



Een culinaire reis door Piemonte en omstreken



Privé kookworkshops aan huis
Vijf gangen. Piemontese wijnen. Samen koken, proeven en genieten.
martinodipiemonte.nl



Stel jouw eigen menu samen

Elke workshop begint met jouw keuzes. Uit deze selectie van gerechten uit Piemonte en omstreken stel je een persoonlijk vijfgangendiner samen: twee antipasti, één primo, één secondo en één dolce.

Tijdens de workshop bereiden jij en je gasten alle gerechten zelf, stap voor stap onder mijn begeleiding. De recepten zijn gekozen om samen te koken én samen van te genieten. Sommige gerechten zijn diep geworteld in de Piemontese traditie; andere zijn mijn eigen interpretaties, geïnspireerd door de smaken en technieken van Noord-Italië.

Bij ieder gerecht staat een Piemontese wijnsuggestie. De wijn is niet bedoeld als decoratie naast het bord: hij moet iets toevoegen. Soms brengt hij frisheid in een romige saus, soms versterkt hij aardse smaken, en soms zorgt hij juist voor contrast. Zo ontstaat gedurende de avond een wijnreis die met het menu meebeweegt.

De opbouw van jouw workshop
2 antipasti · 1 primo · 1 secondo · 1 dolce

Jouw smaak, jouw menu, jouw avond.



ANTIPASTI

De kunst van het beginnen

Een Italiaanse maaltijd begint niet met haast, maar met nieuwsgierigheid. De antipasti zijn gerechten met een grote persoonlijkheid: ze prikkelen de smaak, zetten de toon voor de avond en laten meteen zien hoe belangrijk balans is in de Italiaanse keuken.

In deze selectie ontmoeten zachte kazen, kalfsvlees, vis, groenten, paddenstoelen en gevogelte elkaar. Daarom bewegen ook de wijnen mee: van frisse, minerale witte wijnen tot lichte, sappige rode wijnen. Het doel is steeds hetzelfde: het gerecht laten spreken en de volgende hap uitnodigender te maken.

Parmezaans kaasbakje en rozemarijnkwartelboutjes

Een krokant bakje van Parmezaanse kaas, gevuld met zachte knolselderijpuree en krokant gebakken kwartelboutjes op smaak gebracht met rozemarijn. Hartig, romig, verfijnd en kruidig.

Wijnsuggestie: 🍷 *Dolcetto d'Alba* – Sappig en soepel met kersen, pruimen en een subtiele kruidigheid. De zachte tannines respecteren het fijne kwartelvlees, terwijl het fruit mooi contrasteert met de zoute Parmezaan en de kruidige tonen aansluiten bij rozemarijn.

Salimbocca van zeebaars

Malse zeebaarsfilet, gewikkeld in Parmaham en salie en kort gebakken in een lichte wijnsaus. De zachte vis, ziltige ham en aromatische salie vormen samen een verfijnde surf & turf.

Wijnsuggestie: 🍷 *Langhe Nascetta* – Aromatisch en fris, met citrus, witte bloemen, fijne kruiden en mineraliteit. Nascetta heeft genoeg structuur voor Parmaham, maar blijft verfijnd genoeg voor zeebaars; de kruidigheid vormt bovendien een natuurlijke brug naar salie.

Toren van Melanzane

Gelaagde aubergine met tomaat, mozzarella en Parmezaanse kaas, afgewerkt met een pittige karamelsaus. Een vegetarisch gerecht met romigheid, frisse tomaat en geroosterde diepte.

Wijnsuggestie: 🍷 *Barbera d'Alba* – Sappig rood fruit en levendige zuren maken Barbera bijzonder geschikt voor tomaat en kaas. De frisheid snijdt door mozzarella en Parmezaan, terwijl het fruit de zoetere gefrituurde aubergine en karamel opvangt.

Vitello Tonnato met limoenkaramel

Fijn gesneden kalfsfricandeau met romige tonijnmayonaise, kappertjes, rucola en een subtiele hint van limoenkaramel. Klassiek Piemonte met een frisse, persoonlijke twist.

Wijnsuggestie: 🍷 *Roero Arneis* – Elegant wit met perzik, citrus en witte bloemen en een zachte amandelachtige toets. De frisse zuren brengen balans in de tonijn mayonaise, terwijl de citrus mooi aansluit bij de limoenkaramel en de ronde structuur het zachte kalfsvlees respecteert.



Vitello Tonnato maar dan anders

Kort aangebakken tonijn met kalfsfricandeau, citroenmayonaise en kappertjes. Een omkering van de klassieker waarin de tonijn nadrukkelijker aanwezig is en frisheid centraal staat.

Wijnsuggestie: 🍷 *Erbaluce di Caluso* – Strak, mineraal en levendig. De uitgesproken zuren geven spanning aan tonijn en mayonaise, terwijl het minerale karakter de zilte kappertjes en de frisse citrustoets ondersteunt.

Zalmtartaar met zeewier

Een fijne tartaar van verse en gerookte zalm, met limoen, crème fraîche en zilte toets van zeewier. Romig en fris tegelijk, met een duidelijke verwijzing naar de zee.

Wijnsuggestie: 🍷 *Gavi* – Fris en mineraal, met citrus en groene appel. De strakke zuren houden de zalm en crème fraîche licht, terwijl de mineraliteit prachtig aansluit bij het zeewier en de zilte tonen van het gerecht.

Bietenflan met Pecorino

Zijdezachte flan van rode biet, met een romige Pecorino-saus. De aardse, lichtzoete biet krijgt spanning van het zoute en pittige karakter van de kaas.

Wijnsuggestie: 🍷 *Pelaverga* – Licht en verfijnd rood met aardbei, bloemen en een kenmerkende toets van witte peper. De kruidigheid sluit mooi aan bij de aardse biet, terwijl het sappige fruit tegenwicht geeft aan de romige Pecorino.

Fontina kaasflan met perenmosterd en blauwe bessensaus

Romige Fontinaflan met pikante perenmosterd en een zachte blauwe bessensaus. Zoet, zout, fruitig en kruidig komen samen in één uitgesproken antipasto.

Wijnsuggestie: 🍷 *Barbera d'Alba* – De levendige zuren houden de rijke Fontina fris, terwijl kersen- en bessen tonen aansluiten bij de blauwe bessensaus. Het sappige karakter van de wijn kan bovendien goed omgaan met de zoet-pittige perenmosterd.

Coquilles, garnalen en pancetta op een bedje van pompoen

Gebakken coquilles en garnalen met krokante pancetta, geserveerd op een zachte, kruidige pompoen - crème. De natuurlijke zoetheid van pompoen en coquilles krijgt een hartig en zilt accent van de pancetta, terwijl de garnalen het gerecht een verfijnde smaak van de zee geven.

Wijnsuggestie: 🍷 *Timorasso* – Een krachtige en minerale witte wijn uit Piemonte met rijp geel fruit, citrus en een subtiel kruidig karakter. De wijn heeft voldoende body voor de romige pompoen en pancetta, terwijl de frisse zuren en mineraliteit prachtig aansluiten bij de coquilles en garnalen.



Groene asperges met gepocheerd ei

Groene asperges met een zacht gepocheerd ei, en Parmezaanse kaas. Een klassiek gerecht waarin groente, romig eigeel en hartige kaas elkaar in eenvoud vinden.

Wijnsuggestie: 🍷 *Roero Arneis* – De combinatie van frisse citrus, wit fruit en een subtiele nootachtige toets sluit mooi aan bij asperges en Parmezaan. De ronde structuur kan het romige eigeel dragen zonder zwaar te worden.

Gepocheerd ei met eekhoorntjesbrood en kaasfondue

Een zacht gepocheerd ei op geurige eekhoorntjesbrood, met een rijke saus van Grana Padano. Een warm, aards gerecht waarin romigheid en umami centraal staan.

Wijnsuggestie: 🍷 *Pelaverga* - Lichtvoetig rood fruit, witte peper en zachte tannines. De wijn geeft frisheid aan ei en kaas, terwijl zijn kruidige karakter de aardse paddenstoelen ondersteunt zonder ze te overheersen.



PRIMI

Het hart van de Piemonteese keuken

Na de antipasti volgt de primo: de gang waarin pasta, rijst en gnocchi de hoofdrol krijgen. In Piemonte zijn dit geen bijgerechten, maar volwaardige gerechten waarin techniek en geduld zichtbaar worden. Eierpasta, langzaam geroerde risotto en krachtige maar uitgebalanceerde sauzen vormen het hart van deze keuken.

De wijnen krijgen hier iets meer structuur. Soms kiezen we wit om een romige bereiding fris te houden; soms rood om paddenstoelen, wild of hartige smaken extra diepte te geven.

Spaghetti alla Vongole

Een pure klassieker van de Italiaanse kust: venusschelpen, witte wijn, knoflook en peterselie vormen samen een lichte, zilte saus die zich om de pasta legt.

Wijnsuggestie: 🍷 *Gavi di Gavi* – geeft citrus, groene appel en mineraliteit. De frisse zuren versterken de zilte schelpen en houden het gerecht helder en verfijnd.

Tajarin met wildzwijnragout

Fijne Piemonteese eierpasta, langzaam gegaarde ragout van wildzwijn, rode wijn, groenten en kruiden. Een krachtig en verwarmend gerecht met veel hartige diepte.

Wijnsuggestie: 🍷 *Barbera d'Alba* – Rijp rood fruit en levendige zuren geven lucht aan de rijke ragout. Barbera heeft voldoende intensiteit voor wild, maar zijn frisheid voorkomt dat het gerecht zwaar wordt.

Tajarin met bagna cauda

Fijne Piemonteese eierpasta met een uitgesproken saus van ansjovis, knoflook en geroosterde paprika. Intens, zilt en aromatisch.

Wijnsuggestie: 🍷 *Ruchè di Castagnole Monferrato* – Een uitgesproken aromatische rode wijn met rozen, viooltjes, rood fruit en peperige kruiden. De florale tonen geven lucht aan ansjovis en knoflook, terwijl het sappige fruit een spannend contrast vormt met het ziltige karakter.

Tajarin met eekhoorntjesbrood

Fijne Piemonteese eierpasta met een romige saus van eekhoorntjesbrood en Parmezaanse kaas. Een gerecht waarin aardse aroma's, boterigheid en umami samenkomen.

Wijnsuggestie: 🍷 *Nebbiolo d'Alba* – Elegant en aromatisch met rode kersen, rozen, fijne tannines en subtiele aardse tonen. De frisheid houdt de saus levendig en het aardse karakter sluit natuurlijk aan bij de paddenstoelen.



Tajarin met kalfsragout

Fijne Piemonteese eierpasta met een subtiele ragout van kalfsvlees, zacht gegaard in witte wijn met groenten en fijne kruiden. Zachter en eleganter dan een krachtige runderragout.

Wijnsuggestie: 🍷 *Dolcetto d'Alba* – Soepel, sappig en fruitig, met bescheiden tannines. Dolcetto geeft het kalfsvlees extra diepte zonder de delicate ragout te domineren.

Risotto met eekhoorntjesbrood

Romige risotto met eekhoorntjesbrood en Parmezaanse kaas. De rijst blijft licht beetgaar terwijl de paddenstoelen voor een intense, aardse geur zorgen.

Wijnsuggestie: 🍷 *Langhe Nascetta* – Frisse zuren, citrus, kruiden en mineraliteit verlichten de romigheid van de risotto. De aromatische complexiteit geeft de paddenstoelen extra spanning zonder hun aardse karakter te verzwaren.

Paniscia alla Novarese

Een traditionele rijstbereiding uit Novara met borlottibonen, salami en rode wijn. Rustiek, hartig en stevig van karakter.

Wijnsuggestie: 🍷 *Dolcetto d'Alba* – Sappig fruit en een vriendelijke structuur passen uitstekend bij dit landelijke gerecht. De wijn ondersteunt salami en bonen zonder de Paniscia zwaarder te maken.

Risotto alla Piemontese

Een klassieke Piemonteese risotto, langzaam gegaard met boter, ui, rozemarijn, verse tomaat, bouillon en Dolcetto. Een warm en verfijnd rijstgerecht waarin de zachte romigheid van de risotto samenkomt met de frisse tonen van tomaat, de kruidigheid van rozemarijn en de diepte van rode wijn.

Wijnsuggestie: 🍷 *Dolcetto d'Alba* – Sappig en karaktervol rood met aroma's van kersen, pruimen, viooltjes en een subtiele kruidigheid. De wijn sluit prachtig aan bij de Dolcetto die tijdens de bereiding wordt gebruikt. Het rode fruit harmonieert met de tomaat, terwijl de frisse, soepele structuur de romigheid van de risotto in balans houdt.

Gnocchi met courgette en pancetta

Luchtige aardappelgnocchi met krokante pancetta, knoflook en gebakken courgette. Zacht en hartig, met voldoende frisheid uit de groente.

Wijnsuggestie: 🍷 *Pelaverga* - Licht, peperig en verfrissend. De wijn snijdt door het vet van pancetta en zijn kruidigheid sluit mooi aan bij knoflook en gebakken courgette.



SECONDI

De trots van Piemonte

In de secondi verschuift de aandacht naar het hoofd ingrediënt: rund, kalf, gevogelte, wild of vis. De bereidingen zijn vaak eenvoudig van opzet, maar vragen aandacht voor garing, saus en balans. Hier krijgen ook de grotere rode wijnen van Piemonte hun moment.

Barolo en Barbaresco brengen Nebbiolo op zijn meest gelaagde manier aan tafel, terwijl Barbera, Dolcetto en Nebbiolo d'Alba ieder hun eigen rol spelen. Bij vis kiezen we juist voor witte wijnen met voldoende structuur om ook een hoofdgerecht te kunnen dragen.

Brasato al Barolo

Rundvlees langzaam gestoofd in Barolo met aromatische groenten en kruiden. Lang garen geeft boterzacht vlees en een diepe, geconcentreerde saus waarin wijn en vlees volledig samensmelten.

Wijnsuggestie: 🍷 *Barolo di Martino* – De natuurlijke keuze bij dit signatuurgerecht. Krachtige maar verfijnde Nebbiolo met rode kersen, rozen, kruiden en stevige tannines. De eiwitten van het rund verzachten de tannines, terwijl de wijn de diepte van de Barolosaus verlengt.

Kalfsschnitzel alla Bolognese

Goudbruin gepaneerde kalfsschnitzel met Parmaham en gesmolten mozzarella, zacht gegaard met een beetje bouillon. Rijk en hartig, maar met het delicate karakter van kalfsvlees.

Wijnsuggestie: 🍷 *Barbera d'Alba* – Levendige zuren brengen balans in paneerlaag, ham en gesmolten kaas. Het sappige rode fruit geeft het gerecht frisheid zonder het kalfsvlees te overheersen.

Parelhoen met Parmaham en mosterdroomsaus

Sappige parelhoenfilet, omwikkeld met krokante Parmaham en geserveerd met een fluweelzachte mosterdroomsaus en groenten. Verfijnd gevogelte met ziltigheid, romigheid en kruidige spanning.

Wijnsuggestie: 🍷 *Barbaresco* – Elegante Nebbiolo met rozen, rode kersen, fijne kruiden en verfijnde tannines. De frisheid geeft tegenwicht aan de roomsaus, terwijl de finesse past bij parelhoen en de structuur voldoende is voor Parmaham en mosterd.



Dorade met aardappelkorst

Doradefilet in een krokante aardappelkorst, geserveerd met seizoensgroenten. Een licht hoofdgerecht waarin sappige vis en krokante aardappel centraal staan.

Wijnsuggestie: 🍷 *Favorita* – Fris en subtiel aromatisch met peer, citrus en fijne kruiden. Favorita laat de dorade spreken, terwijl zijn frisse karakter de krokante aardappel en eventuele boterige tonen in balans houdt.

Ossenhaas met balsamico - honingsaus

Perfect gebakken ossenhaas met een geconcentreerde saus van balsamico en honing. Krachtig rundvlees krijgt hierdoor een elegante zoet-zure spanning.

Wijnsuggestie: 🍷 *Barolo di Martino* – Complex en gestructureerd, met rode vruchten, rozen, kruiden en verfijnde aardse tonen. De tannines vinden hun tegenwicht in het rundvlees, terwijl de zuren balans brengen tegenover balsamico en honing.

Kalfsoester met Marsala

Gebakken kalfsoester met een zijdezachte Marsalasaus en een zachte groentegarnituur. Warm, lichtzoet en elegant van karakter.

Wijnsuggestie: 🍷 *Nebbiolo d'Alba* – Rode kersen, rozen, frisse zuren en fijne tannines geven het zachte kalfsvlees structuur. De aromatische elegantie sluit mooi aan bij de warme, lichtzoete tonen van Marsala.

Tonijn in Parmaham

Tonijnfilet kort gebakken en omwikkeld met krokante Parmaham, geserveerd met een kruidige groentebereiding. Een uitgesproken combinatie van vis en gezouten vlees.

Wijnsuggestie: 🍷 *Pelaverga* – Licht, kruidig en subtiel. De perfecte rode wijn voor de unieke combinatie van vis en gezouten ham.

Pollo alla Cacciatora

De klassieke 'kip van de jager': kip langzaam gestoofd met tomaat, kruiden en wijn. Een rustiek gerecht waarin eenvoud en diepe huiselijke smaken centraal staan.

Wijnsuggestie: 🍷 *Dolcetto d'Alba* – Sappig, soepel en fruitig. De wijn heeft genoeg structuur voor gestoofde kip, terwijl het donkere fruit en de zachte kruidigheid mooi aansluiten bij tomaat en kruiden.



Pollo alla Marengo

Malse kip, zacht gestoofd met tomaat, witte wijn, knoflook en kruiden, geserveerd met champignons en garnalen en afgewerkt met een gebakken ei. Een bijzondere historische Italiaanse klassieker waarin gevogelte, tomaat en elementen uit de zee samenkomen tot een rijk en verrassend gerecht.

Wijnsuggestie: 🍷 *Barbera d'Alba* – Sappig en levendig rood met aroma's van kersen, rode bessen en fijne kruiden. De frisse zuren sluiten prachtig aan bij de tomaat en geven tegenwicht aan het gebakken ei, terwijl de soepele structuur voldoende elegant blijft voor kip, champignons en garnalen.

Gestoofd hertenvlees met polenta

Langzaam gegaard hert in rode wijn, geserveerd met romige polenta en kaas. Een krachtig, hartverwarmend gerecht met wild, wijn en zachte maïs als contrast.

Wijnsuggestie: 🍷 *Barbera d'Alba* – Barbera combineert rijp fruit met uitgesproken frisheid. Dat geeft tegenwicht aan het rijke wild en de romige polenta en houdt iedere hap levendig.

Konijn alla Piemontese

Mals konijn, langzaam gegaard in witte wijn met rozemarijn, groenten en een vleugje mosterd, afgewerkt met geroosterde hazelnoten.

Wijnsuggestie: 🍷 *Nebbiolo d'Alba* – Elegante tannines, rode kersen, rozen en kruiden passen bij het fijne vlees van konijn. De aardse en kruidige nuances sluiten bovendien mooi aan bij rozemarijn en hazelnoten.

Zalmforel met wortel en honing

Zalmforel, kort gemarineerd en licht geglaceerd, met gekaramelliseerde wortel, sjalot en een vleugje honing. Rijke vis met een zachte zoetheid en hartige diepte.

Wijnsuggestie: 🍷 *Timorasso* – Vol en mineraal met rijp fruit, frisse zuren en veel structuur. Timorasso kan de rijkdom van zalmforel dragen en heeft genoeg spanning om de zoete tonen van wortel en honing fris te houden.



DOLCI

Nog even blijven zitten

Een Italiaanse maaltijd eindigt zelden gehaast. De dolci zijn het moment waarop de borden kleiner worden, de gesprekken langer en de avond langzaam tot rust komt. In Piemonte spelen chocolade, koffie, amaretti, hazelnoten en romige bereidingen een belangrijke rol.

Daarbij gebruiken we twee uitgesproken Piemontese dessertwijnen. Moscato d'Asti is licht, aromatisch en fris en voelt zich thuis bij fruit, citrus en zachte room. Brachetto d'Acqui brengt rood fruit, bloemen en zachte bubbels en is daardoor bijzonder mooi bij cacao en chocolade.

Bicerin

De Turijnse klassieker van gesmolten chocolade, espresso en room, zorgvuldig in lagen geserveerd. Donker, romig en verwarmend.

Wijnsuggestie: 🍷 *Brachetto d'Acqui* – Licht mousserend en verfijnd zoet, met aardbei, framboos en rozen. Het rode fruit contrasteert met de cacao, terwijl de frisse mousse de rijke combinatie van chocolade en room lichter maakt.

Bicerin di Martino

Mijn interpretatie van de Turijnse Bicerin, met een Nederlands accent: pure chocolade, fluweelzachte advocaat en luchtige room in elegante lagen.

Wijnsuggestie: 🍷 *Brachetto d'Acqui* – De aroma's van rood fruit en bloemen geven frisheid aan pure chocolade, terwijl de zachte bubbels tegenwicht bieden aan advocaat en room. Een speelse maar harmonieuze combinatie.

Zabaglione met chocoladesaus

Luchtige warme crème van eidooier, suiker en Marsala, geserveerd met donkere chocoladesaus en knapperige lange vingers.

Wijnsuggestie: 🍷 *Moscato d'Asti* – Licht mousserend, aromatisch en fris met perzik, abrikoos en citrusbloesem. De wijn sluit aan bij de luchtigheid van de zabaglione en houdt het geheel fris naast de chocolade.

Semifreddo met limoncello

Een zacht halfbevroren dessert op basis van room en limoncello. Romig en zachtzoet, met een levendige citrustoets.

Wijnsuggestie: 🍷 *Moscato d'Asti* – De zachte mousse, frisse zuren en aroma's van perzik en citrusbloesem sluiten natuurlijk aan bij limoncello en geven lucht aan de romige semifreddo.



Semifreddo met nougat en chocolade

Romige semifreddo met zachte nougat, afgewerkt met donkere chocolade. Zacht, krokant en intens in één dessert.

Wijnsuggestie: 🍷 *Brachetto d'Acqui* – Rood fruit, florale aroma's en zachte bubbels vormen een fris contrast met chocolade en nougat. De wijn is zoet genoeg voor het dessert, maar blijft lichtvoetig.

Bônet Piemontese

Traditionele Piemontese pudding van cacao, amaretti, rum en eieren, geserveerd met kersencompote en hazelnoten. Een dessert met diepe, warme smaken.

Wijnsuggestie: 🍷 *Brachetto d'Acqui* – De combinatie van aardbei, framboos, rozen en frisse mousse geeft tegenwicht aan cacao en amaretti. Het rode fruit sluit bovendien prachtig aan bij de kersencompote.

Panna cotta met toppings naar keuze

Zijdezachte panna cotta met een topping naar keuze, zoals zeezout-karamel, bosvruchten, amarena-kersen of drop.

Wijnsuggestie: 🍷 *Moscato d'Asti* – Fris, licht mousserend en aromatisch. De zachte zoetheid en fruitige tonen passen bij de romige basis van panna cotta en houden het dessert elegant. Bij uitgesproken chocoladeachtige toppings is Brachetto d'Acqui een mooi alternatief.

Il Segreto di Martino

Een panna cotta met espresso, rum en cacao: romig, intens en met een lichte bitterheid van koffie en chocolade.

Wijnsuggestie: 🍷 *Brachetto d'Acqui* – De florale fruitigheid en zachte mousse geven lucht aan koffie, cacao en room. Het rode fruit maakt de donkere smaken zachter zonder hun intensiteit weg te nemen.

Martino's Delight

Een creatie waarin de robuuste smaken van Bônet samensmelten met de zachtheid van panna cotta: karamel, cacao, amaretti en room in verschillende lagen.

Wijnsuggestie: 🍷 *Brachetto d'Acqui* – Fris rood fruit en zachte bubbels brengen spanning in dit rijke dessert. De wijn sluit aan bij cacao en amaretti en voorkomt dat karamel en room te zwaar worden.



Praktische info & reserveren

Privé kookworkshop bij jou thuis

Voor 2 tot 8 personen - in heel Nederland en omstreken

Jouw workshop plannen

Neem contact op voor beschikbaarheid en de mogelijkheden voor jouw gezelschap. Samen stellen we daarna het menu voor jullie avond samen.

Wat je kunt verwachten

- Samen bereiden jullie een vijfgangendiner, stap voor stap begeleid.
- Inclusief aperitief, vijf Piemontese wijnen én een digestief.
- Martino verzorgt alle ingrediënten, recepten en wijnen.
- De workshop vindt plaats bij jou thuis, in je eigen keuken met je eigen spullen.

Tijdschema:

- Workshop van 16:00 tot 22:30
- Martino arriveert om 15:00 om alles voor te bereiden

Samen iets moois maken - daar draait het om.

Of je nu kookt met vrienden, familie of samen met je partner: een avond rond de tafel wordt bijzonder door aandacht, goede ingrediënten, mooie wijn en de tijd om samen te genieten.

Ik kijk ernaar uit om bij jou thuis een avond vol smaak, sfeer en Italiaanse gastvrijheid te verzorgen.

Reserveren of vragen

info@martinodipiemonte.nl

martinodipiemonte.nl

06 22 66 0596

A presto - tot binnenkort!

Martino