

# Menu voor de Workshop "La Dolce Vita: Italiaanse Smaken"

## Voorgerecht

- **Bruschetta al Pomodoro**

Traditionele Italiaanse bruschetta met vers gesneden tomaten, basilicum, knoflook, en een vleugje olijfolie op krokant gegrild (en vers gebakken) brood.

- **Antipasto Misto**

Een heerlijke selectie van Italiaanse olijven, prosciutto, en andere fijne vleeswaren, geserveerd met een assortiment van Italiaanse kazen.

## Hoofdgerecht

- **Tortellini Ripieni**

Gevulde tortellini met een romige vulling van mozzarella, tomaat, basilicum, en een vleugje olijfolie en balsamico.

- **Tagliatelle al Pomodoro**

Verse tagliatelle in een rijke, huisgemaakte Italiaanse tomatensaus met basilicum, knoflook, en een vleugje olijfolie.

- **Spaghetti ai Funghi**

Spaghetti in een romige champignonsaus, bereid met verse Italiaanse champignons, knoflook, en kruiden.

## Dessert

- **Zabaglione**

Een luchtige en romige Italiaanse dessertklassieker gemaakt van eidooiers, suiker, en Marsalawijn, geserveerd met vers fruit.