



GILLIA

smiles & pasta

Zele Huivelde 1 052/50 65 15

Dendermonde Sint-Gillislaan 78 052/41 59 45

www.gillia.com

  #gilliapasta

LIEVE GAST,

Welkom bij GILLIA, een Italiaans geïnspireerd restaurant met een dikke knipoog naar alles wat lokaal en lekker is ...

Op basis van een aantal huisgemaakte basis-ingrediënten bieden wij u een keuze aan antipasti & pasta's. Combineer deze naar believen met onze aperitieven, bieren, wijnen & frisdranken.

Apero

Gin Tonic		12,5
<i>Panarea Island Gin & Abbondio "Hope" Tonic.</i>		
GILLIA's Negroni		10
<i>Gin, Vermouth & Amaro.</i>		
Aperitivo Spritz		8
<i>Bordiga Aperitivo Italiano, Cava & Bruiswater.</i>		
GILLIA's Cocktail of Mocktail	zie suggesties	
Lambrusco	glas proef ⁽¹⁾	7,5
<i>Parelende rode wijn</i>	glas geniet ⁽¹⁾	12
	fles ⁽²⁾	29
Cava Brut Don Jaime	glas proef ⁽¹⁾	7
	glas geniet ⁽¹⁾	9
	fles ⁽²⁾	25
Champagne G. Tribaut	glas proef ⁽¹⁾	10
<i>40% Chardonnay, 30% Pinot Noir & 30% Meunier.</i>	glas geniet ⁽¹⁾	14
	fles ⁽²⁾	45

Antipasti

Trio huisgemaakte Dips	15	V
<i>Dips van het moment met Ciabatta.</i>		
Huisgemaakte Hummus	13	Ve
<i>Hummus van het seizoen met Ciabatta.</i>		
Selezione Traditionalé	18	
<i>Parmaham, Capocollo, Salame Felino, Parmigiano met oude Balsamico & Huisgemarineerde Olijven.</i>		
Selectie kazen van de chef	14	V
<i>Een kleine en fijne selectie kazen in samenwerking met Kaasaffineurs Van Tricht.</i>		
Parmaham	13	
<i>Gedroogde ham, rechtstreeks ingevoerd vanuit Parma.</i>		
Parmigiano met oude Balsamico	8,5	V
<i>24 maand gerijpte Parmezaanse kaas, afgewerkt met oude Balsamico. (lactose)</i>		
Extra Ciabatta	2,8	Ve

SPREAD THE TASTE !

  #gilliapasta

Facebook, Google, Instagram, Tripadvisor, ... Niets zo leuk voor ons om een fijne recensie te lezen. Spreek ons ook aan als we niet aan uw verwachtingen voldoen. Zolang u "in onze handen bent" kunnen wij er alles aan doen om u met een goed gevoel te laten tafelen.

Frisdrank

Plat/Brui Water Dolomia (33 cl)	3,9
Plat/Brui Water Dolomia (75 cl)	9
Cola Baladin (33 cl)	3,9
Limonade Baladin (33 cl)	3,9
Limonade Komkommer/Munt Nix & Kix (33 cl)	4,9
Tonic Abbondio (20 cl)	3,9
Iced-Tea Citroen/Citroengras Walden (25 cl)	3,9
Iced-Tea Perzik/Jasmijn Walden (25 cl)	3,9

Bier

Vicaris Quinto 5° (33 cl)	4
Hopmonkey 5,5° (33 cl)	4
De Donder IPA 8,1° (33 cl)	4

Wijn

Huiswijn Davide	glas proef ⁽¹⁾	4
Wit / Rood / Rosé	glas geniet ⁽¹⁾	7
	fles ⁽²⁾	20
Wijn van de maand per glas	zie suggesties	

Zin in een andere wijn? Vraag naar onze wijnkaart.

(1) Per glas hebt je de keuze uit de geniet- of proefbeleving.

(2) Een fles besteld, maar niet leeg? Neem ze gerust mee naar huis.



GENIET = ± 23 cl
PROEF = ± 13 cl

V = Vegetarisch Allergenen : bij elk product vindt u een opsomming van de allergenen. 100% garanderen dat uw gerecht volledig
Ve = Veganistisch allergeenvrij is kunnen we niet, want al onze gerechten worden in dezelfde keuken bereid.

Stel zelf je pasta samen en kies

1. Saus & portie 2. Pasta 3. Topping

1. Saus & portie

	Piccolo	Medio	Grande	
Pomodori	9	12	15	
<i>Tomaten, sjalot, look & kruiden. (selderij)</i>				
<i>afwerking: gremolata & parmigiano. (lactose)</i>				
				V
<i>afwerking: gremolata.</i>				
				Ve
Arrabiata	11	13,5	16,5	
<i>Tomaten, sjalot, look & pikante kruiden. (selderij)</i>				
<i>afwerking: pecorino. (lactose)</i>				
				V
<i>afwerking: zonder pecorino.</i>				
				Ve
Al Ragu	11,5	15,5	17,5	
<i>Tomaten, rondsgehakt, pancetta, sjalot, look & kruiden. (gluten)</i>				
<i>afwerking: parmigiano. (lactose)</i>				
Pesto	12,5	16	19,5	V
<i>Parmigiano, Pecorino, cashewnoten, pijnboompitten, basilicum, citroensap, look & kruiden. (noten & lactose)</i>				
<i>afwerking: pijnboompitten & parmigiano. (noten & lactose)</i>				
Formaggio	11	13,5	16,5	V
<i>Parmigiano, Pecorino, Emmentaler, look, sjalot, citroensap & kruiden. (lactose & selderij)</i>				
<i>afwerking: parmigiano & mesclun. (lactose)</i>				
Tagliata	17	23,5	29,5	
<i>Kort in lookboter gebakken en versneden Filet Mignon van Belgisch Wit Blauw. (lactose)</i>				
	Filet Mignon ± 70 g	± 140 g	± 210 g	
<i>afwerking: puree van rode paprika, parmigiano, tapenade van groene olijven & mesclun. (lactose)</i>				
Carbonara	11	15	19	
<i>Pancetta, Pecorino, ei, room, peper & zout. (lactose & ei)</i>				
<i>afwerking: Pecorino, een eierdooier & gemalen zwarte peper. (lactose & ei)</i>				

AFHALEN

Bij GILLIA kan je jouw favoriete gerechten ook afhalen. Bekijk ons afhaalassortiment op onze webshop www.gillia.com.

GROEPEN

Voor groepen bieden wij – na reservatie vooraf – de Italiaanse tafel aan. Door de potten op tafel te brengen creëren we een huiselijk sfeer met voor elk wat wils ... Vraag gerust meer info.

Ons apart zaaltje is ook geschikt voor vergaderingen.

2. Pasta

	Piccolo	Medio	Grande	
Tagliolini	-	-	-	V
<i>Net zo lang als spaghetti maar plat. Lijkt veel op Linguine maar is iets dunner. (gluten & ei)</i>				
Conchiglie	+1	+1,5	+2,5	Ve
<i>Schelpjespasta met een doorsnede van ± 2 cm. (gluten)</i>				
Penne Volkoren	+1	+1,5	+2,5	V
<i>Spelt Volkoren Bio (Glutenarm). Schuin afgesneden, langwerpige buisjes. (gluten-arm & ei)</i>				
Glutenvrije Pasta	+2	+3	+4	Ve
<i>(10 min extra)</i>				

3. Topping

Vegan Balls (3 st)	6,6	Ve
<i>Kikkererwten, mais & kruiden. (gluten)</i>		
Meatballs (3 st)	5,4	
<i>Runds- en varkensgehakt, venkelzaad, balsamico-crème, mosterd & kruiden. (gluten, ei & mosterd)</i>		
Berloumi	6,4	V
<i>Gebakken Halloumi-kaas uit Berlare. (lactose)</i>		
Pancetta Affumicata	5,5	
<i>Gebakken blokjes van gerookt Italiaans mager spek.</i>		
Gegrilde Kerstomaatjes	5,5	Ve
<i>Mediterraans gekruid en kort gegrild.</i>		
Mozzarella di Bufala	6,5	V
<i>Rechtstreeks ingevoerd van het tophuis Casa Madaio. (lactose)</i>		
Parmaham	7	
<i>Gedroogde ham, rechtstreeks ingevoerd vanuit Parma.</i>		

Extra

Ciabatta	2,8	Ve
Mesclun (Mengeling van jonge sla)	2,5	V
Parmigiano	2	V
<i>24 maand gerijpte gemalen Parmezaanse kaas. (lactose)</i>		
Pecorino	2	V
<i>Geraspte harde Italiaanse schapenkaas. (lactose)</i>		

V = Vegetarisch Allergenen : bij elk product vindt u een opsomming van de allergenen. 100% garanderen dat uw gerecht volledig
Ve = Veganistisch allergeenvrij is kunnen we niet, want al onze gerechten worden in dezelfde keuken bereid.