

MENU



PANINI (tot 16.00 uur)

Decennialang staat Tiramisu al bekend om de huisgemaakte panini, oftewel onze broodjes. De panini worden gemaakt van pizzameel en warm geserveerd, wat zorgt voor een krokante bite. We serveren er geen bestek bij, want met je handen eet je de panini toch het lekkerst! Staat uw favoriete panino er niet bij? Wij maken hem graag voor u.

POPULARE

San Remo 7,25
Provolone, pikante salami, ham en groene pepers.

Topping Tip! Gorgonzola.

Porchetta 8,-
Buikspekrollade van de bbq, balsamico uien, rucola en truffelsaus.

Latina 7,-
Mozzarella, gedroogde tomaat en pesto.

Topping Tip! Pikante salami.

Amalfi 7,-
Pikante salami, ui en gorgonzola.

Topping Tip! Groene pepers.

Aquila 7,50
Parmaham, champignons, pijnboompitten en gorgonzola.
Ook vegetarisch mogelijk door rucola te kiezen in plaats van parmaham.

Bari 8,-
Diverse zeevruchten gemengd met olie & knoflook en rucola.

Bergamo 7,-
Drie verschillende soorten kaas.

Topping Tip! Rucola.

Bologna 6,-
Mortadella, tomaat, provolone en oregano.

Topping Tip! Buffelmozzarella in plaats van provolone.

Elba 7,-
Tomaat, gegrilde courgette en geitenkaas.

Topping Tip! Pijnboompitten.

Garda 8,-
Mozzarella, artisjokken, gedroogde tomaat en olijventapenade.

Lazio 8,-
Pancetta, geitenkaas, pijnboompitten en pesto.

Little Italy 8,-
Huisgemaakte pastrami, mosterdsaus en kappertjes.

Milano 7,50
Salami, ham, tomaat, provolone.

Modena met kaas 7,25
Gekruid gehakt met ui, provolone en een beetje oregano.

Piemonte 8,-
Carpaccio, rucola en Parmezaanse kaas.

Topping Tip! Huisgemaakte pesto.

Pisa 6,-
Gorgonzola, tomaat en ui.

Topping Tip! Salami.

Positano 8,50
Avocado, gegrilde paprika, aubergine & courgette en rucola.

Topping Tip! Groene pepers.

Potenza 7,50
Provolone, gekookt eitje, ham en pesto.
Ook vegetarisch mogelijk door tomaat in plaats van ham.

Rimini 8,-
Huisgemaakte tonijnsalade met ui en oregano.

Toscana 7,-
Gegrilde aubergine, parmaham, rucola en Parmezaanse kaas.
Ook vegetarisch mogelijk door buffelmozzarella in plaats van parmaham.

Vitello Tonato 8,-
Dungesneden kalfsvlees met tonijnsaus en kappertjes.

Topping Tip! Rucola.

Wij kunnen onze panini ook vegan maken, door vegan kaas te gebruiken.

ANTIPASTI (de gehele dag te bestellen)

Carpaccio 14,-
Carpaccio van ossenhaas, gemarineerd in olie, bieslook, peterselie en knoflook. Gegarneerd met Parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola.

Che Sorpresa! 13,-
Pakketje van ananas en taleggio, een pittige roodkorst kaas, wat zorgt voor een lekkere combinatie van zoet en hartig.

Vitello Tonnato 12,-
Dungesneden kalfsvlees op een bedje van rucola, tonijnsaus en kappertjes.

Melanzane Alla Parmigiana 14,50
Ovengerecht van gegrilde aubergine, mozzarella, tomatensaus en Parmezaanse kaas.
Ook te bestellen als hoofdgerecht (+ 3,-)

Zuppa di Zucchini 8,-
Licht gebonden courgettesoep, geserveerd met huisgemaakt brood. Heerlijk voor de warme dagen!

Zuppa di Pomodoro 8,-
Tomatensoep met pesto, geserveerd met huisgemaakt brood.

CONTORNI (de gehele dag te bestellen)

Insalata di Stagioni
Salade met gegrilde groenten, mozzarella, avocado, pijnboompitten en pesto.

KLEIN 9,-
GROOT 17,-

Insalata Bionda
Salade van spinazie, rijkelijk versierd met geitenkaas, gegrilde paprika, nootjes en honing.

8,- 15,-

Insalata Primavera
Rucola met cherrytomaat, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en een citroendressing.

7,- 13,-

PASTA (vanaf 17.00 uur)

Onze pasta is huisgemaakt van het beste meel, eieren van zorgboerderij Hoogelust uit Muiden en heel veel liefde. De pasta wordt voor uw ogen gedraaid. Om ervoor te zorgen dat de pasta vers blijft, draaien wij per soort een beperkte hoeveelheid per dag. Per gerecht hebben wij zorgvuldig de meest passende pastasoort gekozen.

Tagliatelle (al Ragù) Bolognese
Tagliatelle met een huisgemaakte tomatengehachtsaus en Parmezaanse kaas.

PRIMI 14,-
GRANDE 17,-

Lasagne Bolognese
Huisgemaakte tomatengehachtsaus verspreid over dunne laagjes lasagnevellen en een bechamelsaus, met Parmezaanse kaas.

15,-

Pasta Carbonara
Volgens authentiek recept, met guanciale - wangspek - eigeel, pecorino en Parmezaanse kaas. Geserveerd met spaghetti.

15,- 18,-

Ron's Pasta
Spaghetti met diverse (gegrilde) groenten, champignons, pijnboompitten en Parmezaanse kaas.
Deze pasta ontleent zijn naam aan Ron de Rijk, de meest vaste gast die Tiramisu ooit gekend heeft.

14,- 17,-

Pasta Aglio, Olio e Peperoncino
Spaghetti met knoflook, rode peper, peterselie en Parmezaanse kaas.

13,- 16,-

Penne Burro e Parmigiano
Penne met groene asperges in een citroen-botersaus. Geserveerd met Parmezaanse kaas.

15,- 18,-

Puttanesca
Penne in een tomatensaus met ansjovis, kappertjes, olijven en knoflook. Geserveerd met Parmezaanse kaas.

14,- 17,-

Ossobuco
Langzaam gegaarde kalfsschenkel, geserveerd op pasta met een rijke tomatensaus.

19,-









MENU



PIZZA & PINS

Wij maken ons pizzadeeg met speciaal 'type 1' meel, waarbij 89% van de tarwekorrel wordt gebruikt. Na 24 uur rijzen en rijpen, kan het deeg pas worden gebruikt, wat ervoor zorgt dat de pizza beter verteerbaar is. Het deeg weegt 240 gram. Een Pinsa is het gezonde alternatief voor de traditionele pizza. Door de hoge hydratatie van het deeg – minimaal 70% – is de Pinsa extra krokant en zeer licht verteerbaar. Het deeg weegt 200 gram, dus ideaal voor de kleinere eter.

	PINSA	PIZZA
CLASSICA Margherita 	10,-	11,-
Tomatensaus, mozzarella en basilicum. <i>Topping Tip! Cherrytomaatjes.</i>		
Salame	11,-	12,-
Tomatensaus, mozzarella en salami. <i>Topping Tip! Champignons.</i>		
Quattro Stagioni	14,-	15,-
Tomatensaus, mozzarella, salami, ham, champignons en paprika. <i>Topping Tip! Pittige olie.</i>		
Quattro Formaggi 	14,-	15,-
Tomatensaus en vier verschillende kazen.		
Calzone		15,-
Dichtgevouwen pizza met tomatensaus, mozzarella, salami, ham, champignons en paprika. <i>Topping Tip! Groene pepers.</i> Ook vegetarisch mogelijk. 		
TYPICA Bruschetta 	15,-	16,-
Tomatensaus, buffelmozzarella, gemarineerde tomaten met knoflook en basilicum; heerlijk voor de warme zomermaanden. <i>Topping Tip! Pesto.</i>		
Dolce Vita	15,-	16,-
Tomatensaus, mozzarella, gorgonzola, champignons, parmaham en pijnboompitten.		
San Remo	14,-	15,-
Vernoemd naar de meest populaire panino van de lunchkaart. Tomatensaus, mozzarella, ham, pikante salami, groene pepers en provolone. <i>Topping Tip! Gorgonzola.</i>		
Spinaci 	14,-	15,-
Tomatensaus, mozzarella, geitenkaas, spinazie, pijnboompitten en gecarameliseerde ui.		
Paprica e Pecorino	15,-	16,-
Tomatensaus, mozzarella, gegrilde paprika, pikante salami en afgetopt met Pecorino (schapenkaas).		
Vegano 	14,-	15,-
Tomatensaus, veganistische kaas, gegrilde groenten, pijnboompitten en rucola. <i>Topping Tip! Gecarameliseerde ui.</i> Deze pizza is ook te bestellen met mozzarella.		

PIZZA & PINS

	PINSA	PIZZA
BIANCA		
Niet alle pizza's hoeven met tomatensaus te zijn. Probeer eens zonder!		
Tartufo e Parma	14,-	15,-
Mascarpone, truffelolie, rucola, parmaham en Parmezaanse kaas.		
Pizza 'MO'	15,-	16,-
Mozzarella, rosevalaardappelen, gegrilde paprika, ui, kippendij, rucola en een zure dressing van sesampasta. Deze pizza is bedacht door onze pizzabakker, met een verwijzing naar zijn roots. <i>Topping Tip! Groene pepers.</i>		



BAMBINI

		MENU
De bambini kunnen een kleinere portie krijgen dan normaal en mogen na afloop grabbelen! Bij een menu zit ook een kinderijsje inbegrepen.		
Kinder Pizza	11,-	15,-
Kinderpizza met grabbelverrassing.		
Kinder Pasta	11,-	15,-
Kinderpasta naar keuze, excl. lasagne, met kinderijsje en grabbelverrassing.		
Piattino	4,-	
Is een eigen gerecht nog te groot? Neem dan een klein bordje en eet stiekem mee!		

◀ Onze aperitivo zijn ook perfect als voorgerecht. Leuk om samen te delen!
Kijk voor de ideeën op onze speciale aperitivokaart op tafel. ▶

◀ Heeft u thuis of op het werk catering nodig?
Van de huisgemaakte panini tot en met verleidelijke antipastischalen
en de pasta's: onze authentieke Italiaanse gerechten zijn
allemaal zeer geschikt voor elk evenement, groot en klein!
Scan voor meer informatie de qr-code. ▶



- * Maak uw gerecht compleet met een Extra topping (+ €1,-)
-  Vegetarisch
-  Vegan mogelijk

Heeft u een allergie? Meld het ons. Wij geven u graag mondeling toelichting op de allergenen in onze gerechten.

Tiramisu | Cucina Italiana

Koninginneweg 101, 1211 AP Hilversum, 035 621 73 00, info@tiramisuhilversum.nl, tiramisuhilversum.nl
Lunch & Diner, Catering & Afhalen.

