



C U R I O S U M C U L I N A R I U M

Goede en trouwe cucinamarangon-gastronoom,

In 2005 is cucinamarangon aan zijn zeventiende levensjaar toe! Steeds zijn rol als doorgeefluik naar de **Italiaans geïnspireerde foodie** vervullend. Mede en vooral dankzij uw persoonlijk en trouw enthousiasme konden wij als Cucinamarangon uitgroeien tot het meest tot de verbeelding sprekende, mediterrane en **vernieuwend** Italiaans restaurant van Vlaanderen en Nederland!

Rond deze tijd van het jaar brengen wij gewoontegetrouw steeds een keure aan oeno-culinaire **najaarsextraatjes**. Wij zijn blij en fier dat wij u bij deze een voorsmaakje kunnen serveren.

...van A tot Z...

met tanninerijke gastro-groetjes,

Liana

Fabio

NOVEMBER WIJNMAAND**Win een kist wijn t.w.v. 100 €**

Win op één van onderstaande avonden een kist met 6 wijnen uit Piemonte of Abruzzo. **Klik hier!**



Dinsdag 15 november & Woensdag 16 november:

SUD CONTRA NORD

Ontdekkingsmenu uit Piemonte met Montepulciano in de kijker

Kom op dinsdag 15 en woensdag 16 november a.s. het ontdekkingsmenu "SUD CONTRA NORD" proeven. Wij laten ons inspireren door de Piemontese keuken en de wijnen van Marrone, maar op de eerste plaats door de Montepulciano, **de allereerste DOCG wijn uit de geschiedenis van Abruzzo.**

Giampiero Cichetti van het wijnhuis "Leporo" alsmede Gian Piero Marrone zullen beide in hoogsteigen persoon beurt om beurt drie wijnpareltjes uit hun rijkelijk assortiment presenteren, telkens gelinkt aan het "SUD CONTRA NORD"-menu.

Wij starten om 19u30 met het aperitief.

speciale prijs p.p.: 50,00 € - reservatie aanbevolen - www.cucinamarangon.com
(inclusief aperitief, 6 gangenmenu, wijnnarrangement, espresso en tafelwaters)

Zondag 27 november: **MERCATO ITALIANO** (13u tot 19u)

het Italiaanse marktplein van Aosta tot Zicilia

Voor de zesde keer reeds in de geschiedenis van cucinamarangon bouwen wij ons restaurantje om tot een mini-Italiaans marktpleintje: supersexy, oergezellig, plezant, intimistisch en ... reeds volwaardig in feeststemming.

Absoluut in de kijker lopen de **delicatessen en wijnen** van importhuis "Bongiorno". Onze houten restaurantvloer zal het oeno-gastro gewicht mogen torsen van de volgende degustatietafels, annex **food- en drankkraampjes**:

- **Risotto workshop** met authentieke, ambachtelijke rijstsoorten uit Piemonte
- Pittige **pasta-parade** "Columbro" (Abruzzo)
- **Proeverij** met Docg- Doc- en Igt wijnen uit Abruzzo , Piemonte, Veneto en Zuid-Italië
- **Kookdemo's** in de cucinamarangon-keuken
- **Delicatessen-discovery** "Coppo", "Falcone" en "Fox"
- **Espresso-lounge** "Tosteria del Coppo" (Veneto)
- **Olijfolie- en balsamico**
- **Ideetjes** voor kerst- en eindejaars relatiegeschenken



Inschrijven voor de Mercato kan nu reeds via cucinamarangon@pandora.be of telefonisch 014/424381

DECEMBER FEESTMAAND

CAPITOLO II



Van 6 december tot 24 december: **FABILOUS DINNER**

Herinnert u zich de "Festa Veneziana" nog? Wel, deze supertraditie van weleer indachtig, serveren wij u graag van Sinterklaas tot Kerst het 'Fabiolous dinner': een uitzonderlijk 4 gangen wintergroentenmenu (antipasto/primo/secondo/dolce) aan de spectaculaire all-in prijs van 70,00 € per persoon i.p.v. 95,00 € dit inclusief aperitief, wijnen van het Veneto-wijnhuis "ASTORIA", espresso en tafelwaters.

Gewoonweg 'fabiolous' !!!

speciale prijs p.p.: 70,00 € - reservatie aanbevolen - www.cucinamarangon.com
(inclusief aperitief, 4 gangenmenu, wijnarrangement, espresso en tafelwaters)

CHRISTMAS DINNER 'om en rond het Gardameer'

Van maandag 19/12 tot en met zaterdag 24/12 presenteren wij u het volgende rasecht kerstmenu met als thema '(slow)Food rond en om het Gardameer'

Venetiaanse 'cicheti' (knabbelhapjes)

• • • • •

*Mini-carpaccio van Sint-Jacobsvruchten met raketsla,
zoetzure sardientjes van het Gardameer en 'bottarga' van tonijn*

• • • • •

*Saffraan-lasagnetta gevuld met krab, kokkeltjes, mergpompoe en artisjok
of een 'toon' van rode paprika en tijm*

• • • • •

*Risotto met prei en 'Veneto-pancetta', waarop een tempura-spiesje
van Gardaforel, kerstomaatjes en wijngaardslakjes*

• • • • •

*Hertenkalfbiefstukje verpakt in krokant hazelnoot/tuinkruidenkorstje
op een 'nestje' van wouddelicatessen en een sausje van linzen en truffel*

• • • • •

Kerstterrine van amandelen en Gianduja-chocolade

• • • • •

Kerstprijs p.p.: 75,00 € - reservatie aanbevolen - www.cucinamarangon.com
(inclusief aperitief, wijnen van de Venetohuizen "Astoria" en "Le Falette" en espresso)

**normale OPENINGSUREN
RESTAURANT**

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

VINOTHEEK & DELICATESSEN

Zaterdag: 15.00 - 18.00u
andere dagen op afspraak

VAKANTIE Kerst

Van zondag 25/12/2005 t.e.m.
donderdag 05/01/2006
Heropening restaurant:
vrijdag 06/01/2005



15 november: Ontdekkingsmenu Sud contra Nord

16 november: Ontdekkingsmenu Sud contra Nord

27 november: Mercato Italiano

Vanaf 6 december FABILOUS DINNER

Vanaf 19 december CHRISTMAS DINNER

Reservatie

is ten zeerste aanbevolen,
gezien het beperkt aantal plaatsen!
Tel 014 42 43 81 Fax 014 43 87 00
www.cucinamarangon.com



INFO & RESERVATIE WWW.CUCINAMARANGON.COM

November: wijnmaand !

WIN EEN KIST WIJN T.W.V. 100 €

Hoe kan je op 15 en 16 november a.s. een 'fabiolous' wijnassortiment winnen?

- 1) Indien je inschrijft en reserveert voor één van deze avonden,
- 2) en het juiste antwoord geeft of de volgende prijsvraag :
Hoeveel keer komt in de nieuwsbrief "Curiosum Culinarium" Jaargang 11 Nummer 1
het woord "cucinamarangon" voor ?

De avonden zelf zullen deelnameformulieren uitgedeeld worden aan de aanwezigen.
Een onschuldige hand trekt dan één winnaar per avond onder de juiste antwoorden.
Be quick, be swift, schrijf je in en maak kans op

- 15/11/2005 **Fabiolous wijnkist "Marrone"** (Piemonte)
- 16/11/2005 **Fabiolous wijnkist "Lepore"** (Abruzzo)