l'assiette rouge
table italienne
rue Augustin Vermer, 34-36
B-5570 Beauraing
082-401.995
info@lassietterouge.be
www.lassietterouge.be

« La manière dont on digère décide presque toujours de notre manière de penser. »
(Voltaire)

GLI ANTIPASTI

(quelques entrées traditionnelles)

Rosa emiliana 10
Jambon de Parme, copeaux de parmesan et salade

Soppressa al formaggio di capra 11
Rondelles de saucisson pur porc artisanal grillées, accompagnées de fromage de chèvre et salade

Mortadella all'aceto balsamico e Asiago 11
Triangles de mortadelle grillés au vinaigre balsamique, accompagnés du fromage de montagne et salade

Insalata caprese 12
Tomates bio, mozzarella di bufala, sel rose de l'Himalaya, poivre noir, basilic bio et huile extra vierge d'olive bio

Bresaola al tartufo 13
Tranches de l'arrière du milieu de la cuisse du bœuf, étoiles de parmesan, truffes et roquette

Culatello 14
Tranches de Culatello (jambon de porc nourri avec maïs, glands et châtaignes), copeaux de parmesan et salade

LA PASTA

(pâtes fraiches - farine bio italienne et oeufs bio)

Ragù 14
Traduit en belge par « à la bolognaise »

Amatriciana 14
Tranches de bajoue de porc poivrée, tomates bio et piment rouge

Puttanesca 14
Alici (anchois de la Méditerranée), tomates bio, olives, câpres

Agnello 16
Haché d'agneau bio mijoté à feu doux, une recette traditionnelle

Lasagne 16
Couches de pâte feuilleté, ragù, béchamel, Parmesan

Salmone et broccoli 17
Saumon, broccoli bio, crème fraiche

Suggestions du jour 16

I DESSERTS

Moelleux au chocolat noir et glace vanille 6

Tiramisù 6

Dessert du jour 6

« On se rappelle tous les jours de sa vie l'hôte qui vous a montré de la bienveillance. »
(Homère - L'Odyssée, XV, 54 - IXe s. av. J.-C.)

l'assiette rouge, la pastasciutta, il primo

La tradition de la « pastasciutta » - « il primo » - cette assiette de pâtes qui a conquis petits et grands gourmands, est celle d'un plat populaire, simple, mais plein de caractère. Elle évoque les ingrédients sains, le plaisir de la table et la convivialité.
Si on y ajoute un antipasto gourmand, un dessert lèche-babines et du vin loyal, le tour est joué pour passer un agréable moment de dépaysement… presque en Italie.
Ici, on défend toujours le « mangiare piano» et la papote face à la course à la consommation et à l'excès. On vous invite à passer un moment « détachant », en envoûtant vos papilles avec de bonnes conversations et un peu de folie.
Nous essayons d'utiliser des produits issus de petits producteurs italiens et locaux, de l'agriculture biologique et du commerce équitable. La viande, les légumes, les œufs, le sucre, la farine, la vanille, les fromages, le café, etc. sont - si la qualité est là - toujours tout naturellement biologiques.

compagno vino, le camarade aux vins

Depuis 2014, « compagno vino », c'est l'espace d'importation directe de vins et produits italiens. La p'tite boutique est située dans le même bâtiment au n° 36.
Ici, on contribue à la connaissance des terroirs et des méthodes de vinification, loin du snobisme de certains cavistes ou des mystifications de la grande distribution.
Vous trouverez des cépages autochtones, des vins traditionnels ou pionniers, issus d'une agriculture saine, dans le respect de la biodiversité et des temps indispensables au développement naturel et à l'affinage. Chaque vin goûte sa « terra », où une année diffère forcément de la précédente.
Ces vins sont vendus à des prix raisonnables en boutique et aussi servis dans le cadre du resto.
Vous trouverez aussi les huiles d'olives biologiques ou non-filtrées, qui excellent par leur délicatesse et leur faible taux d'acidité ainsi que les truffes noires des Monti Lesssini, les pâtes fraîches et les sauces de production maison.
Visitez notre p'tite boutique ou l'espace online – www.compagnovino.net
En outre, si vous désirez être informés des dégustations ou autres activités que nous organisons, laissez votre e-mail.

grammelot*, hébergement avec chambres à l'ancienne

Dans le même bâtiment, trois belles chambres sont aménagées pour accueillir des hôtes.
On a essayé de préserver le charme et l'harmonie des lieux par une rénovation attentive aux soins qu'une vieille maison méritait (emploi de matériaux nobles, bois et argile).
Pour se détendre, il y a le jardin situé à l'arrière de l'église où les cloches et le coq garantissent discrètement que le temps… cause, et nous aussi.
Visitez le site web – www.grammelot.be.

** Le **grammelot** est un style de langage utilisé dans le théâtre satirique italien, lequel ne se fonde pas sur l'articulation de mots, mais sur la reproduction de quelques propriétés du système phonétique d'une autre langue, comme l'intonation, le rythme, la sonorité, le cadence, etc, et le recompose dans un flux continu qui ressemble à un discours mais, en réalité, n'est qu'une rapide et arbitraire séquence de sons.*
L'usage satirique d'un tel style théâtral semble dater de la commedia dell'arte du XVI^e^ siècle quand les « saltimbanco » se déplaçaient dans d'autres pays sans en connaitre la langue.