



Welkom bij de culinaire ontdekkingsreis van Martino's kookworkshop

Dompel jezelf onder in de authentieke smaken en rijke tradities van de Piemonteese keuken, vermengd met culinaire avonturen buiten deze beroemde Italiaanse regio. Ons speciaal ontworpen menu biedt een samensmelting van klassieke recepten en moderne culinaire innovaties, ideaal voor de avontuurlijke fijnproever die zijn of haar culinaire repertoire wil uitbreiden. Elk gerecht gaat gepaard met een zorgvuldig geselecteerde Piemonteese wijn, die de smaken versterkt en de ervaring compleet maakt. Maak je keuze uit twee voorgerechten, een tussengerecht, een hoofdgerecht en een dessert, elke een eerbetoon aan mijn passie voor Italiaanse culinaire kunsten. Beleef de diversiteit en rijkdom van de Italiaanse culinaire traditie en stel je eigen vijfgangen diner samen, vergezeld door vijf uitmuntende Piemonteese wijnen.





Ervaar onze kookworkshops:

- **Locatie** : In een kookstudio voor 6-12 personen of als privé-kookworkshop bij jou thuis voor 2-6 personen.
- **Sfeer** : Toegankelijk, informeel en bovenal inspirerend. We starten met een glaasje bubbels en leggen uit hoe de avond zal verlopen. Het doel is om een authentieke kookervaring te bieden, waarbij iedereen zelf aan de slag gaat met de gerechten.

Kosten:

Kookstudio (6 tot 12 personen)

- **Activiteit** : Samen een vijfgangenmenu bereiden
- **Inclusief** : Bubbeltje als aperitief, een selectie van vijf Piemonteese wijnen, koffie, thee, en een keuze tussen Grappa of Limoncello als digestief.
- **Locatie** : Kookstudio te Leusden of nader te bepalen
- **Prijs** | € 135,00 per persoon.

Privé Workshop Thuis (2 tot 6 personen)

- **Activiteit** : Samen een vijfgangenmenu bereiden
- **Inclusief** : Prosecco als aperitief, een assortiment van vijf verschillende Piemonteese wijnen, en Grappa of Limoncello als digestief.
- **Extra** : Martino verzorgt alle ingrediënten, recepten, wijnen, digestieven, en indien nodig extra pannen en glazen.
- **Locatie** : Bij jou thuis.
- **Prijs** : € 145,00 per persoon.
- **Additionele Kosten** : voor locaties buiten Veenendaal wordt € 50 extra voor vervoer doorberekend.



















STEL ZELF HET MENU SAMEN VOOR JOUW GEZELSCHAP

ANTIPASTI

De letterlijke vertaling van antipasti is 'voor de pasta'.
Op iedere Italiaanse menukaart vind je de gerechten in deze volgorde:

ANTIPASTI
PRIMI PIATTI
SECONDI PIATTI
CONTORNI
DOLCI



Antipasti - Kies uit twee voorgerechten



Saltimbocca di Branzino

Proef de innovatie met ons voorgerecht van zeebaars, verfijnd gecombineerd met salie en parmaham, en geserveerd met een lichte witte wijnsaus. Dit gerecht geeft een frisse, zilte draai aan de klassieke saltimbocca, wat resulteert in een verfrissende smaaksensatie. Perfect aangevuld door een glas witte Arneis, wiens delicate bloemige tonen en fruitige frisheid de subtiele smaken versterken, maakt elke hap tot een symfonie van verfijning.

Torre di Melanzane al Parmigiano

Ontdek de diepte van smaak met ons gelaagde aubergine gerecht, rijk aan mozzarella, tomaat en Grana Padano kaas, geserveerd met een pikante karamelsaus. Een glas rode Barbera d'Alba, met zijn levendige zuurgraad en rijpe fruittonen, snijdt door de rijke smaken heen en creëert een perfecte harmonie tussen het zoete van de groenten en het hartige van de kaas.

Vitello Tonnato

Ervaar de subtiele elegantie van ons dun gesneden kalfsvlees, rijkelijk overgoten met een romige tonijn-mayonaisesaus en subtiel afgewerkt met citroenkaramel. Dit gerecht wordt perfect gecomplementeerd door een Gavi, bekend om zijn minerale scherpte en frisse zuurgraad. Deze wijn biedt een verhelderend contrast en accentueert de delicate smaken van het gerecht, wat resulteert in een verfijnd en verfrissend geheel.

Flan di Barbabietole

Geniet van onze unieke creatie: de bietenflan, rijkelijk gevuld met room, bieten en kaas, geserveerd met een saus van Pecorino. Een glas rode Dolcetto, bekend om zijn fruitige zachtheid, complementeert de aardse tonen van de bieten en de scherpe smaak van de kaas. Het biedt een subtiel zoet tegenwicht aan de hartige diepte van de flan.



Capesante con Zucca e Pancetta

Dompel jezelf onder in de rijke smaken van onze sappige coquilles, gecombineerd met verse garnalen en knapperige pancetta, geserveerd op een bedje van zoete pompoen. Een jonge Nebbiolo, met zijn lichte tannines en florale nuances, verrijkt deze zoet-zoute harmonie en tilt het gerecht naar nieuwe hoogten van culinaire verfijning.

Asparagi con uovo fritto e parmigiano

Verfris je palet met onze sappige groene asperges, subtiel gezouten en rijkelijk gekroond met een kort aangebakken vloeibare eieren en rijkelijk bestrooid met Grana Padano kaas. Dit gerecht wordt perfect gecombineerd door een rode Pelaverga, waarvan de lichte specerijen en frisse bessenaroma's de levendige smaken van de groenten versterken, wat resulteert in een spannende en uitgebalanceerde culinaire ervaring.



PRIMI PIATTI

Primi betekent 'eerste' in het meervoud en piatti betekent 'borden'. Dit zijn dus de 'eerste borden'. Wat je je nu misschien afvraagt is, wat wordt er dan geserveerd op deze eerste borden? En volgen er dan nog meer borden als dit de eerste pas zijn? Primi piatti bestaat vaak uit een pasta of een risotto. Als het goed is, wordt het nu ineens een stuk logischer waarom antipasti, antipasti heet.

Primi - Kies uit een tussengerecht



Tagliatelle al Ragù di Cinghiale

Proef de rijke essentie van de natuur met onze verse tagliatelle geserveerd met een genereuze ragout van wildzwijn. De diepe, aardse smaken van het wildzwijn worden naadloos aangevuld door een rode Ruchè di Castagnole Monferrato, wiens bloemige en kruidige tonen een complexe, doch subtiele aanvulling vormen. Deze wijn versterkt de kracht van het gerecht met zijn unieke aroma's en zijdezachte tannines.

Tagliatelle al Ragù di Arrosto di Vitello

Geniet van de delicate finesse van onze verse tagliatelle met een zachte ragout van kalfsvlees. De verfijnde smaken van het kalfsvlees worden verheven door een glas rode Pelaverga, wiens licht peperige en frisse karakter een spannende tegenhanger biedt, en zo een perfecte balans vindt tussen verfijndheid en pit.

Risotto ai Porcini

Dompel jezelf onder in de rijkdom van onze romige risotto, rijkelijk gevuld met eekhoortjesbrood en Grana Padano kaas. Deze hartige schotel wordt perfect begeleid door een rode Barbera d'Asti, wiens levendige fruitigheid en zachte tannines een prachtige harmonie creëren met de rijke smaken van de paddenstoelen en kaas.

Gnocchi con Zucchine e Pancetta

Ontdek de lichte maar bevredigende smaken van onze gnocchi, verrijkt met een aromatische saus van courgette, basilicum en spek. Deze delicate schotel wordt subliem vergezeld door een witte Arneis, wiens fruitige boventonen en frisse afdronk de zachte gnocchi en de heldere smaken van de groenten verfrissen, resulterend in een prachtig uitgebalanceerde maaltijd.



SECONDI

Als de eerste borden leeg zijn, volgen er doorgaans 'tweede borden'. Dit zijn de secondi piatti. De gerechten in deze categorie zijn vlees, vis of vegetarisch. Een secondi wordt doorgaans geserveerd zonder bijgerechten, de contorni. Deze krijg je niet altijd standaard bij het hoofdgerecht. Enkele voorbeelden van contorni: aardappels uit de oven of gegrilde groenten. De contorni bestel je apart. Ze kosten doorgaans een paar euro.



Secondi - Kies uit een hoofdgerecht

Suprema di Faraona con Prosciutto

Geniet van een sappige parelhoenborst omhuld met knapperige parmaham, geserveerd met een kleurrijk stoofpotje van seizoensgroenten, verrijkt met onze moderne interpretatie van de klassieke Bagna Cauda. Met een rode Barbaresco met tonen van rijpe kersen, rozen en specerijen, omarmt deze wijn de rijke smaken van de parelhoen en parmaham. De zijdezachte tannines en diepe karakter van de wijn gaan hand in hand met het gerecht, waardoor de smaken op verfijnde wijze worden verenigd.

Filetto d'Orata in Crosta di Patate

Geniet van een gegaarde doradefilet, omhuld in een krokante aardappelkorst, geserveerd met een groentestof. De begeleidende saus, een romige en moderne interpretatie van de klassieke Bagna Cauda, gemaakt van zachtgekookte knoflook in room en ansjovis gesmolten in boter, voegt een rijke diepte toe aan het gerecht zonder de subtiele smaken van de vis te overheersen. Een glas witte Gavi di Gavi, met zijn minerale karakter en subtiele fruitigheid, vormt de perfecte aanvulling op de delicate doradefilet. Deze wijn biedt een schone, verfrissende afronding die de zachte vis en aardappelkorst respecteert.

Filetto di Manzo con Salsa al Vino Rosso

Geniet van de sublieme zachtheid van onze malse ossenhaas, geserveerd met een rijke en fluweelzachte rode wijnsaus. Deze culinaire creatie wordt vergezeld door een zorgvuldig gestoofde selectie van seizoensgroenten, die de complexiteit van smaken in het gerecht verder versterken. Een glas rode Barolo, rijk aan tannines en aroma's van donker fruit en aarde, biedt een krachtige tegenhanger voor de malse ossenhaas. Deze wijn verrijkt elke hap met zijn diepte en complexiteit, waardoor de rode wijnsaus en de smaken van het vlees subliem worden versterkt.



Arrosto di Vitello con Salsa al Marsala

Ontdek de delicate verfijning van onze gebraden kalfsmuis, perfect gegaard tot sappige perfectie. Vergezeld van een aromatische Marsalasaus, voegt onze zacht gesudderde groentestoof hartige diepte toe aan het gerecht. Geniet van een glas rode Ruchè di Castagnole Monferrato, wiens aromatische boeket en fluweelzachte tannines een prachtige symfonie vormen met de fijne kalfsmuis en de rijke saus, en creëren zo een gedenkwaardige culinaire ervaring.

Tonno al forno con prosciutto di Parma

Ervaar een sublieme zee- en landharmonie met onze gebakken tonijn, omhuld in zoute parmaham, rustend op een bedje van authentieke Piemonte groentestoof. Deze verfijnde combinatie wordt versterkt door een glas witte Gavi di Gavi, wiens frisse zuurgraad en minerale tonen de zoute ham en de rijke tonijn prachtig in balans brengen, en zo een ongeëvenaarde smaakervaring creëren.



DOLCI

Als de antipasti, de primi, de secondi je heerlijk hebben gesmaakt, is het de hoogste tijd om aangenaam uitgebreid na te tafelen. Zodra je ook de dolci hebt laten zakken, drink je een lekkere espresso of een andere koffie. En om de avond echt goed af te sluiten, neem je natuurlijk nog een heerlijke lokale likeur. In het Italiaans noem je dat een digestivo. Limoncello is verreweg de bekendste in Nederland. Grappa is mijn favoriete digestivo. Daarover lees je elders in dit boek meer.

Dolci - Kies uit een dessert



Bonet Piemontese Ripieno di Panna Cotta (Martino's delight)

Ervaar een unieke fusie van traditie en innovatie met deze creatieve combinatie van twee geliefde Italiaanse desserts. De intense chocoladesmaak van de Bonet vermengt zich met de knapperige amaretti en ontmoet de fluweelzachte, romige textuur van de panna cotta, verrijkt met een zoete karamelsaus. Dit hartverwarmende dessert wordt begeleid door een rode Brachetto d'Acqui, wiens natuurlijke zoetheid en subtiele bubbels een harmonieuze afsluiting bieden.

Semifreddo al Limoncello

Verfris uw smaakpapillen met dit ijzige, zachte dessert, doordrenkt met de heldere, citrusachtige smaken van Limoncello. Dit is de perfecte verlichting na een uitgebreide maaltijd. Geserveerd met een klein glaasje Limoncello voor een extra vleugje zomer, belooft dit dessert een verkwikkende afsluiting van uw diner.

Bonet Piemontese

Geniet van de rijke, comfortabele smaken van onze klassieke chocolade-amaretti crème, een authentiek stukje Piemonte. Dit hartverwarmende dessert wordt begeleid door een Brachetto d'Acqui, wiens natuurlijke zoetheid en subtiele bubbels een harmonieuze afsluiting bieden, perfect passend bij de intense chocolade- en amaretti smaken.

Panna Cotta

Of kies voor onze traditionele panna cotta, een meesterwerk van eenvoud en elegantie. Kies uit diverse toppings om het geheel een persoonlijke touch te geven. De zachte Moscato d'Asti, met zijn subtiele bubbels en lichte zoetheid, is een heerlijke aanvulling op de romige textuur van de panna cotta. Deze wijn versterkt elke gekozen smaak en verfrist uw dineer ervaring op subtiele wijze.



Gezellig natafelen





Saluti e a presto



Martino

martinodipiemonte.nl | info@martinodipiemonte.nl | 0622660596