



## Uitdagende privé kookworkshop

Durf je culinaire grenzen te verleggen onder leiding van privé chef Martino.

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 vijfgangendiner 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 | *Fiore di zucchini ripieno***

Gevulde courgettebloem, gefrituurd en gevuld met een romige mix van groenten, Grana Padano en kalfsgehakt. Licht en verfijnd, perfect in balans. Geniet van dit elegante gerecht met een glas *Dolcetto d'Alba*, dat met zijn zachte tonen van rijpe kersen en zachte tannines de smaken harmonieus aanvult.

### **Parmezaanse kaaswafel met rozemarijn kwartelboutjes | *Cialda di Parmigiano con coscette di quaglia al rosmarino***

Proef onze knapperige Parmezaanse kaaswafel, geserveerd met perfect gebakken kwartelboutjes doordrenkt met rozemarijn. Dit gerecht wordt vergezeld door zijdezachte aardappelpuree, die de rijke smaken aanvult. Maak de ervaring compleet perfect met een glas *Pelaverga* een lichte aromatische wijn. Een verfijnde combinatie voor de echte fijnproever

### **Saltimbocca van zeebaars | *Saltimbocca di Branzino***

Ontdek een vernieuwende twist met ons voorgerecht van zeebaars, perfect gecombineerd met salie en parmaham, geserveerd met een lichte witte wijnsaus. Dit gerecht biedt een frisse, zilte draai aan de klassieke saltimbocca en levert een verfrissende smaaksensatie. Een glas witte *Arneis*, met delicate bloemige tonen en fruitige frisheid versterkt de subtiele smaken en maakt elke hap tot een symfonie van verfijning.



### **Gelaagd aubergine gerecht | *Parmigiana di melanzane***

Verken de diepte van smaak met ons gelaagde aubergine gerecht, rijk aan mozzarella, tomaat en Grana Padano, geserveerd met een pikante karamelsaus. Een glas rode *Barbera d'Alba*, met zijn levendige zuurgraad en rijpe fruittonen, snijdt door de rijke smaken heen en creëert een perfecte harmonie tussen het zoete van de groenten en het hartige van de kaas.

### **Vitello Tonnato di Martino**

Ervaar de subtiele elegantie van dun gesneden kalfsvlees, opgerold en gevuld met een romige tonijn-mayonaisesaus, afgewerkt met citroenkaramel, ciabatta en veldsalade. Dit gerecht wordt perfect aangevuld door een *Gavi di Gavi*, bekend om zijn minerale scherpte en frisse zuurgraad. Deze wijn accentueert de delicate smaken van het gerecht en zorgt voor een verfrissend geheel.

### **Bietenflan | *Flan di barbabietole***

Geniet van onze unieke bietenflan, rijkelijk gevuld met room, bieten en kaas, geserveerd met een saus van Pecorino. Een glas rode *Dolcetto*, bekend om zijn fruitige zachtheid, complementeert de aardse tonen van de bieten en de scherpe smaak van de kaas, waardoor een subtiel zoet tegenwicht ontstaat aan de hartige diepte van de flan

### **Coquilles met pompoen | *Capesante con zucca***

Laat je onderdompelen in de rijke smaken van sappige coquilles, gecombineerd met verse garnalen en knapperige pancetta, geserveerd op een bedje van zoete pompoen. Een jonge *Nebbiolo*, met lichte tannines en florale nuances, verrijkt deze zoet-zoute harmonie en tilt het gerecht naar nieuwe hoogten van culinaire verfijning.



**Groene asperges met een gepocheerd ei | *Asparagi verdi con uovo in camicia***

Verfris je palet met sappige groene asperges, subtiel gezouten en rijkelijk gekroond met een gepocheerd ei en bestrooid met Grana Padano. Perfect aangevuld door een glas witte *Arneis*, wiens delicate bloemige tonen en fruitige frisheid de subtiële smaken versterken. Elke hap is een symfonie van verfijning.



# 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

### **Pappardelle met ragout van wildzwijn | *Pappardelle al ragù di cinghiale***

Proef de rijke smaken van de natuur met onze verse pappardelle , geserveerd met een genereuze ragout van wildzwijn. De diepe, aardse tonen van het vlees worden perfect aangevuld door een rode **Ruchè di Castagnole Monferrato**, die bloemige en kruidige accenten toevoegt. Deze wijn versterkt het gerecht met zijn unieke aroma's en zijdezachte tannines.

### **Tjarin met ragout van kalfsvlees | *Tjarin al ragù di vitello***

Geniet van de delicate finesse van tjarin, de authentieke Piemontese pasta, met een zachte kalfsvleesragout. De verfijnde smaken van het kalfsvlees worden verheven door een glas rode **Barbera**, wiens levendige fruitigheid en zachte tannines een spannende tegenhanger bieden, perfecte in balans tussen verfijndheid en pit.

### **Risotto met eekhoortjesbrood | *Risotto ai funghi porcini***

Dompel jezelf onder in de romigheid van onze risotto, rijkelijk gevuld met eekhoortjesbrood en Grana Padano kaas. Deze hartige schotel wordt prachtig begeleid door een rode **Barbera d'Asti**, die met zijn levendige fruitigheid en zachte tannines een harmonie vormt op de rijke smaken van de paddenstoelen en kaas.

### **Gnocchi met courgette en pancetta | *Gnocchi con zucchini***

Ontdek de lichte, maar bevredigende smaken van onze gnocchi, verrijkt met een aromatische saus van courgette, basilicum en pancetta. Deze delicate schotel wordt subliem vergezeld door een witte **Arneis**, die met zijn fruitige tonen en frisse afdronk de zachte gnocchi en de heldere smaken van de groenten verfrissen, wat resulteert in een prachtig uitgebalanceerde maaltijd.





# 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

### **Parelhoen met Bagna Cauda | *Faraona con Bagna Cauda***

Geniet van sappige parelhoenborst omhuld met knapperige parmaham, geserveerd met een kleurrijk stoofpotje van seizoensgroenten, verrijkt met een moderne interpretatie van de klassieke Bagna Cauda. Een rode *Barbaresco* met tonen van rijpe kersen, rozen en specerijen omarmt de rijke smaken van het gerecht. De zijdezachte tannines en het diepe karakter van de wijn versterken de verfijnde smaken van de parelhoen en parmaham.

### **Doradefilet met krokante aardappelkorst | *Filetto di orata in crosta di patate croccanti***

Proef onze gegaarde doradefilet, omhuld in een krokante aardappelkorst en geserveerd met een groentestoof. De romige, moderne Bagna Cauda - gemaakt van zachtgekookte knoflook in room en gesmolten ansjovis - voegt een rijke diepte toe zonder de subtiele smaken van de vis te overheersen. Een glas witte *Gavi di Gavi*, met zijn minerale karakter en subtiele fruitigheid, vormt de perfecte aanvulling, waardoor de delicate doradefilet prachtig tot zijn recht komt.

### **Ossenhaas met rode wijnsaus | *Filetto di manzo con salsa al vino rosso***

Geniet van de sublieme zachtheid van onze malse ossenhaas, geserveerd met een rijke, fluweelzachte rode wijnsaus. Deze culinaire creatie wordt vergezeld door zorgvuldig gestoofde seizoensgroenten, die de complexiteit van smaken verder versterken. Een glas rode *Barolo*, rijk aan tannines en aroma's van donker fruit en aarde, biedt een krachtige tegenhanger voor de ossenhaas en verrijkt elke hap met zijn diepte.



### **Kalfsmuis met een marsala saus | Feda di vitello con salsa al marsala**

Ontdek de delicate verfijning van onze gebraden kalfsmuis, perfect gegaard tot sappige perfectie. Vergezeld van een aromatische Marsalasaus, voegt onze zacht gesudderde groentestoof, biedt dit gerecht een hartige diepte. Geniet van een glas rode *Ruchè di Castagnole Monferrato*, wiens fluweelzachte tannines en aromatisch boeket een prachtige symfonie vormen met de kalfsmuis en de rijke saus.

### **Tonijn met parmaham | Tonno avvolto in prosciutto di Parma**

Ervaar een harmonieuze combinatie van zee en land met onze gebakken tonijn, omhuld in parmaham, rustend op een bedje van authentieke Piemontese groentestoof. Deze verfijnde combinatie wordt versterkt door een glas witte *Gavi di Gavi*, wiens frisse zuurgraad en minerale tonen de zoute ham en de rijke tonijn prachtig in balans brengen, wat zorgt voor een ongeëvenaarde smaakervaring.

### **Kip van de jager | Pollo alla cacciatora**

Geniet van onze authentieke kip van de jager een iconisch gerecht uit de Italiaanse keuken. Deze smaakvolle stoofschotel met malse kip, tomaten, olijven en kruiden wordt prachtig aangevuld met een glas Dolcetto. Met zijn fruitige aroma's en zachte tannines brengt deze wijn de rijke smaken van het gerecht perfect in balans. Een ware traktatie voor de zintuigen!



# DOLCI

Als de antipasti, de primi, de secondi je heerlijk hebben gesmaakt, 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

### **Martino's dessert | *Dolce di Martino***

Ervaar een unieke fusie van traditie en innovatie met deze creatieve combinatie van twee geliefde Italiaanse desserts. De intense chocoladesmaak van de Bonet vermengt zich met knapperige amaretti en de fluweelzachte, romige textuur van de panna cotta, verrijkt met een zoete karamelsaus. Dit hartverwarmende dessert wordt begeleid door een rode *Brachetto d'Acqui*, wiens natuurlijke zoetheid en subtiele bubbels een harmonieuze afsluiting bieden.

### **Semifreddo met Limoncello | *Semifreddo al limoncello***

Verfris uw smaakpapillen met dit zachte, ijzige dessert, doordrenkt met de heldere, citrusachtige smaken van Limoncello. Dit is de perfecte verlichting na een uitgebreide maaltijd. Geserveerd met een klein glaasje *Limoncello* voor een extra vleugje zomer, belooft dit dessert een verkwikkende afsluiting van uw diner.

### **Semifreddo met nougat | *Semifreddo al torrone***

Geniet van dit zachte, ijzige dessert, doordrenkt met de heerlijk nougat en getopt met pure chocolade. Perfect als verlichting na een uitgebreide maaltijd. Geserveerd met een glas *Moscato d'Asti*, met zijn subtiele bubbels en lichte zoetheid, is een heerlijke aanvulling op de romige textuur van de semifreddo.



### **Bônet Piemontese**

Geniet van de rijke, comfortabele smaken van onze klassieke chocolade-amaretti crème, een authentiek stuk Piemonte. Dit hartverwarmende dessert wordt begeleid door een *Brachetto d'Acqui*, wiens natuurlijke zoetheid en subtiele bubbels perfect passen bij de smaken van chocolade en amaretti.

### **Panna Cotta**

Kies voor onze traditionele panna cotta, een meesterwerk van eenvoud en elegantie. Personaliseer jouw dessert met diverse toppings: zeezout karamel, bosvruchten, amarena-kersen en drop. De zachte *Moscato d'Asti*, met zijn subtiele bubbels en lichte zoetheid, is een heerlijke aanvulling op de romige textuur van de panna cotta. Deze wijn versterkt elke gekozen smaak en verfrist jouw dineer ervaring op subtiele wijze.



## 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** | € 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