

IL GABBIANO LA MIA ITALIA MODERNA

Chef Alessandro Sansone – FIC / ACIB / APCI



STUZZICHINI – PIATTI DA CONDIVIDERE

Kleine Italiaanse gerechten om te delen / Petites assiettes italiennes à partager

Mini arancini alla pomodoro confit (6 pz) – 13 €

Krokante Siciliaanse rijstballetjes met tomatenconfijt.

Croquettes de riz siciliennes croustillantes au confit de tomate.

Gnocco fritto di patate, maionese limone-pepe – 12 €

Luchtige, warme aardappelgnocchi, gefrituurd, met citroen-pepermayonaise.

Petits gnocchi de pomme de terre frits, servis chauds, mayonnaise citron-poivre.

Crostini alla stracciatella affumicata, olive Taggiasche e accinghe siciliane (3 pz) – 15 €

Geroosterde crostini met gerookte stracciatella, Taggiasche-olijven en Siciliaanse ansjovis.

Crostini grillés, stracciatella fumée, olives Taggiasche et anchois siciliens.

ANTIPASTI

Vitello Tonnato con rucola, crema di tonno, fiocchi di pomodoro 21€

Fines tranches de veau, sauce au thon crémeuse, câpres, roquette et parmesan râpé.

dingesneden halfsvlees met romige tonijnsaus, kappertjes, rucola en geraspte Parmezaan

Arancino d'Autore • 16

Arancino croustillant, crème de Parmigiano Reggiano DOP, pesto de Pistacchio Verde di Bronte DOP, tomate confite.

Krokante arancino, Parmigiano Reggiano DOP-crème, Pistacchio Verde di Bronte DOP-pesto, gekonfijte tomaat.

Carpaccio di Chianina • 21

Chianina, huile toscane, Parmigiano Reggiano DOP 24 mois.

Chianina, Toscaanse olijfolie, Parmigiano Reggiano DOP 24 maanden.

Melanzana alla Parmigiana Moderna • 15

Aubergine confite, tomate réduite, Parmigiano Reggiano DOP.

Gegaarde aubergine, tomatenreductie, Parmigiano Reggiano DOP.

Cappesante Vulcano Siciliano • 32

3 Saint-Jacques premium fumées au bois de cerisier, dôme volcanique, huile d'herbes.

3 premium sint-jakobsschelpen, gerookt met kersenhout, kruidenolie.

ANTIPASTO DI LUSO

Carpaccio di Gambero Rosso di Mazara del Vallo IGP • 32

Gambero Rosso IGP, caviar séché, gel de citron, crumble de truffe.

Gambero Rosso IGP, gedroogde kaviaar, citroengel, truffelcrumble.

Alessandro Sansone

IL GABBIANO LA MIA ITALIA MODERNA

Chef Alessandro Sansone – FIC / ACIB / APCI



PRIMI

Pasta alle Vongole Moderna • 24€

Vongole veraci, ail doux, citron, pétales de tomate.

Vongole veraci, zachte knoflook, citroen, tomatenblaadjes

VINO – aanbevolen / recommandé / raccomandato : Gavi di Gavi – 15€

Pasta al Ragù Lento di Vitello • 22€

Ragù de veau mijoté, tomate fraîche, Parmigiano Reggiano DOP.

Kalfsragù, verse tomaat, Parmigiano Reggiano DOP.

VINO – aanbevolen / recommandé / raccomandato : Etna Rosso – 10€

Risotto Cacio e Pepe ai Tre Pepi • 21€

Carnaroli crémeux, Pecorino Romano DOP, 3 poivres torréfiés.

Romige Carnaroli, Pecorino Romano DOP, 3 geroosterde pepers.

VINO – aanbevolen / recommandé / raccomandato : Etna Bianco – 10€

Risotto al Pesto di Pistacchio Verde di Bronte DOP • 24€

Carnaroli, pesto de Pistacchio Verde di Bronte DOP, Parmigiano Reggiano DOP.

Carnaroli, Pistacchio Verde di Bronte DOP-pesto, Parmigiano Reggiano DOP.

VINO – aanbevolen / recommandé / raccomandato : Verdicchio Casal Vecchie Vigne – 12€

SECONDI

Polpo alla Brace con Tagliatelle al Nero di Seppia • 34€

Gegrilde octopus, tagliatelle met inktvisinkt

Tomaat-gerookte paprika saus.

Poulpe grillé, tagliatelles à l'encre de seiche

Sauce tomate-poivrons fumés

VINO – aanbevolen / recommandé / raccomandato : Etna Bianco – 10€

Risotto Datterino con Tartare di Scampi – 32€

Romige risotto met Datterino-tomaat, basilicumolie, rauwe scampi-tartaar met limoen.

Risotto crémeux à la tomate Datterino, huile de basilic, tartare de scampi cru au citron vert.

VINO – aanbevolen / recommandé / raccomandato : Verdicchio Casal Vecchie Vigne – 12€

Pappardelle con San Marzano, Gamberetti e Finocchio all'Olio Dolce 32€

Pappardelle in een fluweelzacht couli van San Marzano-tomaten, fijne rievierkreeft langzaam gegaarde venkel.

Pappardelle dans un velouté de tomates San Marzano, fines écrevisses et fenouil confit lentement.

VINO – aanbevolen / recommandé / raccomandato : Verdicchio Casal Vecchie Vigne – 12€

Osso buco alla Sansone 35€

langzaam gegaarde kalfsschenkel op een zijdezachte risotto allo zafferano. Subtiel krokant van geroosterde hazelnoten, frisse toetsen van rucolacress en een diepe reductie van Italiaanse rode wijn

VINO – aanbevolen / recommandé / raccomandato : Amarone – 16€

Saltimbocca al Barolo rivisitato su gnocchi croccanti con riduzione di Marsala 33€

Kalfsrolletjes met Parmaham gerijpt in Barolo, op krokante gnocchi

met een rijke Marsala-reductie. Geserveerd met krokante ham, salie en peterselie.

VINO – aanbevolen / recommandé / raccomandato : Barolo – 29€

Alessandro Sansone

IL DOLCE

Cannolo della Casa 12€

Krokante Siciliaanse cannolo gevuld met pistache, chocolade en gekonfijt fruit

Tiramisù dello chef 13€

Italiaanse traditie, heruitgevonden met pistache en karakter.

Sfera al Cioccolato con Cuore alla Nocciola 15€

Fijne chocoladesfeer met een romige hazelnootkern.

Donut di Sabayon al Marsala, Amarena & Frutti tropicali 16€

Zoete herinneringen, modern heruitgevonden.

Des souvenirs sucrés, réinventés avec modernité.

Koude sabayon in donutvorm, chocoladetuile, ijs, Amarena-siroop en exotische vruchten.

Sabayon froid en forme de donut, tuile chocolat, glace, sirop de Amarena et Fruits exotique.

GELATI E SORBETTI

Dame Blanche 12€

Coppa Amarena 13€

Coppa Torrone 14€

Coppa al pistacchio 13€

Il Gabbiano (Limone e Limoncello) 16€

A Gusto....

*Limone, Vaniglia, Pistacchio,
Amarena, Nougat*

un Gusto (1 bol) 3€

Due Gusti (2 bollen) 6€

Tre Gusti (3 bollen) 9€

