

L DIVINO
Italiano



RAINERI GENK
Torenlaan 8 - B-3600 Genk - Zwartberg - +32(0)89 84 83 82 - info@raineri.be

RAINERI GEMBLOUX
Rue de la sucrerie 4A - B-5030 Gembloux - +32(0)81 61 46 10 - gembloux@raineri.be



DANIELI IL DIVINO
ristorante

Antipasti

❖ **Minestrone 16**
Italiaanse groentensoep.
Soupe aux légumes à l'italienne.

Antipasto misto (2 pers.) 44
Een selectie uit onze voorgerechten.
Une sélection de nos entrées.

Crocchette ai gamberetti grigi 24
Garnaalkroketten.
Croquettes aux crevettes grises.

Vitello tonnato 25
Dunne plakjes kalfsgebrad met tonijnsaus en appelkappers.
Fines tranches de rôti de veau, sauce au thon et câpres.

Tartare di tonno 25
Tartaar van tonijn.
Tartare de thon.

Scampi fritti 25
Gefrituurde scampi's met tartaarsaus.
Scampis frits sauce tartare maison.

fiammeggiati al Pernod 25
Scampi's geflambeerd met Pernod in een tomatenroomsaus.
Scampis flambés au pastis et sauce tomate à la crème.

al curry 25
Scampi's in currysous.
Scampis à la crème au curry.

all'aglio 25
Scampi's in look.
Scampis à l'ail.

Calamari fritti 24
Gefrituurde pijlinktvisringen.
Calamars frits.

Carpaccio di manzo 25
Carpaccio van rundvlees met parmezaanschiffers en extra vierge olijfolie.
Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan et huile d'olive extra vierge.

Carpaccio di manzo al tartufo 33
Carpaccio van rundvlees met parmezaanschiffers, extra vierge olijfolie en truffel.
Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge et au truffe.

Sautè di vongole con aglio e peperoncini 28
Gesauteerde venusshelpen.
Sauté de palourdes.

Torretta di granchio reale 27
Torentje van king crab.
Tourelle au crabe royal.

Carpaccio di salmone marinato 29
Carpaccio van gemarineerde zalm.
Carpaccio de saumon mariné.

❖ **Parmigiana di melanzane 22**
Laagjes aubergine, parmezaan, tomaat en basilicum gegratineerd in de oven.
Millefeuille d'aubergines, tomates, parmesan et basilic gratiné au four.

❖ **Pomodoro e mozzarella di bufala 23**
Tomaat met buffelmozzarella, rucola en verse basilicum.
Tomate et mozzarella de bufflonne, roquette et basilic frais.

Terrina di fegato grasso 34
Terrine van ganzenlever met rozijnentoast en vijgenconfituur.
Terrine de foie gras, pain aux raisins grillé et confiture de figues.

❖ **Pane Sardo 26**
Artisanaal bereid brood uit Sardinië met ricotta van buffel, zwarte truffel en rucola.
Pain Sarde cuit maison à la ricotta de bufflonne, truffe noire et roquette.

Muscovite potato (30gr. caviale) 95
Pomme moscovite (30gr. caviar).
Pomme moscovite (30gr. caviar).

Paste e Risotti

❖ **Penne all'arrabiata 22**
Penne met pikante tomatensaus.
Penne à la sauce tomate piquante.

Spaghetti frutti di mare 32
Spaghetti met zeevruchten.
Spaghetti aux fruits de mer.

Spaghetti alle vongole 32
Spaghetti met venusshelpen.
Spaghetti aux clovisses.

Risotto all'astice 36
Risotto met kreeft.
Risotto au homard.

❖ **Risotto al tartufo 34**
Risotto met truffel.
Risotto à la truffe.

❖ **Tagliatelle al tartufo 34**
Tagliatelle met truffel.
Tagliatelle à la truffe.

Ravioli all'astice 36
Ravioli met kreeft.
Raviolis de homard.

❖ **Linguine aglio, olio e peperoncino 22**
Linguine met look, olie en rode peper. **+3**
Linguine ail, huile et piment.

❖ **Spaghetti con pomodorini e mozzarella 24**
Spaghetti met tomaat, buffelmozzarella en verse basilicum.
Spaghetti aux tomates, mozzarella de bufflonne et basilic frais.

Spaghetti al ragù bolognese 22
Spaghetti bolognaise.
Spaghetti bolognaise.

Linguine alla carbonara 24
Linguine carbonara.
Linguine carbonara.

Linguine agli scampi 28
Linguine met scampi's.
Linguine aux scampis.

❖ **Cannelloni ricotta e spinaci 24**
Cannelloni met ricotta en spinazie.
Cannelloni à la ricotta et aux épinards.

❖ **Bucatini al pesto 24**
Bucatini met pesto.
Bucatini au pesto.

Pane +4

Brood.

Pain

Pasta, 100% biologica +3

farro spelta.

Pasta, 100% biologisch, spelt.

Pâte, 100% biologique, l'épeautre.

Pasta povera di glutine +3

Glutenarme pasta.

Pâte pauvre en gluten.

Secondi di Carne

Scaloppina alla Milanese 28
Gepaneerd kalfsloepje op traditionele Milanese wijze.
Escalope de veau à la Milanaise.

alla parmigiana 29
Kalfsloepje, mozzarella, tomatensaus en parmezaan.
Escalope de veau, mozzarella, parmesan et sauce tomate.

al Gorgonzola 29
Kalfsloepje met gorgonzolasaus.
Escalope de veau au gorgonzola.

al Marsala 29
Kalfsloepje met marsalasaus en portobello champignons.
Escalopes de veau, sauce Marsala aux champignons portobello.

al limone 29
Kalfsloepje met een citroensaus.
Escalopes de veau au citron.

Controfiletto alla Fiorentina 38
Gegrilde Florentijnse runderentrecôte.
Entrecôte à la Florentine.

Filetto di manzo (al pepe, alla salsa béarnaise, pizzaiola) 42
Ossenhaas (peperroomsaus, béarnaisesaus, pizzaiola).
Filet de boeuf (au poivre, béarnaise, pizzaiola).

Ossobuco alla Milanese 36
Kalfschenkel in een tomatensaus.
Jarret de veau, sauce tomate.

Tartare di manzo classica 32
Klassieke steak tartaar.
Steak tartare classique.

"Italiano" 33
Steak tartaar bereid met olijfolie en parmezaan.
Steak tartare à l'huile d'olive et au parmesan.

al tartufo 39
Steak tartaar met truffel.
Steak tartare au truffe.

Carrè di agnello 38
Lamskroon.
Carré d'agneau.

Saltimbocca alla Romana 33
Kalfsloepje met salla en parmaham.
Escalope de veau, jambon de Parme et sauge.

Secondi di Pesce

Misto di pesce alla griglia 37
Mixed grill van vis.
Mixed grill de poissons.

Zuppa di pesce classica con mezzo astice 39
Mediterrane vissoep met rouille en halve kreeft.
Soupe méditerranéenne au poisson, demi homard et rouille.

Gamberoni giganti alla griglia 46
Gegrilde reuzengamba's.
Gambas géantes grillées.

alla griglia fiammeggiati al Sambuca 46
Gegrilde reuzengamba's geflambeerd met Sambuca in een tomatenroomsaus.
Gambas géantes grillées flambées à la Sambuca et sauce tomate à la crème.

Pesce spada alla griglia 34
Gegrilde zwaardvis.
Espadon grillé.

Merluzzo con verdure di stagione 35
Kabeljauw vergezeld van seizoensgroenten.
Cabillaud et légumes de saison.

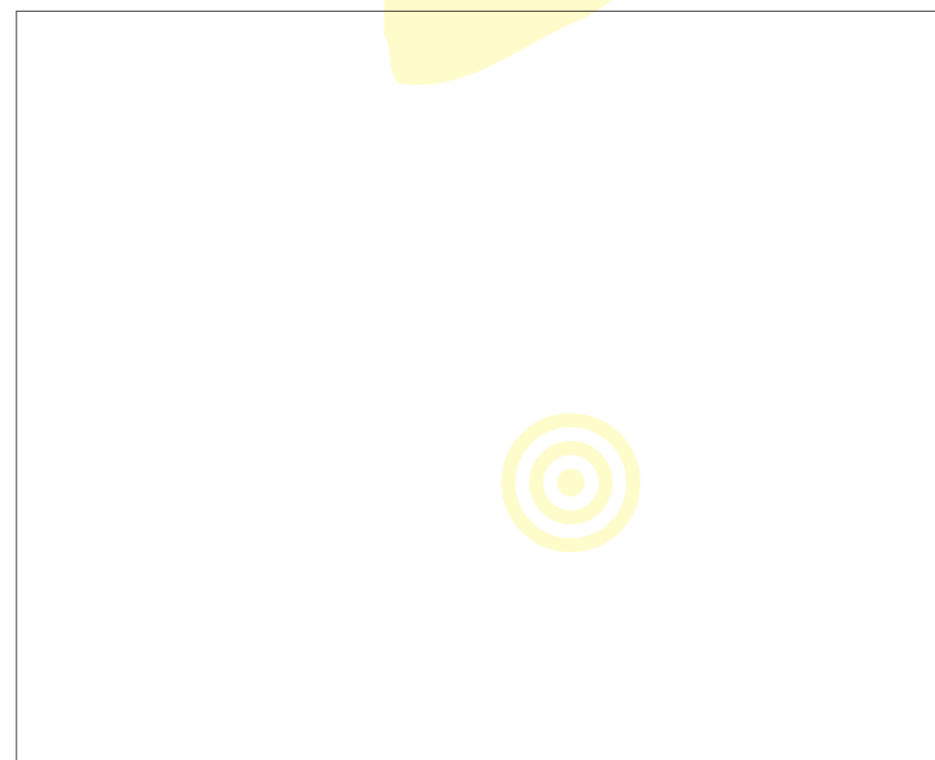
Sogliola alla mugnaia 57
Gebakken Noordzeetong "meunière".
Sole "meunière".

Astice in "Bella Vista" ±450gr o ±750gr 46/69
Hele kreeft Belle-Vue.
Homard Belle Vue.

alla griglia ±450gr o ±750gr 46/69
Hele gegrilde kreeft.
Homard entier grillé.

Tonno alla griglia con ratatouille 38
Gegrilde tonijn met ratatouille.
Thon grillé et ratatouille.

Suggerimenti dello chef



Pizze

❖ **Pizza Margherita 19**
Tomaten, mozzarella, oregano en basilicum.
Tomate, mozzarella, origan et basilic.

Pizza Napoletana 21
Tomaten, mozzarella, kappertjes, ansjovis en oregano.
Tomate, mozzarella, câpres, anchois et origan.

Pizza Parma e rucola 24
Tomaten, mozzarella, parmezaanse kaas, rucola en Parmaham.
Tomate, mozzarella, parmesan, roquette et jambon de Parme.

❖ **Pizza bianca quattro formaggi 24**
Tallagio, parmezaan, gorgonzola, mozzarella.
Tallegio, parmesan, gorgonzola, mozzarella.

Pizza carpaccio 24
Tomaten, carpaccio van rundvlees, rucola en parmezaan.
Tomate, carpaccio de boeuf, roquette et parmesan.

Pizza prosciutto 21
Tomaten, ham.
Tomate, jambon.

Pizza salame 21
Tomaten, salami.
Tomate, salami.

❖ **Pizza Siciliana 22**
Tomaten, mozzarella, aubergines, peper, look, rucola, pilli-pilli, basilicum en ajuin.
Tomate, mozzarella, aubergines, poivrns, ail, roquette, pilli-pilli, basilic et oignons.

Pizza calzone 23
Dichtgevouwen pizza.
Pizza en "chausson".

❖ **Pizza bianca bruschetta 22**
Mozzarella, pesto, parmezaan, tomaten, look en rucola.
Mozzarella, pistou, parmesan, tomate, ail et roquette.

❖ **Pizza bianca spinaci e gorgonzola 22**
Spinazie, gorgonzola.
Epinards, gorgonzola.

❖ **Pane Sardo 26**
Artisanaal bereid brood uit Sardinië met ricotta van buffel, zwarte truffel en rucola.
Pain Sarde cuit maison à la ricotta de bufflonne, truffe noire et roquette.

