

ristorante

VILLA
TORRE
Da Gigi

menu

Aperitieven - Apéritifs

Italiaanse bubbels/Bollicine

Franciacorta “Antica Fratta” Brut	Glas 13,00	fles 55,00
Prosecco Superiore Follador		fles 37,00

Negroni	12,00
Aperol Spritz	12,00
Kirr Royal	12,00
Kirr	9,50
Pineau de Charentes	9,00
Porto Rood/Wit	9,00
Campari Orange/Tonic	10,00
Pisang Orange	10,00
Martini Bianco/Rosso	9,50
Cynar	9,00
Ricard	9,00
Whisky J&B Puur/ijs	8,00
Whisky Cola	11,00
Bacardi Cola	11,00

Zonder Alcohol 0%

Crodino Rosso	8,50
Cronic (crodino, tonic)	10,00
Pisang Orange 0%	10,00

GIN & TONIC CORNER

Bombay 40%	13,00
Fever Tree-Indian Tonic Water	
Bulldog 40%	14,00
Elderflower	
Hendrick's 41,4%	15,00
Fever Tree Mediterranean	
Mare 47%	15,00
Fever Tree Mediterranean	

Dranken - Boissons

Vittel	3,80
San Pellegrino	3,80
San Pellegrino / Panna 0.5 l	7,00
Vers Fruitsap	7,00
Coca-Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Ice tea/Peach, Schweppes Tonic	3,80
Tonic Fever Tree-Indian, Mediterranean, Elderflower	4,00
Jupiler	4,00
Jupiler 0%	4,00
Liefmans Kriek 0%	4,00
Hoegaarden Rosé	4,00
Leffe Blond, Karmeliet, Duvel	6,00

Antipasti om te delen/à partager

Plank met Parmaham	16,00
Plank met Charcuterie	17,00
Gegrilde Mortadella (Balsamico, Parmezaanse Kaas)	17,00
Huisgemaakte 'Focaccia da GiGi' (enkel bijgerecht/(uniquement plat d'accompagnement))	6,50

Koude Voorgerechten - Entrées Froides

Parmaham met Meloen	19,00
Jambon de Parme au Melon	
Carpaccio van Verse Zalm, gemarineerd met Olijfolie, Limoen en Rucola	21,00
Carpaccio de Saumon Frais, mariné à l'huile d'olive, citron vert et Rucola	
Rundscarpaccio, Citroenolijfolie, Rucola, Parmezaan	18,00
Carpaccio de bœuf, l'huile d'olive au citron, Rucola, Parmesan	

Warme Voorgerechten - Entrées Chaudes

Huisbereide Kaaskroketten 	16,00
Fondue au Parmesan de la Maison	
Huisbereide Kaaskroketten met Gorgonzolaroom en Parmaham	19,00
Fondue au Parmesan de la Maison, Crème Gorgonzola et Jambon de Parme	
Parmigiana 'da Gigi' (gebakken aubergines, tomatensaus, mozzarella gegratineerd) 	18,50
(aubergines frites, sauce tomates, mozzarella gratiné)	
Scampi Fritti met huisgemaakte Tartaar- en Cocktailsaus	22,00
Calamari Fritti met huisgemaakte Tartaarsaus	22,00
Kikkerbiljetjes/Cuisses de Grenouilles	20,50
- Lookboter - Beurre a l'ail	
- Lookroom - Crème a l'ail	
- L'italiana (dragon, tomaat, room, look - estragon, tomates, crème, l'ail) 	21,50

Verse pastagerechten – Plats de pâtes fraiche

Spaghetti Bolognese	20,00
Spaghetti Carbonara	22,00
Lasagna della casa	22,00

Penne - Tagliatelle - Orecchiette

saus naar keuze – **sauce a votre choix**

- Al Pomodoro (tomatensaus, basilicum) 	19,00
- Al Prosciutto (roomsaus, ham)	20,00
- Quatro Formaggi (parmezaan, taleggio, gorgonzola, gruyère) 	21,00
- Romana (tomatensaus, courgette, kip, chilipeper) 	22,00
- Fiorentina (curryroom, spinazie, kip)	22,00
- Matriciana (tomatensaus, ui, varkenswang, chilipeper) 	23,00

Visgerechten - Plats de Poisson

Scampi 'da Gigi' (tomatenroom, look – crème de tomate, l'ail) 	32,00
Gebakken Gamba's met Citrusvruchten, Groentjes, Rucola en Taboulé Gambas Poêle aux Agrumes, petite Légume, Rucola et Taboulé	34,00
Gebakken Sliptong met fris Slaatje Solettes Meunière, Salade	34,00
Kabeljauw met gebakken groenten, mousselinesaus en selderpuree Cabillaud , poelée de légumes, sauce mousseline et purée de celeri)	35,00

Om de goede orde in de keuken vragen wij aan groepen vanaf 6 pers. zich te beperken tot max. 5 verschillende gerechten. Bedankt voor uw begrip.

Nous demandons aux groupes à partir de 6 pers. et plus de se limiter au choix de 5 plats différents pour l'ensemble du groupe.

Merci de votre compréhension.

 = vegetarisch / végétarien  = licht pikant / légèrement épicé

Vleesgerechten - Plats de Viande

Cordon bleu Archiduc	28,00
Gegrilde Ierse Entrecôte Rib Eye , Groenten, saus naar keuze* Entrecôte Irlande Rib Eye Grillé, légumes, sauce au choix*	38,00
Ierse Filet Pur met saus naar keuze*, gemend Slaatje Filet Pur Irlandaise, sauce au choix*, Salade mixed	40,00
Gegrilde Ierse Chateaubriand met Groenten, 3 Sauzen (min.2 pers.) Chateaubriand Irlandaise Grillé, Légumes, 3 Sauces	38,00 pp

*Sauzen: Peperroom, Archiduc, Pizaiola, Mexicaine , Béarnaise

*Sauces : Poivre Crème, Archiduc, Pizaiola, Mexicaine , Béarnaise

Bakwijze / Cuisson : Bleu, Saignant, à Point, Bien cuit

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een garnituur naar wens
Tous les plats principaux sont servis avec une garniture de votre choix

Garnituur : Pasta, Frietjes, Spies met Patatjes
Garniture : Pates, Frites, Brochettes des Patates

Om de goede orde in de keuken vragen wij aan groepen vanaf 6 pers. zich te beperken tot max. 5 verschillende gerechten. Bedankt voor uw begrip.

Nous demandons aux groupes à partir de 6 pers. et plus de se limiter au choix de 5 plats différents pour l'ensemble du groupe.

Merci de votre compréhension.

 = vegetarisch / végétarien

 = licht pikant/légèrement épicé

Italiaanse speciliteiten / spécialités Italiennes

Scaloppina Milanese (natuur)	25,00
Scaloppina Mexicana (paprika, room, chilipeper) 	27,00
Scaloppina Crema e Funghi (room, champignon)	27,00
Scaloppina Gorgonzola (room, gorgonzola)	27,00
Scaloppina Pizzaiola (tomatensaus, ui, look)	27,00
Scaloppina "Da Gigi" (spinazieroom, ham, mozzarella, gegratineerd)	28,00
Pollo della Casa (kipfilet, roomsaus met look, spinazie en Mozzarella)	28,00
Osso Buco Milanese	32,00
Tagliata di Manzo Rucola, Parmigiano, Crema Balsamico, Olio Tartufato	39,00

Extra bijgerechten / Plats accompagnement extra

Huisgemaakte 'Focaccia Da GiGi' € 6,50	
Pasta al Pomodoro € 4,00	Pasta Aglio e Olio € 6,00
Warme groenten € 7,00	Gemengd slaatje € 5,00
Supplement Frieten, Pasta enz. € 4,00 (enkel indien geen voorgerecht)	

"Focaccia Da GiGi" de la Maison € 6,50	
légumes chaudes € 7,00	Salade mixte € 5,00
Supplement Frites, Pâtes etc. € 4,00 (sauf si vous prenez une entrée)	

Om de goede orde in de keuken vragen wij aan groepen vanaf 6 pers. zich te beperken tot max. 5 verschillende gerechten. Bedankt voor uw begrip.

Nous demandons aux groupes à partir de 6 pers. et plus de se limiter au choix de 5 plats différents pour l'ensemble du groupe.

Merci de votre compréhension.



= vegetarisch / végétarien



= licht pikant / légèrement épicé

Nagerechten – Desserts

Coupe Brésilienne*	11,00
Coupe Amarena*	11,50
Dame Blanche*	12,00
Coupe Aardbeien of vers Fruit* (seizoen)	12,00
Coupe Irisch Glacé (mokkaroomijs, espuma van koffie, whiskey)	13,00

Lady ijsjes = Coupe in mini versie (1 bolletjes ijsroom) *prijs min* - 2,00

Kinder ijsje= 1 bol Vanille met Minisnoepjes 7,00

Sorbettini (1 bolletje sorbet naar keuze) 6,00

Sorbet Mixed (Citroen, Passievrucht, Framboos) 10,00

Sorbetcello (Citroensorbet met Limoncello) 11,50

Collonel (Citroensorbet met Wodka) 11,50

Creme Brulé 11,00

Tiramisu Classico della Casa 12,00

Huisgemaakte Moelleux van Chocolade, Vanilleroomijs 13,00

Zabaglione “Da Gigi” (min 2 pers.) 13,00 pp

Warme Dranken – Boissons Chaudes

Koffie / Décaféiné / Espresso	3,60
Capuccino Italiano / Belg	3,90
Latte Machiatto	4,00
Thee natuur / citroen / melk	3,90
Irish / Italian / French / Jamaican Coffee	13,00

Italiaanse Digestieven

Limoncello della casa	7,00
Amaro Averna (Kruidenlikeur, bitter)	8,00
Amaretto Di Mombaruzzo Berta	10,00
Sambuca Berta	12,00
Grappa Bianco Bertagnolli	9,00
Grappa Villa Prato Berta (Barrique)	12,00
Pera 1870 Bertagnolli	11,00

Franse Digestieven

Grand Marnier - Cointreau	9,00
Cognac - Calvados	10,00