

Jaargang 10 Nummer 2

# CURIOSUM CULINARIUM

## N I E U W S B R I E F



Trouwe Cucinamarangon – bezoeker, Allerbeste Foodie ,

Cucinamarangon is dit jaar aan zijn zestiende werkingsjaar toe en dat vieren wij! Al meer dan anderhalf decennium vervult cucinamarangon (vroeger in de gedaante van "La Gondola") zijn unieke rol als hét trefpunt voor de Italiaanse foodie. Mede dankzij uw enthousiasme – en natuurlijk dat van onze trouwe leveranciers – groeide cucinamarangon uit tot het meest inspirerend en vernieuwend Italiaanse restaurant van Vlaanderen en Nederland. Traditiegetrouw bieden wij u ook dit jaar tal van extraatjes. Reeds op verschillende plaatsen in Vlaanderen en Nederland konden wij u vergasten op aantrekkelijke randprojecten, exclusieve proeverijen, prestigieuze kookdemonstraties, seminaries en andere kookevenementen. Ook ons allereerste kookboek "La Cucina è Bella" werd zeer goed gesmaakt en smaakt naar nog. Aansluitend krijgt u alvast een klein voorsmaakje van wat Cucinamarangon voor einde 2004 nog in petto heeft.

Wij kijken er alvast naar uit om u te mogen verwelkomen



Liana & Fabio

Don Alfonso

### GASTRONOMISCHE WEEK

#### "DE KEUKEN UIT CENTRAAL- EN ZUID-ITALIË"

Kom van 26 november tot 2 december 2004 (en misschien wel langer??) het ontdekkingsmenu "Gastronomie uit Centraal- en Zuid-Italië" proeven, sterk geïnspireerd op de keuken van topchef ALFONSO IACCARINO van restaurant "Don Alfonso 1890" (2 Michelinsterren) dat gelegen is centraal in het schiereiland van Sorrento aan de baai van Napels.

Deze festiviteit vindt plaats naar aanleiding van de toekenning van het exclusief en uniek Label "Ristorante Italiano", kortelings aan ons uitgereikt door de Italiaanse regering (zie meer hierover op [www.ristorante-italiano.be](http://www.ristorante-italiano.be))



Reserveer nu reeds uw plaats in uw lievelingsrestaurant "cucinamarangon" en volg hieronder de samenstelling van dit unieke menu :



**KNABELHAPJES "DON ALFONSO":**  
Slaatje van kreeft met citrusvruchten  
Rigatoni opgedragen aan "Maria Orsini Natale"  
Eendenborst met steranijs en appelpuree



\*\*\*\*\*

*Totanetti ripieni di formaggi locali con passata di peperoni alla griglia e semi di finocchietto selvatico*  
Met mozzarella bufala en provolone gevulde inktvisjes op coulis van gegrilde paprika en wilde venkelzaad

\*\*\*\*\*

*Nastri di pasta con vongole, bottarga di tonno e maggiorana*  
Pasta-linten met kokkeltjes, "tonijn-bottarga" en marjolein

\*\*\*\*\*

*Faraona di campo al profumo di limone e timo con tortino di cipolle e patate*  
Parelhoen met citroen/tijmparfum en taartje van ui en aardappel

\*\*\*\*\*

*Pasticcio di melanzane, ricotta e cioccolato con zabaione al caffè*  
Pasteitje van aubergine, ricotta en chocolade met sabayon van koffie

#### Wijnarrangement "Zuid-Italië":

Wit I : Falanghina del Molise [BORGO DI COLLOREDO]  
Wit II : Greco di Tufo "Vigna Cicogna" [FERRARA]  
Rood : Salento Rosso "Cappello del Prete" [CANDIDO]  
Zoet : Aleatico dolce [CANDIDO]

Speciale "Ristorante Italiano" prijs per persoon:  
€ 70,00 [inclusief: 4-gangen menu en wijnarrangement "Zuid-Italië"]

Reservatie is ten zeerste aanbevolen, gezien het beperkt aantal plaatsen!  
Tel 014 42 43 81 Fax 014 43 87 00

### CUCINAMARANGON = RISTORANTE ITALIANO

Neem heel even de tijd ... op excursie of rondreis doorheen België en je zoekt een echte, goede 'Italiaan'. Cucinamarangon stelt je met veel plezier zijn erkende collega's "Ristorante Italiano" voor op [www.cucinamarangon.com](http://www.cucinamarangon.com)



### NIEUWE OPENINGSUREN

RESTAURANT  
Maandag t/m zaterdag: 19.00 - 22.00u  
Zondag: rustdag

VINOTHEEK & DELICATESSEN  
Zaterdag: 15.00 - 18.00u  
andere dagen op afspraak

INFO & RESERVATIE [WWW.CUCINAMARANGON.COM](http://WWW.CUCINAMARANGON.COM)

### KERSTMIS 2004

Raadpleeg onze website voor alle informatie over aangepaste kerstmenu's. Ook mogelijkheden voor traiteur en afhaalgerechten! [www.cucinamarangon.com/downloads](http://www.cucinamarangon.com/downloads)