



# Casa Delizioso

---

## menukaart

---

Welkom bij Casa Delizioso

Bij Casa Delizioso staan genieten en gezelligheid centraal. 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 ganse team staat paraat om jullie te verwennen met dagverse producten en overheerlijke desserts die ik van de beste leermeester "mijn papa Paul" geleerd heb.

---

**Voor een vlotte en goede bediening vanaf 6 personen gelieve maximum 4 verschillende hoofdgerechten te bestellen.**

Openingsuren: ma-di: gesloten  
Wo-do-vr: open vanaf 17u | za-zo: open vanaf 16u

Turnhoutsebaan 28  
3980 Tessenderlo

casa.delizioso@telenet.be  
www.casadelizioso.be  
013/30 49 44  
BE0810.008.495

volg ons op facebook | Free wifi  
Maestro | Visa | Mastercard | Sodexo | Edenred

# Dranken

---

## Frisdranken

Coca Cola	2.20
Coca Cola Light	2.20
Coca Cola Zero	2.20
Fanta	2.20
Sprite	2.20
Tonissteiner Citroen	2.30
Tonissteiner Orange	2.30
Panna plat water	2.20
San Pellegrino	2.20
Panna + San Pellegrino 1 liter	7.00
Fever-tree Ginger Ale	3.50
Schweppes	2.30
Schweppes agrum	2.30
Gini	2.30
Ice tea	2.30
Looza orange	2.30
Looza ace	2.30
Looza appel-kers	2.30
Red bull	3.00

## Bieren

Leffe blond van het vat 25cl	2.70
Leffe blond van het vat 33cl	3.30
Jupiler	2.20
Jupiler NA	2.20
San Miguel 33cl	3.00
Italiaans bier Birra Poretti num 4 33cl	3.00
Besos Cervesa tequila	3.90
Streekbier Nonneke	3.50
Streekbier Vicus Tripel	3.50
Streekbier Vicus Scura	3.50
Leffe bruin 33cl	3.30
Duvel	3.50
Carlsberg	2.50
Lindemans	2.60
La Chouffe	3.70
Mc Chouffe	3.70
Tripel karmeliet	3.70

## Trappistenbier

Westmalle dubbel	3.40
Westmalle tripel	3.50
Rochefort 8°	3.90
Chimay blauw 9°	3.90

## Aperitieven

Martini bianco	3.70
Martini Rosso	3.70
Aperitief van het huis	6.00
Porto rood Barros	4.50
Porto wit Barros	4.50
Safari	5.00
Campari	5.00
Aperol witte wijn	5.00
Aperol Spritz	6.00
Kir	5.00
Kir royal	6.00
Blue fizz	6.00

supplement frisdrank

	glas/ 0.5 liter/ 1 liter		
Sangria rood/wit	5.50	10.00	17.00
Sangria cava glas			7.00

## Sterke dranken

Eristoff Vodka	5.50
Havana club blanco rum 3y	5.50
Havana club brown rum 7y	6.50
Whisky Jack Daniels	6.00
Cointreau	6.00
Tequila shot	4.00

Supplement frisdrank

## Bubbels

MVSA cava	glas: 5.00	fles: 24.00
MVSA cava rosé	glas: 5.50	fles: 24.50
Prosecco	glas: 6.00	fles: 29.50
Lambrusco rood	glas: 5.00	fles 24.00
Champagne Taittinger Prélude		fles: 65.00

## Gin tonic

<b>Bombay Sapphire East</b>	10.00
○ Schweppes premium mixer original	
<b>Hendrick's gin</b>	12.00
○ Schweppes premium mixer pink pepper	
<b>Gin Mare</b>	13.00
○ Schweppes premium mixer ginger & cardamo	
<b>Double You gin</b>	12.00
○ Fever-Tree Elderflower	
<b>Edelweiss gin</b>	11.00
○ Fever-Tree mediterranean tonic	
<b>Bobby's gin</b>	13.00
○ 1724 Tonic Water	

ook andere combinaties mogelijk

## Cocktails

<b>Mojito</b>	7.50
Havana blanco, limoen, munt suikersiroop, bruiswater	
<b>Club mojito</b>	8.50
Havana brown, limoen, munt suikersiroop, bruiswater	
<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, suikersiroop	
<b>Vodka sunrise</b>	7.50
Vodka, looza orange, grenadine	
<b>Margarita</b>	7.50
Tequila, Cointreau, limoensap	
<b>Tequila sunrise</b>	7.50
Tequila, looza orange, grenadine	
<b>El diablo</b>	8.50
Tequila, Crème de cassis, limoen, Fever-tree ginger Ale	
<b>Sweet gin</b>	13.00
Gin, witte martini, Schweppes original, aardbeien, peperbolletjes	
<b>Caipirinha</b>	7.00
Cachaça, limoen, suikersir	
<b>African sunshine</b>	8.00
Safari, tequila, looza ace	
<b>Rosito</b>	7.00
Rosé wijn, munt, limoen, suikersiroop	

## Mocktails

<b>Virgin mojito</b>	5.00
sprite, limoen, munt, suikersiroop	
<b>Ipanema</b>	5.00
Fever-tree ginger-ale, limoen, suikersiroop	
<b>Sweet sunrise</b>	4.00
looza orange, grenadine	

# Wijnkaart

---

## *Selectie van het huis*

**Wit**                      glas: 3.80                      0.5 liter: 12.00                      fles: 17.50

Lenotti i- Corte Olivi - Soave – Italië 2012 100% Garganega

Groengeel van kleur, kruisbessen, cox en boscoopappelen 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 – Chiaretto 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 friskgroene reflectie. Delicate florale uitnodigende geur.

Een fijn, harmonieuze wijn met accenten van vers fruit en een verfrissende zuurtegraad. Droge afdronk. fles: 24.50

Vinã 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 Tempranillo - D.O. Ribera del Duero – Spanje

100% Tempranillo

Diep kersrode kleur. In de neus aroma's van rijpe rode vruchten

gecombineerd met houttoetsen (3 maanden in Amerikaanse eiken vaten) In de mond vlezig en krachtig met goed gebalanceerde tannine. Een ronde wijn met een lange finale. fles: 28.00

## Degustieven

Baileys	5.80
Amaretto	6.00
Licor 43	5.80
Grappa	5.80
Sambucca	5.80
Limoncello	4.90
Cognac Baron Otard VS	6.00
Gran Marnier	6.80
Averna	5.80

## Koffie

Koffie	2.20
Espresso	2.20
Decafeïne	2.20
Warme chocomelk	2.20
Latte Macchiato	2.50
Italian Cappuccino	2.50
Koffie met slagroom	2.50
French coffee (cognac)	6.70
Irish coffee (whisky)	6.70
Italian coffee (amaretto)	6.70
Spanish coffee (licor 43)	6.70
Cuban coffee (rum)	6.70
Sweet coffee (baileys)	6.70
Supplement slagroom	0.50



## Thee

- Kamille bloesem

Kamille is met zijn zachte smaak, een van Europa's favoriete kruid. 2.20

- Earl Grey met korenbloemblaadjes

Earl Grey thee is zowel licht als verfrissend met een onderscheidende citroensmaak van bergamot. 2.20

- English Breakfast met saffloer blaadjes

English Breakfast met saffloer blaadjes is een levendige blend en heeft een volle smaak. 2.20

- Groene thee munt en rozenblaadjes

Deze groene thee is subtiel op smaak gebracht met munt en rozenblaadjes. De thee heeft een friszoete muntsmaak. 2.20

- Groene thee citroengras en rozenblaadjes

Groene thee citroengras en rozenblaadjes is een geurige thee die erg smaakvol is. 2.20

- Rozenbottel hibiscus

Een lekkere thee met een frisse en fruitige smaak. 2.20

- Verse Muntthee

2.50

# Koude tapas

---

Brood met allioli	3.00
Bruschetta's	7.90
Tagliasca olijven	4.50
Gemarineerde ansjovis	4.50
Zongedroogde tomaten	3.90
Chorizo	4.50
Parmigiano	6.00
Manchego kaas	6.00
Gevulde pepers en tomaatjes	4.90
Rundscarpaccio	9.50
Slaatje	klein: 1.30      groot: 3.90

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

De top onder de ibericohammen! Raszuivere iberico varkens natuurlijk opgegroeid in de “Dehesa” eikelbossen en allemaal onder eigen beheer. Ze worden in de “Montanera” tijd met eikels gevoed waardoor ze meer als dubbel zo oud worden dan de vereiste leeftijd die wordt voorgeschreven om als “puur bellota” vlees te kunnen worden aanschouwd.

15.90

## **San Daniële ham + 14 maanden – DOK Dall'Ava (Friuli – IT)**

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

6.50

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

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

6.80

Tapas worden geserveerd met brood

# Warme tapas

---

Nacho's	4.50
Lookbroodjes	5.00
Balletjes in licht pikante tomatensaus	6.00
Scampi's in lookboter	8.50
Scampi's in roomsaus	8.50
Patatas bravas met allioli	6.50
Patatas bravas met andalusische saus	6.50
Calamares ringen	6.50
Venusschelpen in licht pikante tomatensaus	8.00
Oliva ascolana (gepaneerde, gevulde olijven)	5.50
Ribbetjes	6.00
Gemarineerde kipbrochettejes	7.00
Rundsbrochettejes in een jasje van ibericoham	9.50
Gegratineerde mosselen	7.00
Champignons in lookboter	5.00
Champignons chorizo	5.50

Supplement saus	1.25
-----------------	------

Tapas worden geserveerd met brood

# Tapas van de chef

---

Mix koude tapas van de chef (1 persoon)	18.50
Mix warme tapas van de chef ( 1 persoon)	24.50
Mix koude en warme tapas van de chef (2 a 3 personen)	55.00
Bord van het huis (koude vleeswaren)	18.50

Tapas worden geserveerd met brood

Mixen van de chef zijn eventueel ook vegetarisch verkrijgbaar

**Voor een vlotte en goede bediening vanaf 6 personen gelieve maximum  
4 verschillende hoofdgerechten te bestellen.**

# Grote gerechten

---

Gamba's a la plancha	27.00
Scampi's van de chef (8 scampi's, paprika, chorizo)	19.50
Scaloppina van de chef (kalfslapje)	21.00
Spareribs	16.50

Deze gerechten worden vergezeld van een bijgerecht

# Verse pasta's

---

Spaghetti bolognese	12.00
Spaghetti carbonara	12.00
Spaghetti vongolé	17.50
Penne kip	14.50
Ravioli met ricotta en spinazie	13.50
Tagliatelle scampi's van de chef (6 scampi's)	17.50
Penne a la norma (aubergine, parmigiano, tomatensaus)	13.50
Linguine allo scoglio (verschillende vissoorten)	21.50

Extra kaas	0.50
------------	------

Brood inbegrepen

# 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

**Voor een vlotte en goede bediening vanaf 6 personen gelieve maximum  
4 verschillende hoofdgerechten te bestellen.**

# Kindergerechten

---

Kinderspaghetti	6.50
Kindercarbonara	6.50
Balletjes in tomatensaus met patatas bravas	8.00
Kipbrochettejes met appelmoes, slaatje en patatas bravas	8.50

# 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 van de chef	9.50
Assortimentje van 3 kazen	7.50
Dame Blanche (3 bollen)	6.00
Supplement slagroom	1.00