










MENU MARE z e e	56
ANTIPASTO	
Sgombro in saor - spuma di finocchietto - salicornia - tardivo	19
Makreel in saor (marinade) - schuim van wilde venkel - zeekraal - tardivo	
 <i>Viaria 2018 – Moscato di Noto – Pachino, Sicilia + 7</i>	
PRIMO	
Spaghetti freschi - polpo - seppia e nero - piselli - bottarga	22
Verse spaghetti - octopus - zee kat en zijn inkt - erwt en - bottarga	
 <i>Calaiancu 2018 – Grillo, Cataratto – Pachino, Sicilia +6</i>	
SECONDO	
Pesce del mercato - verdure di stagione	28
Vis van de markt - seizoensgroenten	
 <i>Lamoresca Bianco 2018 – Vermentino Corso – San Michele, Sicilia + 8.5</i>	
DOLCE	9
A modo dello chef - volgens inspiratie van de chef – glas Moscato +7	
MENU TERRA l a n d	56
ANTIPASTO	
Vitello tonnato: tartara di palamita - capperi – acciughe	20
Vitel tonn�: kalf – tartare van bonito – kappertjes – ansjovis	
 <i>Calaniuru 2018 - Frappato, Nero d’Avola - Pachino, Sicilia + 6</i>	
PRIMO	
Maltagliati all’ortica - rag� di capriolo - broccoletti - caprone	22
Huisgemaakte “maltagliati” van brandnetel - reeboksragu - baby broccoli - caprone	
 <i>CO2 2017 - Montepulciano d’Abruzzo - Tortoreto, Abruzzo + 6.5</i>	
SECONDO	
Galletto in porchetta - timo al limone - caponata	26
Haantje met Colonnata spek - Citroentijm - caponata (Siciliaanse ratatouille)	
 <i>Lamoresca Rosso 2018 - Nero d’Avola, Frappato - San Michele, Sicilia + 8</i>	
DOLCE	9
A modo dello chef - volgens inspiratie van de chef - glas Moscato +7	
MENU ORTO t u i n	56
ANTIPASTO	
Asparagi verdi - frisellina - caprino fresco - uovo al prosecco	19
Groene asperges - frisellina - verse geitenkaas - ei al prosecco	
 <i>Calaniuru 2018 - Frappato, Nero d’Avola - Pachino, Sicilia + 6</i>	
PRIMO	
Linguine ai pomodori - burrata - basilico - mandorle	22
Linguine - diverse soorten tomaat - burrata - basilicum - amandelen	
 <i>Nerocapitano 2018 - Frappato - San Michele, Sicilia + 7</i>	
SECONDO	
Flan di melanzana - fiore di zucca in pastella - cornetto - cacio pecora	25
Flan van aubergine - Italiaanse tempura van courgettebloem - puntpaprika - cacio pecora	
 <i>Nebbiolo 2015 - Nebbiolo - Torino, Piemonte + 7.5</i>	
DOLCE	9
A modo dello chef - volgens inspiratie van de chef - glas Moscato +7	
Vini suggeriti - 4 glazen suggestie wijnen +22	
Formaggi ter vervanging van het dessert +6	

FORMAGGI KAZEN

Fromaggi d'Italia – miele al tartufo – mostarda di clementine
Italiaanse kazen – truffelhoning – mosterd van clementine

12

Suggestie wijn

Viaria - droge witte Moscato wijn
2018 – Mortellito, Sicilia

7

DOLCI DESSERTS

Panna cotta dello chef
Panna cotta van de chef

9

Tiramisù
Met pistokeddos – savoiardi uit Sardinie en Passalacqua koffie

9

Semifreddo
Ijstaart met gekarameliseerde noten

9

Torta della Settimana
Taart van de week

9

Coppa Giardino
Huisgemaakt roomijs obv kruiden en/of bloemen van de tuin

9

Misto di dolci (min voor 2 p)
Proeverij van onze desserts met een glaasje Moscato uit Noto inbegrepen

13 pp

Lactosevrij/vegan dessert ook beschikbaar. Vraag maar!

CAFFÈ E TÈ KOFFIE EN THEE

Caffè espresso of lungo 3.5
Passalacqua artigianale Napolitaanse koffie

Caffè corretto 4.5
Espresso met Grappa of Sambuca

Decaffeinato 4
Passalacqua cafeïnevrij

Thee
Selectie van biologische infusie thee of verse muntthee 4

DIGESTIVI DIGESTIEVEN

Limoncello 7
Huisbereid van siciliaanse citroenen

Nocino 7
Huisbereid van walnoten en koffie

Averna 7
Siciliaanse bitterzoete amaro van sinaasappel, zoethout, rozemarijn en salie

Grappa 7
Vraag de opties aan de kelner

Sambuca 7
Artisanale anijslikeur met koffieboontje

Fernet Branca 7
Amaro met mirre, rabarber, kamille, kardemom, aloë en saffraan

MENU LUNCH	24
<i>donderdag, woensdag en vrijdag van 12u00 tot 14u00</i>	
ANTIPASTO voorgerecht	8
PASTA hoofdgerecht – keuze uit	13
MARE zee	
TERRA land	
ORTO tuin	
DESSERT van de chef	9

Ons menu wordt gekozen op basis van verse seizoensgebonden ingrediënten beschikbaar.

elke dag 12u00 - 14u00 en 18u30 - 21u30
 gesloten op: donderdag- en zaterdagmiddag,
 zondag en maandag

Il Mezzogiorno
 Baudelokaai 17
www.ilmezzogiorno.be
ilmezzogiorno@gmail.com
 facebook | instagram
 09.224.33.29