

Menu di Natale



Lo Stivale ★



Kerst in Italië



Het Italiaanse kerstfeest kent behoorlijk wat overeenkomsten met de Nederlandse variant. In Italië is Kerstmis ook een echt familiefeest, staat er een versierde kerstboom in de kamer en is er een hoofdrol weggelegd voor Babbo Natale, oftewel de Kerstman. Bovendien weten ze in Italië ook wel hoe je een goede kerstmarkt moet organiseren, zoals in Rome, Florence en Napels. En misschien kijkt u net zoals vele Italianen ieder jaar wel naar de kersttoespraak van de Paus?

Pannetone



Wanneer de panettone de schappen van de Italiaanse supermarkten beginnen te veroveren, weet je dat kerst eraan zit te komen. Een panettone is een luxe kerstbrood gevuld met rozijnen en sukade, dat ook wel een beetje aan cake doet denken. Onmisbaar in de Italiaanse kerstsfeer.

Anders dan in Nederland...

Kerstavond heet in Italië 'vigilia di natale'. Dit is de avond dat families bij elkaar komen voor een groot diner. Zeven of meer gangen is niet uitzonderlijk. Je zou denken dat je na zo'n maaltijd geen pap meer kan zeggen, maar veel Italianen vertrekken na het kerstdiner naar de lokale kerk voor de nachtmis. Het volgende dat op het programma staat is een uitgebreide kerstlunch (pranzo di natale) tijdens eerste kerstdag. Italianen kennen overigens officieel geen tweede kerstdag, maar vieren wel op de 26^e Santo Stefano.

De kerststal

Een leuk weetje: de (levende) kerststal komt oorspronkelijk uit Italië. Franciscus van Assisi creëerde de eerste in het jaar 1223 met toestemming van de paus. Dit was in een grot in Gubbio, waar een replica werd gemaakt van de stal waar Jezus werd geboren, compleet met voederbak/kribbe, dieren en levende figuren.



Grande menu di Natale

€85,- p.p.

(min. 2 pers.)

Een 6-gangen menu bestaande uit:

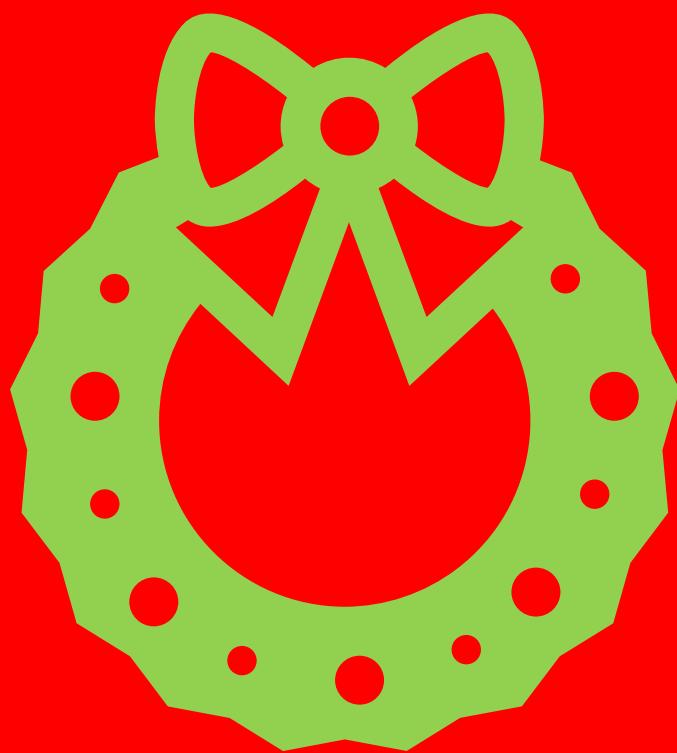
- Aperitief met huisgemaakte amuse
- Antipasto van 5 soorten huisgemaakte voorgerechten
- Warm tussengerecht van de chef, aangepast aan het diner
- Verse huisgemaakte pasta aangepast aan het diner
- Als hoofdgerecht keuze uit:
 - Hazenrugfilet met originele Italiaanse jachtsaus
 - Ossenhaas tipo Rossini (mét verse wintertruffel, zónder ganzenlever)
 - Zeetong alla Mugnaia (gebakken in boter en citroen, origineel uit Rome)
 - Vegetarisch (in overleg met de chef)
- Proeverij van huisgemaakte desserts

Wij bieden tijdens de kerst een wijnnarrangement aan voor €35,- p.p., aangepast aan het diner (4 glazen per persoon, exclusief het aperitief) of, mits gewenst, non-alcoholisch.

Heeft u specifieke wensen of allergieën? Laat het weten aan de kelner.



Buon Natale



Lo Stivale ★