

## DELICATESSEN & WIJNEN

### VERSGESNEDEN ITALIAANSE CHARCUTERIE

minimum 100gr

<b>Prosciutto di Parma</b> Gedroogde ham uit Parma	€ 59/kg
<b>Prosciutto San Daniele</b> Gedroogde ham uit San Daniele	€ 59/kg
<b>Mortadella al Pistacchio</b> Mortadella met pistaches	€ 29/kg
<b>Salame Milano</b> Salami fijn gemalen	€ 36/kg
<b>Salame Finocchiona</b> Salami met venkel	€ 45/kg
<b>Salame Ventricina Piccante</b> Pikante salami grof gemalen	€ 36/kg

### SALAMINI ITALIANI

Gedroogde Italiaanse kleine salami (hele) +/- 200gr

<b>Salamino Toscano</b> Kleine salami uit Toscana	€ 46/kg
<b>Salamino Piccante</b> Kleine pikante salami	€ 48/kg
<b>Salamino al Tartufo</b> Kleine salami met truffel	€ 62/kg

### FORMAGGI ITALIANI

Italiaanse kazen verpakt per +/- 200gr

<b>Grana Padano</b> Harde kaas uit koemelk	€ 29/kg
<b>Parmigiano Reggiano</b> Harde kaas uit koemelk	€ 45/kg
<b>Pastore Sardo</b> Jonge schapenkaas uit Sardinië	€ 34/kg
<b>Fiore Sardo</b> Gerijpte schapenkaas uit Sardinië	€ 42/kg
<b>Giglio Sardo</b> Gerijpte schapenkaas uit Sardinië	€ 38/kg
<b>Pecorino al Peperoncino</b> Jonge schapenkaas met peperoncino uit Sardinië	€ 35/kg
<b>Pecorino al Tartufo</b> Gerijpte schapenkaas met truffel	€ 69/kg
<b>Provolone Piccante</b> Pikante halfharde kaas van koemelk	€ 39/kg
<b>Burrata</b> Zachte mozzarella met romige hart 125gr	€ 4,5/st
<b>Grana Padano Macinato</b> Gemalen Grana Padano 100gr	€ 3,5/st

**Bestellingen:** telefonisch of in de winkel  
**Ruggeri Schilde** 03/383.37.00  
**Ruggeri Brasschaat** 03/383.37.01  
**Bestellingen via mail:**  
 enkel met bestelformulier (zie website)  
[www.ruggeri.be](http://www.ruggeri.be)

### I VINI DELLE FESTE

Feestelijke selectie van Italiaanse wijnen

#### BUBBELS

<b>Prosecco "Colbello"</b> Heerlijke Prosecco uit Valdobbiadene. Voor een geslaagd feest!	€ 18,9
<b>Franciacorta "Berlucchi"</b> Klassevolle bubbels, intens en rijk. Ideaal als aperitief	€ 22,9
<b>Moscato d'Asti "Tre Donne"</b> Zoete Italiaanse bubbels ideaal als aperitief of bij het dessert	€ 13,9

#### WITTE WIJNEN

<b>Vermentino "Villa Solais"</b> Fris en fruitig, aangenaam met lange afdronk. Pasta's, vis, witte vlees	€ 12,9
<b>Nuragus "Perlas"</b> Fruitig en harmonieus, zacht en rijk. Pasta's, visgerechten	€ 13,9
<b>Chardonnay "Nottetempo"</b> Vol en fruitig, intens en aangenaam. Pasta's, vis, witte vlees	€ 16,9
<b>Verdicchio Riserva "Salmariano"</b> Droog en fruitig, vol met langhe afdronk. Vis, witte vlees	€ 17,9

#### ROSÈ WIJN

<b>Isola dei Nuraghi "Serralori"</b> Delicaat en intens, fris en verrassend. Ideaal voor de rosè liefhebbers	€ 13,9
--	--------

#### RODE WIJNEN

<b>Carignano "Grotta Rossa"</b> Intens en fruitig, vol en elegant. Pasta's, vlees met saus	€ 12,9
<b>Cannonau "Anzenas"</b> Fruitig en kruidig, intens en elegant. Pasta's met vlees, vlees, kazen	€ 15,9
<b>Cannonau Riserva "Blasio"</b> Rijk en complex, kruidig en aangenaam. Vlees, kazen	€ 19,9
<b>Negroamaro "Verve"</b> Kruidig en intens, krachtig en vol. Pasta's met vlees, vlees, kazen	€ 19,9
<b>Primitivo "Solemnis"</b> Rijp en zacht, intens en aangenaam. Pasta's met vlees, vlees, kazen	€ 19,9
<b>Barbera d'Alba</b> Aromatisch en vol, fruitig en kruidig. Pasta's met vlees, vlees	€ 16,9
<b>Nero d'Avola "Il Manto"</b> Droog en rijp, fruitig en aangenaam. Pasta's, vlees, kazen	€ 16,9

Dit is een greepje uit ons wijn assortiment,  
meer vindt je op ons website [www.ruggeri.be](http://www.ruggeri.be)

### KALENDER FEESTDAGEN TRAITEUR 2019

DI 17	OPEN (Uiterste besteldatum Kerstmenu)	DO 26	OPEN (Uiterste besteldatum Oudjaarsmenu)
WO 18	OPEN	VR 27	OPEN
DO 19	OPEN	ZA 28	OPEN
VR 20	OPEN	ZO 29	Gesloten
ZA 21	OPEN	MA 30	Gesloten
ZO 22	Gesloten	DI 31	Afhaling Oudjaarsmenu 10u - 13u
MA 23	Gesloten	WO 1	Gesloten
DI 24	Afhaling Kerstmenu 10u - 13u	DO 2	OPEN
WO 25	Afhaling Kerstmenu 10u - 12u	VR 3	OPEN

ITALIAANSE DELICATESSEN

# Ruggeri

GASTRONOMIA

## IL MENU DELLE FESTE 2019

Prettige Feestdagen!

[www.ruggeri.be](http://www.ruggeri.be)

## AMUSE | APERITIEF HAPJES

**Amuse di Ratatouille** Vegan € 2/st  
Amuse met dingesneden ovengebakken seizoensgroentjes met olijfolie extra vergine

**Amuse di Mozzarella** Veggie € 2,5/st  
Amuse met kerstomaatjes en mini mozzarella's met basilicum en pestosaus

**Amuse di Carpaccio** € 3,5/st  
Amuse met mini rollade van rundscarpaccio met artisjokken, rucola, verse kaascrème met pesto en schilfers van parmigiano

**Amuse di Scampi e Verdure** € 3,5/st  
Amuse met geflambeerde scampi's in verse groentencrème

**Amuse di Tartara di Tonno** € 4,5/st  
Amuse van tartaar van verse tonijn met gekarameliseerde rode ui en een pittige avocadosaus

**Amuse di Tartara di Salmone** € 4,5/st  
Amuse van tartaar van verse zalm met gebakken sjalot en een pesto kaascrème

**Antipasto Ruggeri** € 9/p  
Assortiment van drie soorten Italiaanse charcuterie, kazen en delicatessen (vanaf 3 pers)

## ANTIPASTI CALDI | WARME VOORGERECHTEN

**Sautè di Cozze e Vongole** € 12/p  
Gebakken mosselen en vongole (venusschelpen) met look in een lichtpikante tomatensaus

**Spiedini di Scampi e Verdure** € 12/p  
Brochette van scampi's (6 st) gebakken in de oven met courgettes en kerstomaatjes

**Terrina di Cappelante con Scampi e Vongole** € 13/p  
Vispannetje met kortgebakken Sint-Jakobsvrucht, geflambeerde scampi's en vongole op een bedje van een romige preicrème, gegratineerd met Parmigiano

**Melanzane Gratiné** Veggie € 8/st  
Heerlijke halve aubergines gegratineerd in de oven met verse tomaten, parmigiano en verse basilicum

**Melanzane alla Parmigiana** Veggie € 10/p  
Heerlijke millefeuille van aubergines, gegratineerd in de oven met parmigiano, verse tomatensaus en basilicum

## ZUPPE | SOEPEN

**Minestrone all'Italiana** Vegan € 6/L  
Verse Italiaanse groentensoep

**Zuppa di Pomodoro con Polpettine** € 6/L  
Verse tomatensoep met mini soepballetjes

## ANTIPASTI FREDDI | KOUDE VOORGERECHTEN

**Vitello Tonnato** € 9/p  
Dingesneden kalfsgebraad met verse tonijnsaus en kapperappeltjes (afzonderlijk verpakt)

**Rollata di Salmone** € 5,5/st  
Rollade van gerookte zalm met verse kaascrème met pesto, crème van zongedroogde tomaten en frisse jonge sla

**Rollata di Carpaccio** € 4,5/st  
Rollade van rundscarpaccio met artisjokken, rucola, verse kaascrème met pesto en schilfers van parmigiano

**Rollata di Mozzarella con Parma** € 4,5/st  
Rollade van mozzarella feuille met Parmaham, tomaten en rucola

## PASTE CON PESCE | PASTA'S MET VIS

**Ravioli agli Scampi con Gamberi e Pomodorini** € 13/p  
Ravioli gevuld met scampi's, gamba's, kerstomaatjes en look in een romige tomatensaus

**Ravioli agli Scampi con Vongole, Zucchini e Pesto** € 13/p  
Ravioli gevuld met scampi's met vongole (venusschelp), scampi's, en courgettes in een verse pesto saus.

**Lasagna al Salmone** € 11,5/p  
Lasagna met gerookte zalm en courgettes in een romige tomatensaus

## PASTE CON CARNE | PASTA'S MET VLEES

**Malloreddus alla Campidanese** € 10/p  
Typische Sardische korte pasta met verse worst en aroma's in een tomatensaus

**Cannelloni con Carne** € 9,5/p  
Cannelloni gevuld met vlees in een romige tomatensaus met parmigiano

**Lasagna Classica** € 9,5/p  
Lasagna met Bolognesesaus, bechamel en parmezaanse kaas gegratineerd met mozzarella en parmigiano

## PASTE VEGETARIANE | VEGETARISCHE PASTA'S

**Ravioli ai Porcini e Tartufo** € 12/p  
Ravioli gevuld met eekhoortjesbrood in een romige truffelsaus met eekhoortjesbrood

**Ravioli Sardegna** € 9/p  
Ravioli gevuld met ricotta en spinazie in tomatensaus

**Culurgiones al Pomodoro e Menta** € 9,5/p  
Typische Sardische ravioli gevuld met aardappelpuree en geparfumeerd met munt in een tomatensaus

**Cannelloni con Ricotta e Spinaci** € 9,5/p  
Cannelloni gevuld met ricotta en spinazie in een romige tomatensaus met parmigiano

**Lasagna Vegetariana** € 10,5/p  
Lasagna met paprika, courgettes en aubergines met tomatensaus en bechamel gegratineerd met mozzarella en parmigiano

## CARNE | VLEESGERECHTEN

**Ossobuco alla Milanese** € 14/p  
Kalfschenkel traag gegaard in de oven met dingesneden verse groentjes en zuiderse aroma's, in eigen jus met een vleugje tomatensaus

**Stinco d'Agnello alla Mostarda** € 15/p  
Lamsbout traag gegaard in de oven, gemarineerd met mosterd, met dingesneden verse groentjes en zuiderse aroma's in eigen jus

**Scaloppine di Vitello alle Verdure Gratiné** € 14/p  
Gebakken kalfslapjes, met mozzarella gegratineerde courgettes en aubergines in een tomatensaus

**Involtini di Pollo** € 13/p  
Rollade van kipfilet met ham en spinazie in een romige citroensaus

**Filetti di Pollo con Porcini al Tartufo** € 14/p  
Kipfilet gebakken in de oven met eekhoortjesbrood in een romige truffelsaus

**Polpette al Sugo** € 10/p  
Heerlijke huisbereide gehaktballetjes met zuiderse aroma's in een tomatensaus

## PESCE | VISGERECHTEN

**Filetto di Spigola agli Aromi** € 14/p  
Zeebaarsfilet gebakken in de oven met kerstomaatjes, olijven, tijm en look in een witte wijnsaus

**Filetto di Spigola ai Porcini in Cartoccio** € 15/p  
Zeebaarsfilet in papillotte gebakken in de oven met eekhoortjesbrood op een bedje van aardappelvellen met een verse visfumet

**Gamberoni al Forno** € 18/p  
Ovengebakken gamba's (5 stuks) met look en kerstomaatjes in een witte wijnsaus

**Filetto di Salmone in Crosta** € 14/p  
Zalmfilet in pistache korst, gebakken in de oven op een bedje van een romige preicrème

**Filetto di Merluzzo in Crema di Asparagi** € 14/p  
Kabeljauwfilet gebakken in de oven op een bedje van een romige groene aspergessaus geparfumeerd met tijm

**Zuppa di Pesce alla Sarda** € 22/p  
Heerlijk bouillabaisse op Sardische wijze met diverse vissoorten, gamba's, scampi's, langoustines, mosselen en vongole in een lichtpikante tomatensaus met verse visfumet

## CONTORNI E PANE | BIJGERECHTEN EN BROOD

**Risotto allo Zafferano** Veggie € 5/p  
Risotto met saffraan afgeroomd met parmigiano

**Ratatouille di Verdure** Vegan € 4,5/p  
Ovengebakken seizoensgroentjes met olijfolie extra vergine

**Patate con Aglio e Rosmarino** Vegan € 3,5/p  
Gebraden aardappelen met look en rozemarijn

**Patate con Funghi e Cipolle** Vegan € 4/p  
Gebraden aardappelen met champignons, uien, look en olijfolie extra vergine

**Focaccia al Rosmarino** Veggie € 2,3/st  
Focacciabrood met rozemarijn en olijfolie extra vergine

**Focaccia ai Pomodorini** Veggie € 2,5/st  
Focacciabrood met kerstomaatjes en olijfolie extra vergine

**Pane di Altamura** Vegan € 4/st  
Brood uit Altamura, typische brood uit Puglia

## DESSERT

**Tiramisù** € 4/st  
Klassieke tiramisù met mascarpone en savoiardi

**Torta al Cioccolato** € 4/st  
Italiaanse chocolademousse taart

**Torta al Limone** € 4/st  
Italiaanse taart met een lichte citroencrème

**Torta Ricotta e Pere** € 4/st  
Italiaanse taart met een zoete ricottacrème en stukjes peren

**Profiteroles al Cioccolato Nero** € 4/st  
Soesjes gevuld met crème chantilly bedekt met een heerlijke chocolademousse