

# TRATTORIA

della mamma



## LASAGNE

Lasagne della mamma bolognaisesaus, 100% rundsvlees	21,50 / KG
Lasagne verdure zuidere groenten, tomatensaus	21,50 / KG
Lasagne con salsiccia e gorgonzola Italiaanse worst, gorgonzola	25,90 / KG
Lasagne al ragù bianco 100% rundsvlees, bechamelsaus	21,50 / KG



## PASTA

Penne all'arrabbiata pikante tomatensaus	17,50 / KG
Casserecce con polpette gehaktballetjes, tomatensaus	21,50 / KG
Pici al puttanesca kappers, olijven, ansjovis, tomatensaus	19,50 / KG
Orecchiette con tartufo e funghi truffel, champignons, roomsaus	25,90 / KG
Rigatone con salsiccia gekruide Italiaanse worst, tomatensaus	21,50 / KG
Strigoli con pesto rosso e salame piccante rode pesto, pikante salami en zongedroogde tomaat	20,90 / KG
Taglioline al pesto groene pesto	19,90 / KG
Mezzi rigatoni alla norma tomatensaus met gebakken aubergine en mozzarella	23,00 / KG
Maccheroni 4 formaggi maccheroni met romige 4 kazensaus en zwarte peper	23,50 / KG
Fiocchi formaggio e pere (gevuld) fontinakaas en peer, groene pepersaus	26,90 / KG
Tortelone con spinaci (gevuld) ricottakaas en spinazie, kerstomaat	26,90 / KG
Cannelloni carne gepulde cannelloni met rundsvlees	4,50 / ST
Cannelloni ricotta e spinaci gepulde cannelloni met ricotta en spinazie	4,50 / ST



## KOUDE PASTA

Insalata di pasta con salame piccante pikante salami, paprika, courgette, parmezaan	23,95 / KG
Insalata di pasta vegetariana aubergine, paprika, rucola, schapenkaas en olijven	23,95 / KG
Insalata di pasta con broccoli e pesto verde groene pesto, broccoli, citroen	23,95 / KG



## SALADES / BIJGERECHTEN

Insalata di bufala buffelmozzarella, gegrilde groenten	29,95 / KG
Insalata di prosciutto rucola, Italiaanse ham, parmezaan	34,50 / KG
Insalata di pecorino schapenkaas, tomaat, selder, gebakken spek	31,50 / KG
Insalata di tonno boontjes, tonijn, zongedroogde tomaat, olijven	25,50 / KG
Caponata di Sicilia aubergines, selder, zoete paprika, rode ui	25,50 / KG



## PRIMI / ANTIPASTI

Crostini (opwarmen) – krokante toast met paprika en salame piccante – krokante toast met champignons en guanciale	4,95 / ST
Peperoni con mozzarella di bufala gegrilde paprika met mozzarella (koud)	4,70 / ST
Rolotini melanzane auberginerolletje gevuld met mascarpone, gorgonzola en bresaola	1,50 / ST
Parmigiana con melanzane aubergine, mozzarella, basilicum, tomatensaus	22,90 / KG
Vitello tonnato rosé gebakken kalfsvlees, tonijnsaus, kappers, rucola	53,00 / KG
Minestrone 100% BIO groenten Italiaanse groentesoep met lokale BIO groenten	15,00 / L
Antipasti formaggi assortiment kazen aangevuld met noten <i>als maaltijd</i> <i>als dessert</i>	19,95 / PP 13,95 / PP
Antipasti di salumi selectie charcuterie, olijven, zongedroogde tomaten <i>als maaltijd</i> <i>als aperitief</i>	16,95 / PP 10,95 / PP
Antipasti misti selectie charcuterie en kazen, olijven en zongedroogde tomaten <i>als maaltijd</i> <i>als aperitief</i>	18,95 / PP 10,95 / PP
Antipasti misti als maaltijd deluxe extra, gegrilde groenten, paprika met burrata, rolotini di melanzane <i>vanaf 2 personen</i>	21,95 / PP



## DOLCI

Tiramisu	4,50 / ST
Torta Limone	4,50 / ST

## HOE OPWARMEN

De aangeduide tijden zijn van toepassing voor 1 persoonsporties.  
Reken voor de lasagnes 10 minuten extra vanaf 2 personen en 5 minuten extra bij de andere pasta's.

## LASAGNE



Schep over in een ovenvaste schaal en plaats 30 minuten in een voorverwarmde oven van 180°. U kan de grillfunctie gebruiken voor een gegratineerd resultaat.



Verwijder het doorzichtig plastic vel van het zwarte bakje en plaats 25 minuten in een voorverwarmde **heteluchtoven** van 180°. Geen grillfunctie!



Microgolfoven raden wij niet aan voor lasagne. Maar nood breekt wet.

## PASTA



Prik enkele gaatjes in de folie en plaats het zwarte bakje 20 minuten in een voorverwarmde **heteluchtoven** van 180°. Geen grillfunctie!



Schep over in een ovenvaste schaal, bedek met aluminiumfolie en plaats 30 minuten in een voorverwarmde oven van 180°.



Microgolf kan eventueel. Prik gaatjes in de folie en warm op zolang nodig.

## PASTA PESTO



Microgolf is aan te raden. Prik gaatjes in de folie en warm op. De tijd is afhankelijk van de kracht van uw microgolf.



Gezien de pasta door de olie in de pesto krokant kan worden in de oven, plaats je de pesto pasta's er best korter in dan de pasta's met sauzen. Prik enkele gaatjes in de folie en plaats 15 minuten in een voorverwarmde **heteluchtoven** van 180°.



Warm het geheel op in een anti-aanbakpan op het vuur.