

La Gazzetta della Pazienza

LA *Ristorante*
PAZIENZA

VOORGERECHTEN

Bruschetta

vier stuks bruschetta met verse cherrytomaten en basilicum

5,50

Carpaccio

van ossenhaas met truffelmayonaise

10,50

Tartaar van zalm

met limoen ricotta

12,50

Gamba's

met cherrytomaten, knoflook, peterselie en basilicum

Optioneel pikant

10,50

Mosselen

met knoflook, olie en crostini

8,50

ANTI PASTI
PLANK

(2 PERSONEN)

12,50

SALADES

Kipsalade

9,50

salade met gerookte kip, cherrytomaten, komkommer en honing mosterd saus

Salade caprese

9,50

Gamba salade

12,50

salade met gamba's, verse asperge en limoen saus

LA PAZIENZA PROEVERIJ

Soep van de dag

Tussengerecht

Hoofdgerecht

Pasta gerecht

Dessert

27,50

Wist je dat..

...Guiseppe Cipriani, de eigenaar van Harry's Bar in Venetië, het gerecht Carpaccio heeft bedacht voor één van zijn vaste klanten: de gravin Mocenigo. Ze moest wegens bloedarmoede rauw rood vlees eten van haar dokter en dus heeft Guiseppe dan maar een heerlijk gerecht met rauw vlees bedacht. Dank u Guiseppe!

DE BETEKENIS

De betekenis van La Pazienza is 'geduld' en dus 'de tijd nemen'. "Wij nemen graag de tijd om je een fijne avond te bezorgen, maar ook de tijd om alles wat u deze avond gaat eten met zorg voor te bereiden. Bij Werkwinkel De Liemers werken mensen met afstand tot de arbeidsmarkt die via deze weg weer een plek in de maatschappij krijgen.

Zij zorgen overdag voor alle voorbereidingen, zodat wij u 's avonds van dienst kunnen zijn met de lekkerste authentieke Italiaanse pasta's en pizza's."

OPEN
WOE T/M ZON
16.00-21.00 U

WWW.LAPAZIENZA.NL

SOEP
VAN DE
DAG 6,50

PIZZERIA

- ONZE PIZZA SPECIALITEITEN

Pizza Margherita 7,50 <i>tomatensaus, mozzarella en basilicum</i>	Pizza La Paziienza 10,50 <i>tomatensaus, mozzarella, gorgonzola, walnoten, rucola en balsamico dressing</i>	Pizza quattro stagioni 10,50 <i>tomatensaus, paprika, champignon, salami en ham</i>
Pizza Tartufo 11,50 <i>tomatensaus, truffel-mascarpone, parmaham en Parmezaanse kaas</i>	Pizza pancetta é funghi 10,50 <i>tomatensaus, mozzarella, pancetta, portobello en rucola</i>	Pizza prosciutto paprica 9,50 <i>tomatensaus, ham en paprika</i>
Pizza Tonno 10,50 <i>tomatensaus, mozzarella, rode ui en tonijn</i>	Pizza zalm 11,50 <i>zalm, spaghetti, courgette en dille dressing</i>	Pizza formagi 8,50 <i>vier soorten kaas</i>
Pizza Salami 9,50 <i>tomatensaus, mozzarella en salami</i>	Pizza carpaccio 13,50 <i>carpaccio, pesto, pijnboompitten en Parmezaan</i>	Pizza chorizo 9,50 <i>tomatensaus en chorizo worst</i>
Calzone 11,50		<i>(Extra topping keuze 1,-)</i>

GESCHIEDENIS VAN DE STEENOVEN

Een steenoven is in de keuken een type oven, gemaakt van stenen die in een klein hol vierkant zijn gemetseld met bovenaan een schoorsteen en vooraan een klepje zodat men producten erin kan doen en uit kan halen. De oven wordt verwarmd met een houtvuur. Dit type oven wordt meestal gebruikt om deegproducten in te bakken.

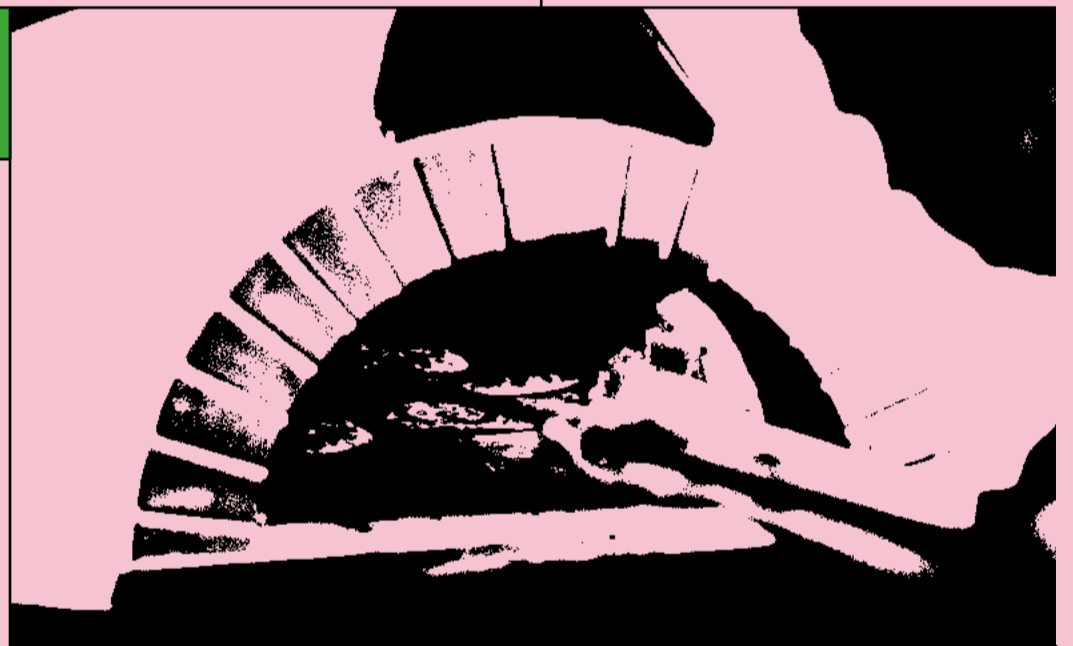
De steenoven is vanuit het Romeinse rijk door heel West-Europa verspreid. Het was tot ver in de negentiende eeuw het meest gangbare type bakoven. In zijn oorspronkelijke vorm wordt het vuur op de bakplaat gestookt. Zodra deze heet genoeg is, wordt de as verwijderd of opzij geschoven en worden de deegwaren in de oven gelegd en de deur wordt gesloten.

In moderne steenovens wordt niet altijd meer met hout gestookt, maar gebruikgemaakt van gasbranders.



PASTA

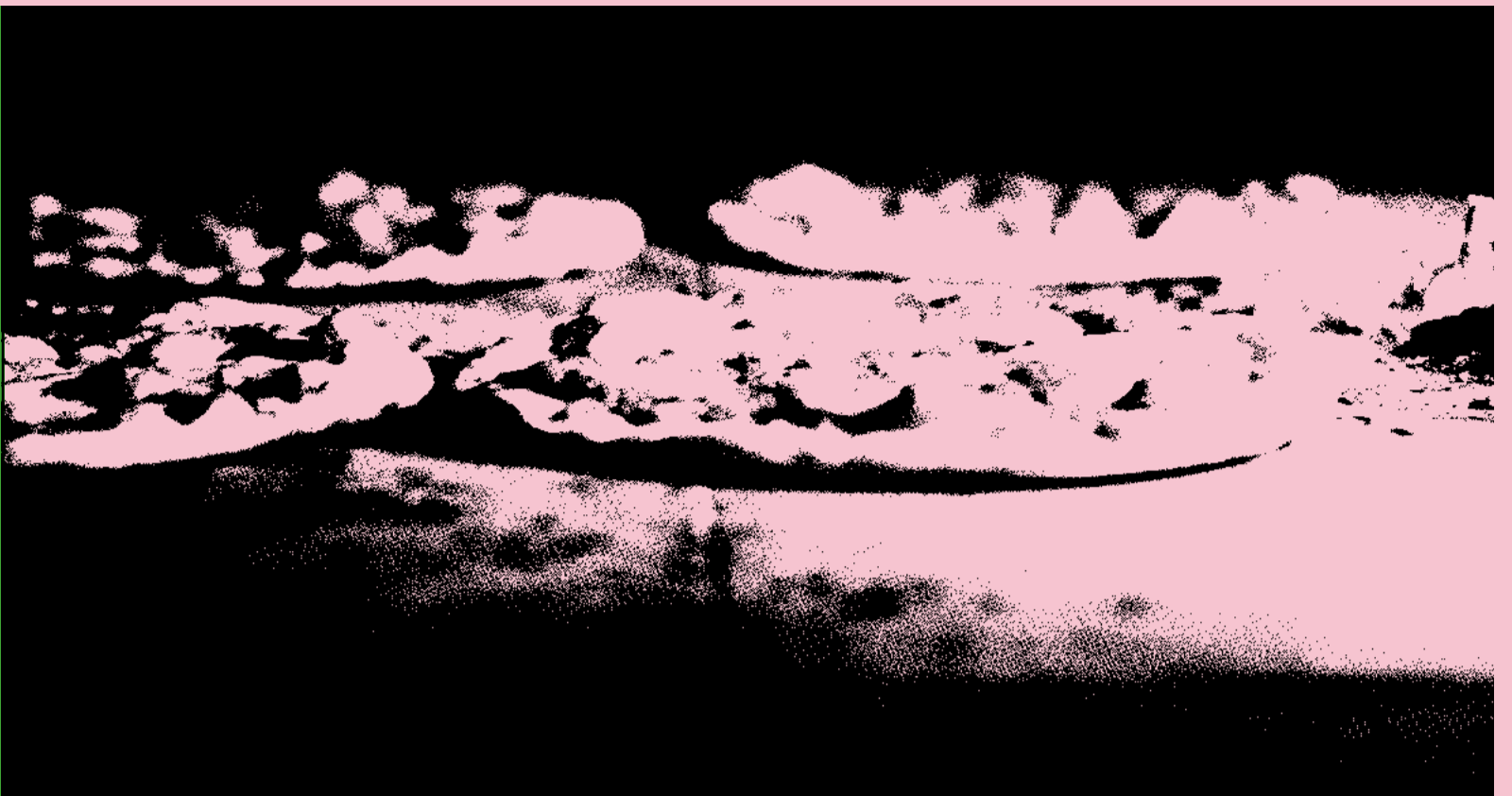
Spaghetti 8,50 <i>met cherrytomaten en basilicum</i>
Tagliatelle bolognese 12,00
Spaghetti 14,50 <i>met mosselen, basilicum en Parmezaanse kaas saus</i>
Paddenstoel ravioli 16,50 <i>ravioli met paddenstoelen, porcini creme en taleggio saus</i>
Pompoen ravioli 15,50 <i>ravioli met pompoen, gorgonzola saus en geroosterde walnoten</i>
Penne asperge 14,50 <i>met asperges, krokante spek, sjalotten, cherrytomaten en basilicum</i>
Gevulde paccheri 16,50 <i>gevuld met gamba's, mosselen en cherrytomaten</i>
Risotto 18,50 <i>met asperge en coquille</i>



HOOFDGERECHTEN

Tagliata van entrecote 21,50 <i>met rucola, cherrytomaten, balsamico en grote stukken Parmezaan kaas</i>
Tournedos 24,00 <i>met gegrilde groente en portsaus</i>
Rib eye 22,50 <i>met seizoen groenten en gorgonzola saus</i>
Slibtong 22,50 <i>met seizoen groenten, boter en limoensaus</i>
Zalmfilet 21,50 <i>met seizoen groenten en sap van groene appel</i>

*Al onze
gerechten zijn
ook te bestellen
voor kinderen
in een kleine
portie.*



Wist je dat..

...je bij ons ook pizza's kunt afhalen?
Op die manier geniet je van heerlijk eten, maar dan aan je eigen keukentafel. Vraag onze bediening voor meer informatie.

Een woordje Italiaans spreken

Hallo - **Ciao**
Mag ik .. - **Posso ..**
Ik weet het niet - **Non lo so**

De ... graag zonder .. -
Come la .. senza ..

Waar is de toilet? -
Dov'è la toilette?

Mag ik de rekening? -
Posso avere il conto?

Kaas - **Formaggio**
Ham - **Prosciutto**
Wijn - **Vino**
Koffie - **Caffè**
Zout - **Sale**
Peper - **Pepe**

Warm - **Caldo**
Koud - **Freddo**

Heerlijk - **Bellissimo**
Bedankt! - **grazie mille!**

Complimenten aan de chef-kok -
Complimenti al cuoco

DESSERT

Gateau chaud <i>chocolade lava cake met vanille ijs</i>	9,50
Tiramisú	7,50
Crème bulle	7,50
Panna cotta <i>met bosvruchten</i>	7,50
Mascarpone crème <i>met verse aardbeien en geraspte witte chocolade</i>	9,50
Taart van de dag	7,50
Italiaanse ijs <i>3 bollen ijs met slagroom</i>	7,50
Appeltaart van De Koekfabriek <i>met kaneelijs en slagroom</i>	5,50

3 GANGEN PASTA MENU

Salade

Pasta naar keuze

Dessert van de dag

18.50

Wist je dat..

...de gemiddelde pastaconsumptie per
persoon per jaar ligt op zo'n 28 kilo!
Dat valt in het niets vergeleken met de
90 kilo aardappelen die de gemiddelde
Nederlander verstouwt.



3 GANGEN PIZZA MENU

Soep van de dag

Pizza naar keuze

Italiaans ijs met slagroom

17.50

DRANK

FRISDRANK

0,7lt Acqua Frizzante	4,25
0,7lt Acqua Natural	4,25
Sisi	2,40
Pepsi Cola	2,40
Pepsi Light	2,40
Lipton Ice Tea	2,60
Lipton Green Tea	2,60
Royal Club Bitter Lemon	2,40
Royal Club Tonic	2,40
Royal Club Appelsap	2,60
Pellegrino	2,40
Aqua Panna	2,40
Fristi	2,60
Chocomel	2,60

BIER VAN DE TAP

Grolsch	2,35
Peroni	2,85

KOFFIE

Koffie	2,25
Espresso	2,25
Cappuccino	2,50
Caffé Latte	2,50
Speciale koffie	7,50

PROSECCO

La Jara Prosecco Frizzante Spago

Treviso, Italië 5,25 / 24,75



Witte wijn

Casa Nostra Veneto, Garganega	3,85 / 18,50
Bianco di Pepe Terre Siciliane, Grillo	3,85 / 18,50
Treeborn Veneto, Pinot Grigio	5,00 / 23,50



Rosé

La Jara Pinot Grigio, Rosato	5,00 / 23,50
---------------------------------	--------------

Rode wijn

Casa Nostra Veneto, Corvina	3,85 / 18,50
Negro di Pepe Puglia, Negroamaro	3,85 / 18,50
Masseria Borgo dei Trulli Salento, Primitivo	5,00 / 23,50

TREEBORN VENETO PINOT GRIGIO

- Veneto, Italië

Buy one, get one Tree! Treeborn combineert liefde voor wijn met het voornemen om bij te dragen aan een betere wereld. Voor elke geopende fles Treeborn, plant WeForest een boom, om zo ontbossing tegen te gaan. WeForest is een internationale non-profit organisatie met een duidelijke missie: het verwezenlijken van duurzame herbebossing op grootschalig niveau. Sinds 2008 is WeForest verantwoordelijk voor de aanplant van meer dan 2 miljoen bomen en het onderhouden hiervan. Met elke slok Treeborn Pinot Grigio wordt de wereld dus letterlijk een stukje groener!

De druiven

Deze wijn wordt gemaakt van de Pinot Grigio-druif, welke in Frankrijk beter bekend is als Pinot Gris. De druif heeft van zichzelf een flink suiker gehalte en relatief weinig zuren. Hierdoor wordt deze druif bij voorkeur in koelere streken aangeplant, zodat de wijn fris en zacht blijft. Ondanks dat de Pinot Grigio een blauwachtige kleur heeft, wordt van deze druif alleen witte wijn en heel soms rosé gemaakt. Dit komt doordat de schillen weinig kleurstof bevatten en de wijn dus niet of nauwelijks 'kleurt'. In het geval van deze wijn is ervoor gekozen om de Pinot Grigio in al haar karakter te tonen. Dit betekent aroma's van perzik en abrikoos met een bescheiden dosis bloemigheid.



VOLG ONS OP
FACEBOOK EN INSTAGRAM

@ LAPAZIENZA RISTORANTE



LA PAZIENZA
DORPSTRAAT 86
6909 AP, BABBERICH
TEL: 0316 - 248 989