LA CUCINA

ITALIAN RESTAURANT



2014



Benvenuti a La Cucina, the Taste of Italy!

De Italiaanse keuken biedt zoveel meer dan alleen pizza. Verse huisgemaakte pasta is onze specialiteit. In la Grande Italia zijn er nog veel meer gerechten en smaken te proeven. De diverse streken hebben allemaal hun eigen (culinaire) tradities; wij willen u deze smaken graag laten ontdekken in ons restaurant.

In Italië drinkt men, voorafgaand aan het eten, gezellig een 'aperitivo' in combinatie met wat hapjes. De Italianen eten graag veel en verschillende gerechten. Daarom is onze menukaart zo opgebouwd, dat u voor een volledig menu uit drie tot vier gerechten kunt kiezen, de grootte van de porties is hier op aangepast. Ook kunt u een gerecht delen, zo ontdekt u nog meer smaken uit Italië! Wij Laten u graag genieten van een avondvullend programa "The Taste of Italy"!

Heeft u andere plannen of bent u tijdgebonden? Laat het ons weten, wij proberen graag rekening te houden met uw wensen.

Marc, Séverine en het team

Italian cuisine has so much more to offer than just pizzas. Fresh homemade pasta is our speciality.
La Grande Italia offers so many more dishes and flavours and each region in Italy has its own culinary traditions. We invite you to savour the tastes of Italy in our restaurant.

Before dinner, Italians enjoy drinking an "aperitivo" with some snacks. Italians also love eating copious amounts of food and a range of different courses. That is why we have designed our menu in such a way that for a full dinner, you can choose from three to four dishes, and we have adjusted the size of each portion accordingly. You can also share a dish with others in your company and so discover even more Italian flavours!
We're pleased to let you enjoy the evening filling 'the Taste of Italy'!

Do you have any other plans or are you time-dependent please let us know.

Marc, Séverine and the team

Enjoy the Taste of Italy!



Onze Italiaanse menukaart is als volgt opgebouwd:

> Antipasti, voorgerechten
> Minestre, soepen
> Primi piatti, pasta, risotto of gnocchi
> Secondi piatti, vis of vlees (130 g)
> Dolci, Nagerechten
> Caffè & Digestivi, Koffie en digestief

LA CUCINA

ITALIAN RESTAURANT

We have composed our Italian menu as follows:

> Antipasti Starters
> Minestre Soups
> Primi piatti Pasta, risotto or gnocchi
> Secondi piatti fish or meat
> Dolci Desserts
> Caffè & Digestivi, Coffee & Digestifs

Panne/brood/bread

Wij serveren u een mandje ciabatta brood met iets lekkers van het huis.
We serve you a basket of ciabatta bread with a treat of the house.

extra mandje brood 2,50
extra basket of bread

Bruschette per stuk
tomaat. knoflook en ui
Grilled bread
with tomato, garlic and onion 2,75

Antipasti Voorgerechten Starters

Antipasti misti 11,50
Kleine hapjes zoals bijv.: olijven, vleeswaren, vis, schaal- en schelpdieren, kaas, gemarineerde en gegrilde groenten en champignons
Small snacks such as e.g.: olives, meat products, fish, seafood, cheese, marinated and grilled vegetables and mushrooms

Pastrami speciale 10,50
Plakjes gepekelde runderentrecote uit eigen keuken met een salade van rucola, pijnboompitten en rozemarijn croutons met een dressing van aceto balsamico
Homemade pickled slices salted beef with a salad of roket salad, pine nuts and rosemary croutons with a dressing of balsamic vinegar

Zuppiera di coniglio 9,50
Terrine van konijn gevuld met een abrikozen-compote en pistachenoten geserveerd met een stroop van granaatappel
Terrine of rabbit stuffed with apricot compote and pistachio and pomegranate syrup

Carpaccio di rana pescatrice 11,50
Dun gesneden zeeduivel geserveerd met een salade van rucola, dragon en rivierkreeft
Thinley sliced monkfish served with a salad of roket salad, tarragon and crayfish

Salmone e barbabietole 10,50
In rode biet gemarineerde zalm met een bitterbal gevuld met knoflook, bladsalade en een saffraan mayonaise
In beetroot marinated salmon with a bitterbal of garlic, leafsalad and a saffron mayonnaise

Caprese la Cucina 9,50
Een frisse salade van tomaat, basilicum en gebakken mozzarella
A fresh salad of tomato, basil and fried mozzarella



Soepen
Soups

Zuppa di pomodoro 6,50
Licht gebonden soep van pomodori tomaat met avocado en gebakken gamba
Light cream soup of pomodori tomato with avocado and fried prawn

Cappuccino volatile con tartufo 6,50
Krachtige gevogelte bouillon met een schuim van truffel
Powerful poultry broth and a foam of truffle

Pasta is onze specialiteit

Wij serveren eigengemaakte pasta uit onze pastamakkerij.

Eierpasta - pasta fresca all'uovo
Traditioneel recept
De smaak van onze eierpasta is zacht en smeuïg zoals vers gemaakte pasta moet smaken.

Speltpasta- pasta fresca
Eigen ontwikkelde pasta, gemaakt met speltmeel, gezond en goed verteerbaar met minder calorieën. De smaak van de speltpasta is iets steviger en voller dan de traditionele verse pasta.

Onze pasta ook voor thuis

Wij verkopen onze pasta per 300 gr. rauwe pasta (ca. 500 gr. afgekookt)

Eierpasta		4,50
Zwarte pasta		
eierpasta met sepia (inkt van de inktvis)		5,50
Speltpasta	eierpasta met speltmeel	5,95
Flesje knoflookolie		4,50



Primi piatti
Tussengerechten
Second Course

Tagliatelle ai porcini*
Tagliatelle met eekhoorntjesbrood
het geheel wordt geserveerd uit de grote
Grana Padano kaas
Tagliatelle with porcini mushrooms served from a large Grana Padano cheese

Tagliatelle a la gorgonzola*
Pasta met een roomsaus van pancetta en
gorgonzola
Tagliatelle with a cream sauce of pancetta and gorgonzola

Lasagne con funghi selvatici
Lasagne van bospaddenstoelen met een
rillette van gevogelte
Lasagne of wild mushrooms with a rillette of poultry

Tagliatelle con maialino de latte*
Tagliatelle met een stoof van speenvarken
Tagliatelle with a stew of suckling pig

Spaghetti con sgombro*
Spaghetti met op de huid gebakken makreel
en een saus van citroenmelisse
Spaghetti with baked mackerel and a sauce of lemon balm

Tortellini con mollusco
Tortellini gevuld met een ragout van schaaldieren,
romige kreeftensaus en
schuim van venkel
Tortellini filled with a ragout ofshellfish, creamy lobster sauce and fennel foam

*keuze uit eierpasta of speltpasta
*choice between fresh and home made egg pasta and “spelt”pasta

Tussengercht portie	11,50
Als hoofdgerecht portie	16,50
As a second course	11,50
As a main course	16,50



Secondi piatti
Hoofdgerecht
Main Course ca. 130 g

Filetto di manzo 17,50
Medaillon van diamanthaas met een gekonfijt kwartelpootje op gebakken bospaddenstoelen en een jus van vijg
Loin of beef schoulder with a candied quail paw on fried wild mushrooms and gravy with figs

Petto d´anatra di Limoncello 17,50
Op de huid gebakken eendenborst licht gemarineerd in Limoncello met een jus van tijm
Baked duck breast lightly marinated in Limoncello with a thyme gravy

Bistecca di manzo in lardo 19,50
Gebakken tournedos met een gratin van lardo di collonato, Parmezaanse kaas en broodkruim met een kalfsjus
Fried Steak with a gratin of lardo di collonato, Parmesan cheese and bread crumbs with a veal stock

Ossobucco d´agnello 17,50
Zacht gegaarde lamsschenkel met een caponata van aubergine, bleekselderij, tomaat en olijf
Slow cooked lamb ossobucco with a caponata of Eggplant, celery, tomato and olive

Merluzzo con crosta alla erbe 18,50
Kabeljauw met een krokant korstje van frisse kruiden en een jus van saffraan
Cod with a crispy crust of fresh herbs and a sauce of Saffron

Pesce spada 18,50
Gegrilde zwaardvis filet op een crème van doperwten en een saus van witte wijn
Grilled swordfish filet on a cream of peas and a sauce of white wine

Salmone al finocchio 17,50
Gebakken zalmforel op een romige venkel en salie gel
Baked salmon trout on a creamy fennel and Sage gel

Contorni / Bijgerechten
Rozemarijn aardappelen, pasta met boter of salade:
Kleine schaal 3,00 Grote schaal 4,50
Spaghetti aglio, olio e peperoncino
Kleine schaal 4,00 Grote schaal 5,50

Contorni / Side orders
Rosemary potatoes, pasta with butter or salad:
Small dish 3,00 Large dish 4,50
Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper
Small dish 4,00 Large dish 5,50

Indien u een hoofdgerecht groter wenst, zoals wij dat in Nederland gewend zijn, wordt er 5,50 extra in rekening gebracht.
If you prefer a larger portion for your main dish (such as we are used to here in the Netherlands) we charge an additional 5,50



Menu
'The Taste of Italy'

Chef-kok Marc van den Heuvel en zijn keuken-team willen u graag culinair verrassen met het menu 'The Taste of Italy'. Dit menu bestaat uit diverse gangen, amuses en/of tussendoortjes: een echte Italiaanse verrassing!

Menu 'The Taste of Italy' per persoon	42,50
Menu 'The Taste of Italy' per persoon met 4 bijpassende wijnen	65,00

Dit menu is alleen per tafel te bestellen.

'The Taste of Italy' menu contains some culinary surprises that chef Marc van den Heuvel and his team have devised for you. The menu is made up of several courses, amuse-bouches and/or starters: a real Italian revelation.

Menu 'The Taste of Italy' per person	*42,50*
'The Taste of Italy' menu per person with 4 accompanying wines	*65,00*

This menu can only be ordered per table.

Vino
Wine

Wijn speelt bij La Cucina een belangrijke rol. Het genot van een glas wijn in combinatie met een goede maaltijd maakt een avond genieten pas compleet. Wij adviseren u graag in uw wijnkeuze! Ook stellen wij voor u een wijnarrangement samen. Dit kan een keuze zijn uit de wijnen die wij per glas serveren of de wijnen buiten de kaart om.

Wine plays a key role at La Cucina. A glass of wine combined with a good meal makes the evening complete. We are happy to recommend a choice of wines! We can also put together a selection of wines for you from the wines served by the glass or by the bottle. Various wines not listed on the menu are also available.

Bent u vegetarisch of hebt u een allergie, graag bespreken wij met u de mogelijkheden wat onze chefs voor u kunnen bereiden!

Are you a vegetarian or do you have any allergies, we'll be glad to let you know the possibilities what our chef can prepare!



Als bekroning op uw diner willen wij u ter afsluiting graag een heerlijk kopje koffie of één van onze koffievariaties serveren.

Americano, Espresso, Ristretto, Thee 2,25
Doppio espresso 3,50
Cappuccino, Latte Art, Espresso Macchiato 2,50
Latte Macchiato 2,75
Diverse speciale koffie's vanaf 4,00
Diverse Grappa's vanaf 5,50
Diverse Likeuren en gedestilleerd vanaf 3,25

As a reward for your dinner, we we would like to serve you a cup of coffee or one of our coffee variations!

Americano, Espresso, Ristretto, Tea 2,25
Doppio Espresso 3,50
Cappuccino, Latte Art, Espresso Macchiato 2,50
Latte Macchiato 2,75
Various special coffees from 4,00
Various Grappa's from 5,50
Various liqueurs and distilled from 3,25

Dolci
Nagerechten
Desserts

Semifreddo Sevi`s choice 8,50
Witte koffie parfait met een mousse van amandel
White coffee parfait with a mouse of almond

Panna cotta di sesamo 8,50
Room pudding van sesam met een compote van mango
Panna cotta of Sesame with a compote of mango

Bavarese di mela e zafferano 8,50
Saffraan bavaroise met vanille mascarpone en honingroomijs
Apple bavarois with vanilla mascarpone and honey ice cream

Zuppa di fragole 8,50
Koud soepje van aardbei met basilicum roomijs
Cold Strawberry soup with a basil ice cream

Formaggi 10,50
Selectie van verschillende Italiaanse kaassoorten
Selection of different Italian cheeses

Vin Santo e cantucci 6,50
Amandelkoekjes met een glas dessertwijn
Almond biscuits with a glass of dessert wine

Vuoi gelato al cioccolato? 2,75
Zin in chocolade - ijs?
Proef de prijswinnaar van "Talamini"… bolletje chocolade-ijs geserveerd met slagroom!
Try de pricewinner of "Talamini"…chocolate ice cream served with whipped cream!

Dolce del Giorno 8,50
Dessert van de dag
Dessert of the day

Wij serveren in Restaurant La Cucina ambachtelijk bereid ijs door Gelateria Talamini

WWW.LACUCINA-ENSCHEDE.NL

