

# MENU



## PANINI

(tot 16:00 uur te verkrijgen)

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** 7,50  
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.

**Bergamo** 7,-  
Drie verschillende soorten kaas.

**Topping Tip! Rucola.**

**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.

**Melanzane** 8,50  
Gegrilde aubergine, tomatensaus, Parmezaanse kaas en basilicum.

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

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

**Pescara** 9,-  
Zalm, roomkaas en ui.

**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.

**Sorrento** 7,-  
Parmaham, mozzarella, ui en tomaat.

**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,-  
Rundercarpaccio, overgoten met een olie van bieslook, peterselie en knoflook. Gegaardeerd met Parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola.

**Zuppa di Lenticchie** 8,-  
Linzensoep, zeer gevuld met diverse groenten.

**Zuppa di Pomodoro** 8,-  
Ambachtelijke ongebonden tomatensoep met basilicum, geserveerd met pesto.

**Vitello Tonnato** 13,-  
Dungesneden kalfsvlees op een bedje van rucola, tonijnsaus en kappertjes.

**Bietola Chioggiana** 13,-  
Carpaccio van Chioggia biet, geserveerd met een mayonaise van mierikswortel.

## 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 Hoogerlust 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.

**Lasagne Bolognese**  
Huisgemaakte tomatengehaktssaus verspreid over dunne laagjes lasagnevellen en een bechamelsaus, met Parmezaanse kaas.  
Uiteraard is onze Bolognesesaus ook te verkrijgen met Tagliatelle.

**PRIMI** 14,-  
**GRANDE** 17,-

**Lasagne con La Zucca**  
Heerlijke vegetarische lasagne, gevuld met gegrilde pompoen, gerookte provolakaas, afgetopt met een bechamelsaus en salie.

15,-

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

16,- 19,-

**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,-

**Topping Tip! Lekker met gemarineerde gamba's (+5,-).**

**Spaghetti di Zucchini**  
Spaghettoni - een dikkere pasta - met een smeuge pesto van gegrilde courgette en gegaardeerd met geroosterde tomaatjes.

15,- 18,-



# MENU



## PIZZA & PINSA

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
<b>CLASSICA</b> <b>Margherita</b>	10,-	11,-
Tomatensaus, mozzarella en basilicum. Topping Tip! Cherrytomaatjes.		
<b>Salame</b>	11,-	12,-
Tomatensaus, mozzarella en salami. Topping Tip! Champignons.		
<b>Quattro Stagioni</b>	14,-	15,-
Tomatensaus, mozzarella, salami, ham, champignons en paprika. Topping Tip! Pittige olie.		
<b>Quattro Formaggi</b>	14,-	15,-
Tomatensaus en vier verschillende kazen. Topping Tip: Rucola.		
<b>Calzone</b>		15,-
Dichtgevouwen pizza met tomatensaus, mozzarella, salami, ham, champignons en paprika. Topping Tip! Groene pepers. Ook vegetarisch mogelijk.		
<b>Siciliana</b>	14,-	15,-
Tomatensaus, mozzarella, olijven, kappertjes en ansjovis.		
<b>TYPICA</b> <b>Bresaola</b>	16,-	17,-
Tomatensaus, buffelmozzarella, bresaola - dingesneden gerookt rundvlees -, glassa di balsamico, Parmezaanse kaas en rucola. Topping Tip! Pijnboompitten.		
<b>Dolce Vita</b>	15,-	16,-
Tomatensaus, mozzarella, gorgonzola, champignons, parmaham en pijnboompitten.		
<b>San Remo</b>	15,-	16,-
Vernoemd naar de meest populaire panino van de lunchkaart. Tomatensaus, mozzarella, ham, pikante salami, groene pepers en provolone. Topping Tip! Gorgonzola.		
<b>Spinaci</b>	14,-	15,-
Tomatensaus, mozzarella, geitenkaas, spinazie, pijnboompitten en gecarameliseerde ui.		
<b>Verdure Grigliate</b>	14,-	15,-
Tomatensaus, mozzarella, gegrilde courgette, aubergine en paprika, pijnboompitten en rucola. Topping Tip! Gecarameliseerde ui. Deze pizza is ook te bestellen met veganistische kaas.		

## PIZZA & PINSA

	PINSA	PIZZA
<b>BIANCA</b>		
Niet alle pizza's hoeven met tomatensaus te zijn. Probeer eens zonder!		
<b>Tartufo e Parma</b>	14,-	15,-
Mascarpone, truffelolie, rucola, parmaham en Parmezaanse kaas.		
<b>Parmigiana Bianca</b>	13,-	14,-
Gerookte provola, gegrilde aubergine, cherrytomaatjes, Parmezaanse kaas. Topping tip! Truffelolie.		

## SECONDI (Vanaf 17.00 uur)

	Dagprijs
<b>Piatti di Giorni</b>	
Om ervoor te zorgen dat de producten waarmee wij werken zo vers als mogelijk blijven, werken wij graag met wisselende specialiteiten van de dag. Hiervoor geldt helaas: OP=OP!	
<b>Ossobuco alla Milanese</b>	19,-
Langzaam gegaarde kalfsschenkel in een rijke tomatensaus, geserveerd met caponata en pasta, of met brood.	

◀ 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.

