

ANTIPASTI

Luxe Plank € 28 p.p. (minstens 2 pers.)

Een luxe assortiment vleesjes en kazen en een parmezaankroketje per persoon

Secreto NO7 € 24

Rundsvlees, met de hand ingewreven met 7 verschillende kruiden. Vervolgens wordt het vlees 7 weken gerijpt. Uitzonderlijk mals vleesje met een intense smaak

Dolce Zero € 21

Rundsvlees dat wordt ingewreven met een unieke mengeling van kruiden, koffie en caramél

Enigma (signature meat) € 20

Picanha (staartstuk van het rund) wordt gepekeld met een mengeling van licht zoete en pittige kruiden. Vervolgens wordt het vleesje licht gerookt.

Bonta € 17

14 maanden gedroogde ham uit Noord-Italië

Pastrami € 19

Rundsvlees dat wordt gepekeld, gerookt en gestoomd. Afgewerkt met een kruidenmix voor een licht pittige smaak

Parmezaankroketjes Vin'Osteria 55 € 18

Onze welbekende parmezaankroketjes

PRIMI

Rundstartaar € 27,50
Truffelkaviaar

Terrine 'Foie Gras' € 22,00
Vijg – Ripasso

Coquilles € 28,50
Knolselder – lardo

Pasta al Tartufo € 34,00
Boter – truffel

Kreeft (2 pers.) € 65
Zacht gegaard – linguine – jus van kreeft – vanille

SECONDI

Kalfs € 39
Porcini – pompoen – truffel

Kabeljauw € 35,00
Aardappel – beurre blanc – prei

Filetto 'Filet Pure' € 42,50
Sausje van de chef – kropsla – rozemarijnpatatjes

Zeebaars € 34,00
Risotto – hazelnoot – zabaione van parmezaan

DOLCI

Peer € 13

Saffraanijs – amandelcrumble

Cheesecake € 13

Limone – coconut

Onze Dame Blanche € 13

Zoals het hoort, met zelf gedraaid vanille ijs

Tiramisu Rivisitato € 14

Tiramisu ‘Deconstructed’

Zin in kaas als dessert? Vraag ernaar.

Voor het diner op vrijdag en zaterdag vragen wij u vriendelijk om **minstens 2 gangen** te bestellen vermits de tafel voor u de hele avond ter beschikking gesteld wordt.

OVER VIN'OSTERIA 55

Vin'Osteria 55 is een Italiaans restaurant, opgericht in 2020. Het restaurant is een gevolg van onze eerdere bedrijven Touch Wijnen (import exclusieve wijnen & specialiteiten) en Touch Catering (televisiecatering & catering voor bedrijven). We willen de echte, pure Italiaanse keuken – met de bijhorende lekkere wijntjes – naar Glabbeek brengen.

ONZE KLASSIEKERS PRIMI

Carpaccio van runds € 22

Vitello Tonato € 22

ONZE KLASSIEKERS SECONDI

Ossobucco € 39

Tagliata Parmigiano 36 mesi € 37

Saltimbocca kalfs van de chef € 29,50

Pasta Carbonara € 23

Supplement truffel: € 18