



## Een culinaire reis door Piemonte en omstreken!

Ontdek de authentieke smaken en rijke tradities van de Piemontese keuken, aangevuld met verrassende internationale invloeden. Dit exclusieve, op maat gemaakte menu daagt je uit om klassieke gerechten te combineren met moderne culinaire technieken, perfect voor de avontuurlijke fijnproever die zijn of haar kookkunsten naar een hoger niveau wil tillen. Elk gerecht wordt gecombineerd met een zorgvuldig geselecteerde Piemontese wijn om de ultieme smaakervaring te creëren. Stel je eigen vijfgangdiner samen uit twee voorgerechten, een tussengerecht, een hoofdgerecht en een dessert, en geniet van vijf uitmuntende wijnen. Ben je klaar voor een culinaire ervaring die je zintuigen prikkelt en je kookvaardigheden uitdaagt?





Stel ZELF het menu samen  
voor jouw gezelschap

# ANTIPASTI

De letterlijke vertaling van antipasti is 'voor de pasta'.  
Op iedere Italiaanse menukaart vind je de gerechten in deze volgorde:

ANTIPASTI  
PRIMI PIATTI  
SECONDI PIATTI  
CONTORNI  
DOLCI



Antipasti - Kies uit twee voorgerechten



### **Gevulde courgettebloem**

Gefrituurde courgettebloem, gevuld met een romige mix van groenten, Parmezaanse kaas 🧀 en kalfsgehakt. (Seizoensgebonden)

Wijnsuggestie: 🍷 Roero Arneis – Elegante witte wijn met aroma's van perzik en amandel.

### **Parmezaanse kaaswafel en rozemarijn kwartelboutjes**

Luchtige Parmezaanse kaaswafel, gevuld met selderij puree, geserveerd met gebakken kwartelboutjes 🍗 en rozemarijn.

Wijnsuggestie: 🍷 Dolcetto – Licht en fruitig, met zachte tannines.

### **Saltimbocca van zeebaars**

Zeebaarsfilet met salie en parmaham, geserveerd in een lichte wijnsaus.

Wijnsuggestie: 🍷 Cortese di Gavi – Frisse wijn met minerale tonen.

### **Gelaagd auberginegerecht**

Aubergine met lagen mozzarella, tomaat 🍅 en Parmezaanse kaas, overgoten met een pikante karamelsaus.

Wijnsuggestie: 🍷 Barbera d'Asti – Verfrissend, met tonen van kers en pruim.

### **Vitello Tonnato (klassiek)**

Dun gesneden kalfsvlees, opgerold en gevuld met tonijn-mayonaisesaus, gegarneerd met kappertjes en veldsla.

Wijnsuggestie: 🍷 Favorita – Fris en verfijnd, met aroma's van appel en citrus.

### **Vitello Tonnato (modern)**

Kort aangebakken tonijn, geserveerd met citroenmayonaise, ansjovis, kappertjes en kalfsfricandeau.

Wijnsuggestie: 🍷 Roero Arneis – Bloemige en fruitige tonen die het gerecht aanvullen.




### **Zalmtartaar met zeewier**

Een verfijnde tartaar van verse en gerookte zalm, verrijkt met limoen, crème fraîche en een ziltige bite van zeewier

Wijnsuggestie:  Roero Arneis – Bloemige en fruitige tonen die het gerecht aanvullen.


### **Bietenflan**

Fluweelzachte rode bietenflan, geserveerd met een Pecorino-saus.

Wijnsuggestie:  Pelaverga – Licht kruidig met florale tonen.


### **Gorgonzola perenflan**

Romige gorgonzola en peer, geserveerd met geroosterde walnoten en honing.


Wijnsuggestie:  Moscato d'Asti – Licht mousserend met citrusaroma's.


### **Wortelflan**

Romige wortelflan met Parmezaanse kaas, geserveerd met een delicate Parmezaansaus.

Wijnsuggestie:  Grignolino – Frisse wijn met lichte tannines en tonen van rode bessen.

### **Coquilles met pompoen**

Gebakken coquilles en garnalen, omwikkeld met pancetta  op een bedje van kruidige pompoen.

\*\*Wijnsuggestie:\*\*  \*\*Cortese di Gavi\*\* – Subtiel mineraal en fris.

### **Groene asperges met gepocheerd ei**

Gegrilde groene asperges, geserveerd met een gepocheerd ei en bestrooid met Parmezaanse kaas.

Wijnsuggestie:  Roero Arneis\*\* – Bloemig en fruitig.



# PRIMI PIATTI


Primi betekent 'eerste' in het meervoud en piatti betekent 'borden'. Dit zijn dus de 'eerste borden'. Wat je nu misschien afvraagt is, wat wordt er dan geserveerd op deze eerste borden? En volgen er dan nog meer borden als dit de eerste pas zijn? Primi piatti bestaat vaak uit een pasta of een risotto. Als het goed is, wordt het nu ineens een stuk logischer waarom antipasti, antipasti heet.

Primi - Kies uit een tussengerecht




### **Tagliatelle met wildzwijnragout**

Verse tagliatelle, overgoten met een langzaam gegaarde ragout van wildzwijn, op smaak gebracht met rode wijn.

Wijnsuggestie:  Barbera d'Alba – Vol en sappig, met balans tussen frisheid en diepte.

### **Tjarin met knoflook-ansjovissaus**

Authentieke Piemontese pasta met een pittige saus van knoflook, ansjovis en geroosterde paprika.

Wijnsuggestie:  Barbera d'Asti – Frisse zuren die hartige smaken ondersteunen.


### **Tjarin met eekhoortjesbrood**

Delicate pasta met een romige saus van vers eekhoortjesbrood en Parmezaanse kaas.

Wijnsuggestie:  Nebbiolo d'Alba – Aardse tonen en elegante structuur.


### **Tjarin met kalfsvleesragout**

Fijne Tjarin-pasta, geserveerd met een subtiele ragout van kalfsvlees, witte wijn en verse kruiden.

Wijnsuggestie:  Dolcetto – Zacht en fruitig met florale tonen.


### **Risotto met eekhoortjesbrood**

**Romig risotto, rijk gevuld met eekhoortjesbrood en geraspte Parmezaanse kaas.**

Wijnsuggestie:  Barolo – Complex, met truffelachtige tonen die de smaken versterken.

### **Gnocchi met courgette en pancetta**

Luchtige aardappel gnocchi, in een aromatische saus van courgette, krokante pancetta en knoflook.

Wijnsuggestie:  Pelaverga – Licht, kruidig en fruitig.



# SECONDI

Als de eerste borden leeg zijn, volgen er doorgaans 'tweede borden'. Dit zijn de secondi piatti. De gerechten in deze categorie zijn vlees, vis of vegetarisch. Een secondi wordt doorgaans geserveerd zonder bijgerechten, de contorni. Deze krijg je niet altijd standaard bij het hoofdgerecht. Enkele voorbeelden van contorni: aardappels uit de oven of gegrilde groenten. De contorni bestel je apart. Ze kosten doorgaans een paar euro.


**Secondi - Kies uit een hoofdgerecht**






### **Gepaneerd kalfsvlees met ham en mozzarella**

Malse kalfskoteletten, rijkelijk belegd met rauwe ham, mozzarella en Parmezaanse kaas, zacht gegaard in vleesbouillon.

Wijnsuggestie:  Barbera d'Alba – Frisse zuren en sappige tonen.


### **Parelhoen met Parmaham**

Sappige parelhoenborst, omhuld in Parmaham, geserveerd met een groentestoof en Bagna Cauda-saus.

Wijnsuggestie:  Barbaresco – Fijne tannines en florale aroma's.

### **Doradefilet met krokante aardappelkorst**

Perfect gegaarde doradefilet in een aardappelkorst, geserveerd met een groentestoof en romige Bagna Cauda-saus.

Wijnsuggestie:  Cortese di Gavi – Licht en mineraal.


### **Ossenhaas met rode wijnsaus**

Malse ossenhaas, begeleid door een rijke rode wijnsaus en gestoofde groenten.

Wijnsuggestie:  Barolo – Krachtig, met complexe aroma's.

### **Kalfsoester met Marsala**

Gebakken kalfsoester in een zijdezachte Marsala-saus, geserveerd met selderijpuree.


Wijnsuggestie:  Nebbiolo d'Alba – Fijn en harmonieus.

### **Combinatie van zee en land**

Gebakken tonijnfilet in Parmaham, geserveerd met groentestoof.

Wijnsuggestie:  Pelaverga – Licht en kruidig.

### **Kip van de Jager (Pollo alla Cacciatora)**

Een klassieke stoofschotel met kip, tomaten, olijven, knoflook en kruiden. Wijnsuggestie:  Dolcetto – Sappig en soepel.





# DOLCI


Als de antipasti, de primi, de secondi je heerlijk hebben gemaakt, is het de hoogste tijd om aangenaam uitgebreid na te tafelen. Zodra je ook de dolci hebt laten zakken, drink je een lekkere espresso of een andere koffie. En om de avond echt goed af te sluiten, neem je natuurlijk nog een heerlijke lokale likeur. In het Italiaans noem je dat een digestivo. Limoncello is verreweg de bekendste in Nederland. Grappa is mijn favoriete digestivo. Daarover lees je elders in dit boek meer.

**Dolci - Kies uit een gerecht**



### **Bicerin**

Rijke chocolademelk met espresso en luchtige room, een decadente specialiteit uit Turijn.

Wijnsuggestie:  Malvasia – Zoet, met honingachtige aroma's.


### **Tiramisu**

Een iconische klassieker met lagen mascarpone, espresso en cacao.

Wijnsuggestie:  Brachetto d'Acqui – Mousserend en fruitig.


### **Zabaglione met chocoladesaus**

Luchtig dessert van eidooiers, suiker en Marsala, overgoten met warme chocoladesaus.

Wijnsuggestie:  Malvasia – Elegant en harmonieus.


### **Semifreddo met limoncello**

Fris, ijzig dessert met de helderheid van Limoncello.

Wijnsuggestie:  Moscato d'Asti – Licht mousserend met citrusaroma's.


### **Semifreddo met nougat**

Romige semifreddo met nougat en een topping van pure chocolade.

Wijnsuggestie:  Brachetto d'Acqui – Fruitig en zoet.


### **Bûnet Piemontese**

Traditionele dessert, crème met chocolade, amaretti en een vleugje rum.

Wijnsuggestie:  Barolo Chinato – Gekruide dessertwijn met chocoladeaccenten.

### **Panna cotta met diverse toppings**

Fluweelzachte panna cotta, keuze uit zeezout karamel, bosvruchten, armarena-kersen of drop

Wijnsuggestie:  Moscato d'Asti – Zoet en sprankelend.



## Ervaar de kookworkshop

### **Privé Workshop Thuis (vanaf twee tot zes personen)**

**Activiteit** | Samen een vijfgangenmenu bereiden

**Inclusief** | Prosecco als aperitief | een assortiment van vijf verschillende Piemonteze wijnen | Grappa of Limoncello als digestief.

**Extra** | Martino verzorgt alle ingrediënten | recepten | wijnen | digestieven | indien nodig extra pannen.

**Locatie** | Bij jou thuis.

**Tijdsduur workshop** | van 17:00 tot 22:30 uur (Martino is er om 15:30)

**Prijs** | twee personen : € 175,00 per persoon - vier personen : € 165,00 per persoon - zes personen € 150,00 per persoon.

**Additionele Kosten** | voor locaties buiten Veenendaal wordt € 75 extra voor vervoer en excl. parkeren doorberekend.



Saluti e a presto



Martino

[martinodipiemonte.nl](http://martinodipiemonte.nl) | [info@martinodipiemonte.nl](mailto:info@martinodipiemonte.nl) | 0622660596