



Italiaanse keuken

Villa
San Martino



Lunch Villa San Martino

Wat maakt een lunch zo heerlijk dat je er 's avonds nog van nageniet? Dagverse producten? *Naturalmente!* De eerlijke bereiding? *Si.* 'n Passend wijntje? *Bianco, rosso o rosa?* De attente service ...? *Tutto per piacere ... Buon divertimento!*

Voorgerecht + hoofdgerecht

€ 24

Suggestiemenu Villa San Martino

Onze kaart kan week op week variëren, puur op basis van producten die dan op hun best zijn. Van *asparagi* tot *zucca*, van *amaro* tot *dolce* ... Elk menu heeft voor u iets verrassends in petto. *Una serata culinaria vera!*

*3-gangen volgens marktaanbod
Antipasti, pasta, secondi*

€ 42

"Cooking is about balance
and harmony."

Nigella Lawson

Antipasti

Voorgerechten

Vitello Tonnato	€ 19
Carpaccio classico di Manzo	€ 19
Parmaham (24 mesi), Mozzarella di Bufala, slaatje	€ 19
Gamberoni al forno	€ 21
Antipasti misto per due	€ 36

Pasta

Cannelloni Ricotta & Spinaci - fatti in casa	€ 18
Ravioli del Giorno	€ 18
Spaghetti con Vongole	€ 21
Pasta al ragù	€ 17
Pasta Vegetariana	€ 18
Pasta Frutti di Mare	€ 21
Risotto del Giorno	€ 20

Secondi

Hoofdgerecht

Con Patate al Forno & Contorni

Pesce del Giorno	€ 25
Gamberoni al forno	€ 25
Osso buco alla Milanese	€ 27
Tagliata di Manzo (filetto)	€ 29
Escalopina di vitello	€ 21

Ook GLUTENVRIJE pasta te verkrijgen.



Villa San Martino



De prachtige villa waarin Villa San Martino is gehuisvest, werd gebouwd in 1902 door molenaar Gustave Vanorshoven en was omringd door een lusthof van één hectare. In 1932 kwam het landgoed in handen van Joseph Dederen, de eigenaar van een kleine sigarenfabriek aan de overkant van de Waversebaan.

"In Villa San Martino willen we de klassieke Italiaanse keuken serveren. Al is deze keuken zo oneindig dat het onmogelijk is om dat allemaal op de kaart te zetten. Koken is geen mathematische wetenschap waarbij alles keurig wordt afgewogen. Het is een uiting van je gemoedstoestand en creativiteit."



Italiaanse keuken
Villa
San Martino