



Chez Bastianin

B o u c h e r i e R e s t a u r a n t

Derde Generatie

Chez Bastianin is bovenal een familiegeschiedenis.

Alles begon in het hart van de **Pesiovallei**, aan de voet van de majestueuze **Marguareis**, in de **Italiaanse Zeealpen**.

In de jaren '50 bouwde mijn grootvader, **Sebastiano "Bastianin" Gastaldi**, een bergtoevlucht. Een eenvoudige en hartelijke plek waar jagers en reizigers rust en gezelligheid vonden na lange tochten.

Mijn vader **Lorenzo** groeide op tussen deze toppen, op het ritme van de seizoenen en het werk op het land, voordat hij slager werd en deze liefde voor het product en voor goed vakmanschap doorgaf.

Wat mij betreft, geïnspireerd door onze wortels en verrijkt door mijn eigen pad, verenig ik vandaag deze twee passies: de slagerij en de keuken.

Bij **Chez Bastianin** vertellen we ons verhaal door elk gerecht, elk zorgvuldig gekozen stuk, elke gedeelde smaak. Een plek waar traditie en oprecht genot elkaar rond de tafel ontmoeten.

Bij Chez Bastianin laten we u ontdekken waar wij van houden, zonder compromissen: onze producten en producenten weerspiegelen onze passie.

Gun uzelf een plezier, bij Bastianin.

Côte de Bœuf Menu

Bastianin Selectie

Voorgerecht naar keuze + côte de bœuf om te delen + dessert

€65 per persoon (minimaal 2 personen)

Voorgerecht

24 maanden gerijpte Parmaham

of

Battuta gesneden met het mes

(Vlees van jonge runderen, met het mes gesneden, extra vierge olijfolie, Maldon zoutvlokken, geserveerd met salade)

Côte de Bœuf

Côte de bœuf — Bastianin Selectie (ca. 1 kg),
geserveerd met huisgemaakte frieten of groene salade

Dessert

Desserts naar keuze:

Panna cotta van gianduja chocolade en amandelen

Chocolade-hazelnootmousse, huisgemaakte slagroom

Tiramisù

Menu strikt niet aanpasbaar, dranken niet inbegrepen. Extra gevraagde producten worden apart gefactureerd.

Planken

Om te delen... of niet

Voor 2 personen

Fijne Charcuterie — Boerderij Bettella €48.00

Witte culaccia ham, culatello (hart van de rauwe ham), traditionele speck, lardo met kruiden.

Bastianin Selectie €32.00

Parmaham 24 maanden, Mortadella, Wildzwijn hoofdkaas en Felino salami

Italiaanse Kazen €22.00

Pecorino Toscano IGP gerijpt in de grot, Taleggio, zachte Gorgonzola met de lepel, truffelhoning

Bastianin Kaasselectie €22.00

Kaas gerijpt in kastanjebladeren, van koe- en schapenmelk; 36 maanden gerijpte reserve Parmigiano Reggiano; Giusti «Speciale Legni» balsamicoazijn

Focaccia met Kaas en Zomertruffel €24.00

Knapperige Romeinse focaccia belegd met stracchino (romige koemelkkaas) en zomertruffel

Voorgerechten

Cecina & Balsamico

€24.00

Cecina de León BGA (gerijpte rundvlees-charcuterie), artisjokjes op olie, 12 jaar gerijpte Giusti balsamicoazijn, Taggiasca extra vierge olijfolie

Foie Gras

€16.00

Halfgare eendenfoie gras met Sauternes, Maldon zout en chutney van zure kersen.

Vitello Tonnato

€19.00

Plak langzaam gegaard jong rundvlees, Tonnatosaus (typisch uit Piëmont), rucola en gemarineerde rode ui (pickles).

Porchetta & Gerookte Scamorza

€18.00

Carpaccio van berg-porchetta geroosterd in de Josper met julienne van scamorza (gerookte kaas)

Parma & Gorgonzola

€17.00

24 maanden gerijpte Parmaham en Gorgonzola

Burrata en Tomaten

€16.00

Burrata uit Puglia, vergezeld van kerstomaatjes uit de moestuin van Bastianin, extra vierge olijfolie, Maldon zeezout en huisgemaakte basilicumpesto

Rauw Vlees

Onze selectie rauw vlees van jonge runderen van de rassen: Piëmontees (Italië), Charolais, Limousin (Frankrijk). Afhankelijk van aanvoer. Vers bereid.

Tartaar van de Slager

€24.00

Vlees van jonge runderen, gekruid met extra vierge olijfolie, kappertjes, rode ui, Worcestershiresaus, Dijonmosterd, gekonfijte eierdooier en gefrituurde kappertjes. Geserveerd met salade en huisgemaakte frieten.

Battuta all'Albese

€19.00

Vlees van jonge runderen, met het mes gesneden, extra vierge olijfolie, Maldon zoutvlokken, geserveerd met gepickelde rode ui en jonge slascheuten

Carpaccio

€19.00

Vlees van jonge runderen (naar aanvoer), ter plaatse gesneden, 36 maanden gerijpte parmezaanschilfers, geserveerd met salade

Pasta

Tagliolino alla Bolognese

€19.00

Verse eierpasta, rundvleesragout Bolognese en 24 maanden gerijpte parmezaan

Bernaglieravioli — Witte Bolognese

€24.00

Kruidenravioli met kalfsvleesragout, crème fraîche en pecorino

Ravioli "al Plin" met Truffel

€29.00

Kleine Piëmontese ravioli gevuld met truffel en kaas, Parmigiano-room en schilfers van zwarte truffel.

De Carnivoren

Black Angus Bavette — Australië

€39.00

Geserveerd met één bijgerecht naar keuze

Tagliata met Gorgonzola

€32.00

Runderbiefstuk met gorgonzolasaus en huisgemaakte frieten

L-Bone (entrecote aan het bot)

€49.00

Ca. 500g, gerijpt, Bastianin selectie, chimichurrisaus, bijgerecht naar keuze

Bijgerechten

Frieten of Groene Salade of Aardappelpuree

€5.00

Spinazie met boter en parmezaan

€8.00

Aardappelpuree met zomertruffel

€12.00

Seizoensgroenten naar beschikbaarheid uit onze moestuin

Sauzen

Chimichurri of Peper of Gorgonzola

€4.00

Suggesties van het Moment

Polpette della Nonna

€16.00

Goudgebakken rundvleesballetjes geserveerd met gorgonzolasaus

Mergpijp en Tartaar

€26.00

Runder-mergpijpen, gegaard in de Josper houtskooloven, geserveerd met een met het mes gesneden tartaar van jong Piëmontees rundvlees en Provençaalse kruiden.

Black Angus Entrecote

€42.00

Australische Black Angus, ca. 350g, geserveerd met frieten en een saus naar keuze.

Runderfilet, Foie Gras Escalope, Truffeljus

€65.00

Afhankelijk van aanvoer, gegrild in de Josper, geserveerd met een bijgerecht naar keuze. Ca. 300g.

Japanse A5 Wagyu Entrecote

€96.00

Prefectuur Kagoshima (Japan), BMS 10, ca. 300g, gegrild in de Josper, geserveerd met rode ui confit met balsamico en een bijgerecht naar keuze.

Rundvlees op Snit

Marmerschaal

1-2	3-4	5-6	7-8	9-12
Mager	Licht	Gebalanceerd	Smeltend	Uitzonderlijk

BMS (marmering): een indicator voor de kwaliteit van het intramusculaire vet.

Ras / Merk	Herkomst	Voeding	Marmering	Prijs/Kg
Aubrac	Frankrijk	gras, hooi en natuurlijke voeders	BMS 3	€139
Montbéliard	Frankrijk	gras, hooi, graansupplementen	BMS 3	€125
Limousin	Frankrijk	gras met graanafwerking	BMS 3	€139
Rubia Gallega	Spanje	100% gras	BMS 3	€155
Simmental	Duitsland/Oostenrijk	gemengd (gras + granen)	BMS 3/4	€125
Black Pearl	Polen	langdurig graanvoer	BMS 4	€139
Black Angus	VS	graanvoer 150-200 dagen	BMS 4/5	€180
Wagyu Santa Rosalia	Spanje	langdurig graanvoer, gecontroleerd programma	BMS 5/6	€185
Wagyu Tomahawk	Australië	langdurig graanvoer (300+ dagen)	BMS 5	€199

Ras / Merk	Herkomst	Voeding	Rijping	Prijs/Kg
Angus	Iberisch	gras, graanafwerking	90+ dagen	€160
Baltic Black	Polen	langdurig graanvoer	60+ dagen	€145
Swami	Denemarken	langdurig gecontroleerd graanvoer	120+ dagen	€165

Rode Tonijn

Ikejime

« Rode tonijn geslacht volgens de traditionele Japanse Ikejime-methode. »

Tartare

€32.00

Gesneden uit het hart van de Akami-lende, sjalot, bieslook, milde rode peper, basilicumolie en gerookt Maldon-zout.

Tataki

€49.00

Tataki van Chutoro, dichtgeschroeid in tijm- en oregano-olie, geroosterde hazelnoten en pistaches, knapperige salade van venkel met sinaasappel.

Akami-Hartsteak

€49.00

Bleu geserveerd, Taggiasca extra vierge olijfolie, Maldon zout en sauce vierge.

Akami-Hartsteak

€49.00

Bleu geserveerd, lak met citrus- en gembernoten, Corsicaanse tonijn-emulsie.

Uitzonderlijk product, beschikbaar in beperkte hoeveelheid afhankelijk van levering.

Desserts

€9.00

Tiramisù (origineel)

Panna cotta met gianduja chocolade en amandelen

Chocolade-hazelnootmousse met slagroom

Wentelteefjes

€12.00

Met fior-di-latte-ijs en gezouten botercaramel, met knapperige topping

Italiaans IJs en Sorbets

€14.00

La Piemontese — Piëmontees hazelnootijs, gianduja chocolade, gehakte hazelnoten en huisgemaakte slagroom

La Fior di Latte — Fior-di-latte-ijs met zure kersen en huisgemaakte slagroom

Sorbet d'Italie — Romig citroensorbet uit Sorrento en romig mandarijnsorbet uit Ciaculli

Alcoholische Combinaties

€17.00

Affogato — Fior-di-latte-ijs, espresso, Amaretto en huisgemaakte slagroom

Colonel — Citroensorbet & Wodka

Cubaanse Mandarijn — Mandarijnsorbet & Rum