

RISTORANTE CIAO ITALIA



Sinds 1994 zijn wij een bruisend Italiaans restaurant in het centrum van Leuven. Wij hopen dat onze jarenlange ervaring u een aangename culinaire belevenis biedt.

Antonio & Pepe

📍 Mathieu de Layensplein 2, 3000 Leuven

📞 016/23 34 94

🌐 <https://www.restaurant-ciaoitalia.be>

✉ info@restaurant-ciaoitalia.be

📷 [ciao.italia.leuven](https://www.instagram.com/ciao.italia.leuven)

📘 [Ristorante Ciao Italia](https://www.facebook.com/RistoranteCiaoItalia)

Vragen over allergenen? Wend u tot het personeel aub.

MAANDAG & DONDERDAG GESLOTEN

BEVANDE

APERITIVI

Cocktail Ciao Italia / 9

(Aperol, Prosecco, Gin, sinaasappelsap en vers fruit)

Cocktail del Barone / 9

(Prosecco, Kirr, Cointreau en vers fruit)

Crodino / Bitter / 6,50

Cynar / 7

Martini Rosso & Bianco / 7

Porto Rosso / 7

Campari Orange - Nature / 7

Gin Tonic / 8

Rosso Antico / 7

Prosecco / 7,50

Aperol Spritz / 7,50

Kirr / 6,50

BEVANDE CALDE

Espresso / Caffè / Deca / 2,80

Cappuccino / 2,90

Tè / 2,90

BEVANDE FRESCHE

Stella / 2,80

Lili / 3,90

(Local Double Wheat Beer)

Lola / 3,90

(Local Chocolate Beer)

Duvel / 4,10

Coca-Cola / Light / 2,80

Fanta / 2,90

Ice-Tea / 3,10

Tonic / 2,90

1/2 litro San Pellegrino / 4,90

1/2 litro Panna / 4,90

VINO & PROSECCO

Della casa

Glas (rosso - bianco - rosato) / 6

1/4 litro (rosso - bianco - rosato) /
7,50

1/2 litro (rosso - bianco - rosato) / 13

1 litro (rosso - bianco - rosato) / 25

Lambrusco (zoet) - fles / 23

Prosecco DOC - fles / 29



ANTIPASTI

FREDDI

Bruschetta / 9

(krokant brood met verse tomaten, munt, olijfolie, look en Italiaanse kruiden)

Insalata all'agro dolce / 8

(rucola, tomaten, Grana Padanokrullen en balsamico)

Antipasto San Michelese / 18

(gegrilde groenten in kruidenolie)

Antipasto all'Italiana / 21

(fijne vleeswaren met kaas en groenten)

Carpaccio / 18

(fijngesneden ossenhaas, gemarineerd met kruidenolie, Parmigianokrullen en rucola)

Insalata di Mare / 19

(gekruide zeevruchtensalade)

CALDI

Funghetti del Nonno / 13

(gegratineerde champignons in kruidenboter met tomaat en kaas)

Funghetti Stromboli / 13

(gegratineerde champignons in lookboter met pikante paprikasaus)

Cozze parigine / 19

(mosselen met tomatensaus en lookboter, gegratineerd met mozzarella)

Scampi all'aglio / 20

(scampi in lookboter)

Scampi Porto fino / 21

(scampi met rode Porto)



SECONDI PIATTI

VEGETARIANO

Cannelloni ricotta & spinaci / 16

(gegratineerde deegrolletjes met ricottakaas en spinazie in tomatenroomsaus)

Parmigiana di Melanzane / 16

(gegratineerde aubergines, tomatensaus, mozzarella, basilicum en Parmigiano, geserveerd met pasta)

Tagliatelle della Signora / 17

(verse pasta met aubergine, paprika, spinazie en champignons in tomatensaus)

Panzerotti ai funghi porcini / 18

(verse pasta met Italiaanse bospaddenstoelen in kruidensaus)

Gnocchi con verdure / 17

(gnocchi met groenten)

Gnocchi Quattro formaggi / 18

(gnocchi met 4 soorten kaas)

Tris vegetariano / 21

(trio van gegratineerde Parmigiana met aubergine, verse pasta met bospaddenstoelen en gesauteerde groenten)

Tris di pasta voor 2 personen / 36

PESCE

Tagliatelle alle vongole / 19

(verse pasta met Venusschelpen, verse tomaten en Italiaanse kruiden)

Scampi Ciao Italia / 21

(scampi met Italiaanse kruiden en room)

Scampi Stromboli / 21

(scampi met pikante paprikasaus)

Scampi dello chef / 22

(scampi en mosselen in gekruide tomatensaus)

Tagliatelle ai gamberoni / 23

(verse pasta met tijgergamba's, verse tomaten en Italiaanse kruiden)

Tris di pesce / 25

(trio van scampi met pikante paprikasaus, scampi met mosselen en Mediterraanse gamba's)



SECONDI PIATTI

CARNE

Lasagne di patate / 15

(lasagne van aardappelen, Italiaanse worst, room, mozzarella, Parmigiano, gegratineerd in de oven)

Scaloppina Ciao Italia / 18

(gegrilde escalope met champignons, mozzarella en tomatenroomsaus, gegratineerd)

Scaloppina al vino bianco / 18

(escalope met witte wijn, citroen, munt en Italiaanse kruiden)

Scaloppina alla norma / 18

(escalope met aubergine, mozzarella, basilicum, tomatensaus, gegratineerd)

Cotoletta Stromboli / 18

(varkenskotelet met pikante paprikasaus en munt)

Ossobuco / 25

(kalfsschenkel met verse groenten en tomatensaus)

Scaloppina alla milanese / 16

(gepaneerde escalope geserveerd met pasta in truffelolie)

Scaloppina alla griglia / 17

(gegrilde escalope geserveerd met groenten)

Scaloppina Pizzaiola / 17

(escalope met Pizzaiola-saus)

Tagliatelle alla Banfi / 17

(verse pasta met Italiaans gehakt in tomatenroomsaus)

Pasta con olive, salsiccia, funghi e spinaci / 18

(pasta met olijven, Italiaanse worst, champignons en spinazie)

Lonza con funghi e zafferano / 21

(varkenscarré met champignons en saffraansaus)



PIZZE

Pizza Margherita / 9,50

(tomaten en mozzarella)

Pizza Salami / 13

(tomaten, mozzarella en salami)

Pizza Malandrina / 14

(tomaten, mozzarella, ajuin, olijven, Italiaanse worst en truffelolie)

Pizza Braccio di ferro / 14

(tomaat, mozzarella, spinazie, pikante pepers en Italiaanse worst)

Pizza Quattro formaggi / 14

(tomaten en 4 soorten kaas)

Pizza Leone / 14

(tomaten, mozzarella, champignons, paprika, salami en look)

Pizza Marlon / 14

(tomaten, mozzarella, tonijn en rode ajuin)

Pizza Coppa / 14

(tomaten, mozzarella, Coppa: Italiaanse vleeswaren, gorgonzola en aubergine)

Pizza Quattro Stagioni / 14

(tomaten, mozzarella, hesp, champignons, olijven en artisjok)

Pizza Peppe / 15

(tomaten, mozzarella, spek, salami, hesp en speciale Italiaanse worst)



Pizza San Michele / 15

(tomaten, mozzarella, aubergine, paprika spinazie en champignons)

Calzone Fantasia / 15

(dubbel geplooid pizza met ingrediënten naar keuze)

Pizza Pescatore / 17

(tomaten, mozzarella, scampi, mosselen, Venusschelpen en gamba's)



MENÙ CLASSICO

VOORGERECHT

CARPACCIO

(fijngesneden ossenhaas, gemarineerd met kruidenolie, Parmigianokrullen en rucola)

FUNGHETTI GRATINATI

(gegratineerde champignons)

INSALATA DI MARE

(zeevruchtensalade)

HOOFDGERECHT

OSSOBUCO

(kalfsschenkel met verse groenten en tomatensaus)

SCAMPI CIAO ITALIA

(scampi met Italiaanse kruiden en room)

SCALOPPINA CIAO ITALIA

(gegratineerde escalope met champignons en mozzarella)

DESSERT

TIRAMISÙ

ZABAGLIONE

STRACCIATELLA-IJS

33€