

# 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

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

## Antipasti

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

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

<b>Plat/Bruis Water Dolomia (33 cl)</b>	<b>3,9</b>
<b>Plat/Bruis Water Dolomia (75 cl)</b>	<b>9</b>
<b>Lokaal geperst Appelsap (33 cl)</b>	<b>3</b>
<b>Cola Baladin (33 cl)</b>	<b>3,9</b>
<b>Limonade Baladin (33 cl)</b>	<b>3,9</b>
<b>Limonade Komkommer/Munt Nix &amp; Kix (33 cl)</b>	<b>4,9</b>
<b>Tonic Abbondio (20 cl)</b>	<b>3,9</b>
<b>Iced-Tea Citroen/Citroengras Walden (25 cl)</b>	<b>3,9</b>
<b>Iced-Tea Perzik/Jasmijn Walden (25 cl)</b>	<b>3,9</b>

## Bier

<b>Vicaris Quinto 5° (33 cl)</b>	<b>4</b>
<b>Hopmonkey 5,5° (33 cl)</b>	<b>4</b>
<b>Vicaris Lino 6,5° (33 cl)</b>	<b>4</b>
<b>De Donder IPA 8,1° (33 cl)</b>	<b>4</b>
<b>Vicaris Generaal 8,5° (33 cl)</b>	<b>4</b>

## Wijn

<b>Huiswijn Davide</b>	glas proef <sup>(1)</sup>	<b>4</b>
<b>Wit / Rood / Rosé</b>	glas geniet <sup>(1)</sup>	<b>7</b>
	fles <sup>(2)</sup>	<b>20</b>

**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	
<b>Pomodori</b>	8,5	11	14	
Tomaten, sjalot, look & kruiden. (selderij)				
afwerking: gremolata & parmigiano. (lactose) <span style="float: right;">v</span>				
afwerking: gremolata. <span style="float: right;">Ve</span>				
<b>Arrabiata</b>	10	12,5	15,5	
Tomaten, sjalot, look & pikante kruiden. (selderij)				
afwerking: pecorino. (lactose) <span style="float: right;">v</span>				
afwerking: zonder pecorino. <span style="float: right;">Ve</span>				
<b>Al Ragu</b>	10,5	14,5	16,5	
Tomaten, rondsgehakt, pancetta, sjalot, look & kruiden. (gluten)				
afwerking: parmigiano. (lactose)				
<b>Pesto</b>	11,5	15	18	v
Parmigiano, Pecorino, cashewnoten, pijnboompitten, basilicum, citroensap, look & kruiden. (noten & lactose)				
afwerking: pijnboompitten & parmigiano. (noten & lactose)				
<b>Formaggio</b>	10	12,5	15,5	v
Parmigiano, Pecorino, Emmentaler, look, sjalot, citroensap & kruiden. (lactose & selderij)				
afwerking: parmigiano & mesclun. (lactose)				
<b>Tagliata</b>	16	22	28	
Kort in lookboter gebakken en versneden Filet Mignon van Belgisch Wit Blauw. (lactose)				
Filet Mignon ± 70 g    ± 140 g    ± 210 g				
afwerking: puree van rode paprika, parmigiano, tapenade van groene olijven & mesclun. (lactose)				
<b>Carbonara</b>	8,5	12,5	17,5	
Pancetta, Pecorino, ei, room, peper & zout. (lactose & ei)				
afwerking: Pecorino, een eierdooier & gemalen zwarte peper. (lactose & ei)				

**AFHALEN**  
Bij GILLIA kan je jouw favoriete gerechten ook afhalen. Bekijk ons afhaalassortiment op onze webshop [www.gillia.com](http://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.

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.

### 2. Pasta

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

### 3. Topping

<b>Vegan Balls</b> (3 st)	6,3	Ve
Kikkererwten, mais & kruiden. (gluten)		
<b>Meatballs</b> (3 st)	5,1	
Runds- en varkensgehakt, venkelzaad, balsamico-crème, mosterd & kruiden. (gluten, ei & mosterd)		
<b>Berloumi</b>	6	v
Gebakken Halloumi-kaas uit Berlare. (lactose)		
<b>Pancetta Affumicata</b>	5	
Gebakken blokjes van gerookt Italiaans mager spek.		
<b>Courgettebloem (M) gevuld met Huisgemaakte Vegan Ricotta</b>	8,5	Ve
Licht pikant gekruid en kort gegrild. (noten)		
<b>Mozzarella di Bufala</b>	6	v
Rechtstreeks ingevoerd van het tophuis Casa Madaio. (lactose)		
<b>Parmaham</b>	6,5	
Gedroogde ham, rechtstreeks ingevoerd vanuit Parma.		

### Extra

<b>Ciabatta</b>	2,5	Ve
<b>Mesclun</b> (Mengeling van jonge sla)	2	v
<b>Parmigiano</b>	1,5	v
24 maand gerijpte gemalen Parmezaanse kaas. (lactose)		
<b>Pecorino</b>	1,5	v
Geraspte harde Italiaanse schapenkaas. (lactose)		