

# Casa Delizioso

---

## menukaart

---

Casa Delizioso is een droom die in vervulling gaat. Na hard zwoegen gaat onze droom in vervulling en komen we tot dit resultaat waar genieten en gezelligheid centraal staan. Ik Ellen Wuestenberghs bedacht deze naam "casa" Spaans en Italiaans voor "huis" en "delizioso" Italiaans voor "overheerlijk". Het overheerlijke huis is een mix van de zuiderse keuken, waar je zowel voor een klein hapje; een "tapa" tijdens een leuke babbel met een lekker glas wijn terecht kan als zowel voor een uitgebreide maaltijd. Het hele team staat paraat om jullie te verwennen met dagverse producten en overheerlijke desserts die ik van de beste leermeester "mijn papa Paul" geleerd heb.

---

Openingsuren: ma-di: gesloten  
Wo-do-vr: open vanaf 17u00 | za-zon: open vanaf 16u00

Turnhoutsebaan 28 | 3980 Tessenderlo  
Tel: 013/30 49 44  
casa.delizioso@telenet.be

BE 0810.008.495

Volg ons op facebook | Free wifi

# Dranken

## Bieren van het vat

Lefte blond 25cl	2.40
Lefte blond 33cl	3.00

## Bieren

Jupiler	2.00
San Miguel	2.40
Artisanaal Italiaans bier:	
Birra Poretti num 4 33cl	3.00
Streekbier Nonneke	3.50
Lefte bruin 33cl	3.00
Grimbergen blond	3.10
Grimbergen bruin	3.10
Duvel	3.20
Jupiler NA	2.00
Hoegaarden	2.20
Hoegaarden rosée	2.20
Carlsberg	2.40
Lindemans	2.50
Besos Cervesa tequila	3.80
La Chouffe	3.50
Mc Chouffe	3.50
Tripel karmeliet	3.50
Trapist:	
Westmalle dubbel	3.20
Westmalle tripel	3.20
Rochefort 8°	3.50
Chimay blauw 9°	3.50

## Frisdranken

Coca Cola	2.00
Coca Cola Light - Zero	2.00
Fanta - Sprite	2.00
Tonissteiner Citroen	2.10
Tonissteiner Orange	2.10
San pelligrino plat + bruis	2.00
San pelligrino 0.5 liter	3.50
San pelligrino 1 liter	5.00
Schweppes	2.10
Schweppes agrum	2.10
Gini	2.10
Ice tea	2.10
Looza orange	2.10
Looza ace	2.10
Looza appel-kers	2.10
Red bull	3.50

## Aperitieven

Martini bianco	3.50
Martini rosso	3.50
Aperitief van het huis	6.00
Porto rood barros	3.90
Porto wit barros	3.90
Campari	4.50
Aperol witte wijn	4.50
Aperol spritz	6.00
Kir royal	6.00

## Sterke dranken

Eristoff Vodka	5.00
Havana club blanco rum 3y	5.50
Havana club brown rum 7y	6.50
Whisky Jack Daniels	5.50
Supplement frisdrank	

## Gin

<b>Bombay Sapphire East</b>	10.00
geserveerd met Schweppes Original	
<b>Hendrick's gin</b>	11.00
geserveerd met premium mixer pink pepper	
<b>Gin Mare</b>	12.00
geserveerd met premium mixer ginger & cadamom	
<b>Double You Gin</b>	12.00
geserveerd met Fever Tree Elderflower	
(indien gewenst ook andere combinatie's mogelijk)	
<b>prijzen inclusief tonic</b>	

## Degustieven

Baileys	5.50
Amaretto	5.50
Licor 43	5.50
Grappa	5.50
Sambuca	5.50
Limoncello	4.80
Cognac Baron Otard VS	5.70

## Sangria

Rood/ wit	glas/ 0,5 liter/ 1 liter
Sangria Cava glas	5.50/ 10.00/ 17.00
	7.00

## Cocktails

<b>Mojito</b>	7.50
Havana blanco, suikersiroop, bruiswater, limoen, munt	
<b>Club mojito</b>	8.50
Havana brown, suikersiroop, bruiswater, limoen, munt	
<b>Cuba libre</b>	7.00
Havana blanco, cola, limoen	
<b>Daiquiri</b>	7.00
Havana blanco, limoen, suikersiroop	
<b>Caipiroska</b>	7.00
Vodka, limoen, rietsuiker	
<b>Margherita</b>	7.50
Tequila, cointreau, limoensap	
<b>Caipirinha</b>	7.50
Cachaça, limoensap, suikersiroop	

## Bubbels

MVSA cava	glas: 5.00 fles: 24.00
MVSA cava rosé	glas: 5.00 fles: 24.00
Prosecco	glas: 5.50 fles: 28.50
Lambrusco	glas: 5.00 fles: 24.00

## Thee

Natuur, Munt, Linde, Rozebottel	
Kamille, Citroen	2.00

## Koffie

Koffie	2.00
Espresso	2.00
Decafeïne	2.00
Latte Machiato	2.40
Italian Cappucino	2.40
Koffie met slagroom	2.40
French coffee (cognac)	6.50
Irish coffee (whisky)	6.50
Italian coffee (amaretto)	6.50
Spanish coffee (licor43)	6.50
Cuban coffee (rum)	6.50
Sweet coffee (baileys)	6.50
Supplement slagroom	0.50

# Wijnkaart

## Selectie van het huis

Wit glas: 3,80 0,5 liter: 12,00 fles: 17,50

Lenotti - CorteOlivi - Soave - Italië 2012 100% Garganega  
Groengeel van kleur, kruisbessen, cox en boscooppappelen in de neus.  
Kruidig in de mond met veel impressies van kruisbessen en appelmoes

Rood glas: 3,80 0,5 liter: 12,00 fles: 17,50

Lenotti - Rosso Passo - Veneto - Italië 2012 Sangiovese, Merlot

Boeket van rijpe pruimenconfituur en vijgen die rijkelijk aanwezig zijn.  
Mooie zachte en toegankelijke textuur toch opgezweept door prima zuren die geheel opfrissen.

Rosé glas: 3,80 0,5 liter: 12,00 fles: 17,50

Lenotti - Corte Olivi - Chiantetto Bardolino Rosé - Italië 2012  
40% Corvina, 40% Rondinella, 20% Molinara  
Fruitige en verfrissende wijn. In de neus impressies van perzikbloesem.

Zoet glas: 3,80 0,5 liter: 12,00 fles: 17,50

La Rose Belmont - Bordeaux Ac Moelleux 2011  
Sémillion - Sauvignon

Honingrijk boeket met impressies van dadels en verse snoep.  
Een zoete zachte ontdekking.

## Suggestiewijnen

### Wit

Bric Bianco - Cravanzola - Piemonte Italië 50% Roero  
Arneis - 50% Favorita

Strogele kleur met frisgroene reflectie. Delicate florale uitnodigende geur. Een fijn, harmonieuze wijn met accenten van vers fruit en een verfrissende zuurtegraad. Droge afdrank. fles: 24,50

Viña Mayor - Verdejo - D.O. Rueda - Spanje 100% Verdejo

Lichte strogele kleur. In de neus intense aroma's van rijpe tropische vruchten en wit fruit. In de mond een rijpe smaak van rijp fruit en evenwichtige zuren. Een elegante en aangename wijn met een lange finale. fles: 28,00

### Rood

Bric Rosso Cravanzola - Piemonte Italië 50% Barbera - 50% Dolcetto

Intense robijnrode wijn met granaatkleurige weerschijn.  
Kruidig en floraal aroma. Sappig en lichtvoetig mondgevoel met goed uitgebalanceerde tannine. fles: 24,50

Viña Mayor - Roble Tempanillo - D.O. Ribera del Duero - Spanje 100% Tempanillo

Diep kersrode kleur. In de neus aroma's van rijpe rode vruchten gecombineerd met houttoetsen (3 m in Amerikaanse eiken vaten). In de mond vlezig en krachtig met goed gebalanceerde tannines. Een ronde wijn met een lange finale. fles: 28,00

# Koude tapas

Brood met allioli	3.00	Parmigiano	5.00
Tagliasca olijven	4.50	Manchego kaas	6.00
Gemarineerde ansjovis	4.50	Gevulde pepers en tomaatjes	4.50
Zongedroogde tomaten	3.90	Bruschetta's mix v.d. chef	7.90
Chorizo	4.50	Runds carpaccio	7.50

## **Paleta Iberico Bellota de Jabugo 100% - Juan Pedro Domecq (Jabugo - SP)** 13.90

De top onder de Iberico hammen! Raszuivere Iberico varkens natuurlijk opgroeid in de "Dehesa" eikelbossen en allemaal onder eigen beheer. Ze beginnen en eindigen hun leven in de "Montanera" tijd (de tijd wanneer ze met eikels worden gevoed), waardoor ze meer dan dubbel zo oud worden dan de vereiste leeftijd die wordt voorgeschreven om als "puur bellota" vlees te kunnen worden aanschouwd.

## **San Daniele ham +14 maanden - Dok Dall'Ava (Friuli - IT)** 6.30

Uiterst zacht gerijpte ham door de kennis van Meester hambereider Carlo Dall'Ava. DOK Dall'Ava is de top onder de San Daniele hammen. Door, in de rijpingkamers, de seizoenen na te bootsen zijn de hammen van DOK Dall'Ava heel verschillend met elke andere San Daniele ham. Het te hard drogen wordt bij DOK Dall'Ava tegen gehouden waardoor de hammen genieten van een heel zachte roze kleur en een bijzonder zachte smaak.

## **Serrano Jámón Segovia +15 maanden - Monte Nevado (Segovia - SP)** 6.50

Monte Nevado, top huis in het drogen van hammen, biedt u unieke Serrano ham aan met een flinke "meerwaarde". Lang drogen is de referentie van Monte Nevado die tevens hofleverancier is.

# Warme tapas

Balletjes in licht pikante tomatensaus	6.00	Gemarineerde kipbrochettejes	7.00
Scampi's in lookboter (4 stuks)	8.50	Rundsbrochettejes in een jasje van Ibericoham	9.00
Scampi's in roomsaus (4 stuks)	8.50	Gegratineerde mosselen	7.00
Patatas bravas met allioli	6.50	Champignons in lookboter	5.00
Patatas bravas met andalusische saus	6.50	Champignons chorizo	5.50
Calamares ringen	6.50	Lookbroodjes	5.00
Venusschelpen in licht pikante tomatensaus	7.00	Nacho's	4.50
Oliva ascolana (gepaneerde en gevulde olijven)	5.50		
Ribbikes	6.00		

# Tapas van de chef

Mix koude tapas van de chef	18.50	Mix koude en warme tapas van de chef	55.00
Mix warme tapas van de chef	24.50	Bord v.h. huis (koude vleeswaren)	16.50

# Grote gerechten

Gamba's a la plancha	27.00	Scaloppina van de chef (kalfslapjes)	21.00
Gegratineerde gamba's	27.00	Spareribs	16.50
Scampi's van de chef	19.00	Quatro van kazen met garnituur	16.50

Deze gerechten worden vergezeld van een bijgerecht.

# Verse pasta's

Tagliatelle bolognese	10.50	Ravioli met ricotta en spinazie	13.50
Spaghetti carbonara	10.50	Tagliatelle scampi's van de chef	17.50
Spaghetti vongolé	14.50	Penne alla norma (aubergine, parmigiano, tomatensaus)	13.50
Penne gorgonzola	14.50	Linguine allo scollo (verschillende vissoorten)	21.50

# Kindergerechten

---

Kinderspaghetti	5.50
Balletjes in tomatensaus	6.00
Kipbrochettejes met appelmoes, slaatje, patatas bravas	7.50

# Salades

---

Slaatje met warme brie en spek	15.00
Slaatje met kip en fruit	15.50
Slaatje scampi en chorizo	16.50
Grieks slaatje met inktvisringen	17.50

Deze gerechten worden vergezeld van brood of patatas bravas

# Desserts

---

Panna Cotta met rood fruit	6.50
Chocolademousse	5.50
Moelleux van chocolade met vanille ijs en rood fruit	8.50
Crema catalana	6.50
Verrassingsdessert v/d chef	9.50
Assortimentje van 3 kazen	7.50
Dame blanche (3 bollen)	6.00
Coupe brésilienne (3 bollen)	6.00
Supplement slagroom	1.00