEN
rozemarijn en homemade aïoli



DINER – SIDE DISHES

BURRATA CAPRESE*
frisse limoenpesto

BLOEMKOOL ROMESCO*
romige Catalaanse paprika-amandelsaus

SALADE MAROCAINE*
met komijn en koriander

ALBONDIGA'S
Spaanse gehaktballetjes in een kruidige tomatensaus

PARELCOUSCOUS MET KROKANTE VEGGIES*

SPRING ROLLS HUMMUS*
frisse groentevulling en mojo rojo

DAKOS*
Grieks rustiek brood – tomaat – feta – oregano

PISTACHE-BASILICUM SMASHED POTATOES*
met Parmezaanse kaas

AUBERGINE SCAMORZA*
met gerookte mozzarella en tomatensaus

BIMI SATAY*
met Indonesische pindasaus en koriander

VITELLO TONNATO (+2 euro pp)*
dun gesneden kalfsvlees – tonijnmayo – kappertjes

TAGLIATA DI MANZO – LIBANESE STYLE (+2 euro pp)*
gemarineerd rundsvlees – wilde oregano



DINER – MAIN DISHES

RAVIOLI PORCINI TRUFFELSAUS

verse ravioli, zachte truffelsaus

RED THAI CURRY

kip of vegan

GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL

met pulled chicken of Madras chickpeas (veggie)

RIGATONI VENKEL TOMATENSAUS

creamy saus met gehakt en venkel

WRAPS PULLED PORK

met guacamole en frisse mangosalsa

CHILI CON CARNE

met flatbread

**koude gerechten*



MOSA MOSA SWEETS

6 euro per persoon – mix mogelijk

CHEESECAKE TIJM
frisse toets van tijm

CITROEN MERINGUE
fris en luchtig

SPECULAASTAART
smeuïg en kruidig

KINDERMENU

16 euro per persoon

WATERMELOEN OF PLUKBROOD
frisse keuze

BALLETJES IN TOMATENSAUS MET BROOD



PRIJSVOORSTEL

Mix & match naar jouw hartenlust

Onze favoriet? Een heerlijke dip, 1 à 2 hapjes, 3 side dishes en 2 main dishes.

- 35 euro pp voor 6 gerechten
- 40 euro pp voor 7 gerechten
- 45 euro pp voor 8 gerechten
- 50 euro pp voor 9 gerechten

Gerechten worden gepresenteerd in keramiek met warme, natuurlijke en eigentijdse tinten

Extra's

- Verplaatsingsvergoeding: **30 euro opstartkost** + **0,95 euro/km** (heen en terug)
- Huur borden & bestek: **6 euro pp** – op aanvraag
- Huur keukenuitrusting: op aanvraag



SPIEKBRIEFJE

- Hummus met gehakt: verwarm met hummus in de micro
- Turkish eggs: verwarm 20 sec in de micro en dip met brood
- Provolone: verwarm 10–15 min in een voorverwarmde oven op 180° en dip
- Artisjokharten: verwarm in de micro
- Mini meatballs met feta: verwarm in de micro of afgedekt in de oven
- Plukbrood: verwarm MET VERPAKKING 15 min in een voorverwarmde oven op 180 graden
- Samosa's: verwarm 10 min in een voorverwarmde oven op 180 graden
- Aubergine scamorza; verwarm 25 min in een voorverwarmde oven op 180°
- Bladerdeeg: verwarm 10 min in een voorverwarmde oven op 180° koud
- Thai red curry: verwarm de rijst en de saus even in de microgolfoven of op het vuur
- Verse ravioli en rigatoni: verwarm in de micro of afgedekt in de oven
- Gepofte zoete aardappel: verwarm afgedekt in de oven of in de micro en overgiet met het sausje
- Pistache smashed potatoes: verwarm in de micro of afgedekt in de oven
- Pulled pork: verwarm de pork in de micro, beleg elke wrap met 1 EL pork, handje pork, handje mangosalsa en drizzle er chipotlesaus over
- Chili con carne: verwarm op het vuur of in de micro

