



## CONSEILS POUR RÉCHAUFFER

Tous les plats sont conditionnés dans des **barquettes** spécialement conçues pour aller au four (il suffit simplement d'enlever le couvercle).

Pour réchauffer vos préparations au four traditionnel en toute simplicité, suivez ces consignes :

**Plateau "Street-Food"** : 170°C pendant 15 minutes.

**Box de Mini-Arancini** : 180° pendant 15 minutes.

**Scampis** : 160°C pendant 10-12 minutes, couvrir avec alu

**Croquettes** : 160° pendant 15 minutes + **Sauce** (micro-ondes, sans le récipient)

**Pâtes** : 160°C pendant 15-20 minutes, couvrir avec alu

**Viandes** : 160°C pendant 20 minutes, couvrir avec alu

### Astuce

Préchauffez votre four pour une cuisson optimale et vérifiez les plats quelques minutes avant la fin du temps indiqué pour éviter de trop les cuire.

Bon appétit ! 😊

*L'équipe Tutti Quanti*



## PLATEAU DES FÊTES

# TUTTI QUANTI

### MORTADELLA SUINO NERO DEI NEBRODI

**Sicile** - Salumificio Caputo

Une mortadelle d'exception élaborée à partir de porc noir des Nebrodi, race sicilienne réputée pour la finesse de sa chair et sa texture incroyablement fondante.

### PROSCIUTTO "GOCCIA" AL TARTUFO

**Emilie Romagne** - Prosciuttificio San Francesco

Un jambon cru fondant et délicat, sublimé par de véritables éclats de truffe. Gourmand, raffiné, et terriblement addictif.

### FINOCCHIONNA IGP

**Toscane** - Salumificio Salcis

Salami toscan moelleux, généreusement parfumé aux graines de fenouil. Saveur douce et légèrement anisée.

### SALSICCIA CALABRESE

**Calabre** - Salumificio Rosa

Salsiccia artisanale typique de Calabre, à la couleur rouge intense. Goût franc et épicé, avec des arômes de viande séchée et de paprika.

### BURRATA, huile d'olive EV au basilic

**Pouilles** - Latteria Gioiella

La reine des mozzarella au cœur coulant, arrivée tout droit des Pouilles et arrosée de notre olio di basilico vierge extra. 125 g de pur plaisir.

### ASIAGO DOP

**Vénétie** - Latteria Castelnovo

Fromage italien semi-affiné, à la texture souple et au goût doux, légèrement noisetté. En bouche : c'est rond, équilibré, et ça plaît à tout le monde.

### PECORINO "GROTTA"

**Toscane** - Caseificio Salcis

Un pecorino affiné naturellement dans des grottes de tuf, là où l'humidité et la fraîcheur favorisent une maturation lente et profonde. Grâce à ce vieillissement singulier, le goût est profond, enveloppant et complexe.

### BRESAOLA "CIMA PIAZZI"

**Lombardie** - Salumificio Sosio

Viande de bœuf séchée, maigre et raffinée, inspirée des montagnes de la Valtellina dont elle porte le nom. Affinée lentement, elle offre une texture tendre et une saveur douce.

### CAPOCOLLO DI CALABRIA

**Calabre** - Salumificio Rosa

Échine de porc affinée, au gras fondant et à la texture tendre. Une charcuterie d'exception, importée directement du village de nos grands-parents en Calabre.

### SPECK DE BAITA

**Lombardie** - Salumificio Sosio

Jambon légèrement fumé, affiné à l'air pur des montagnes. Texture fondante, saveur boisée et subtilement épicée.

### SALAME "IL MORBIDO"

**Marches** - Salumificio Genga

Un salami traditionnel italien, relevé d'ail et de poivre, à la texture particulièrement molle et souple, qui fond littéralement en bouche.

### RICOTTA - Confit de figes

**Abruzzes** - Caseificio dei sapori

Ricotta onctueuse, sublimée par la douceur du confit de figes. Un contraste parfait entre fraîcheur et notes sucrées, pour une bouchée réconfortante.

### PECORINO "VIGNAILOLO"

**Toscane** - Caseificio Salcis

Fromage de brebis affiné au vin, à la texture souple et fondante. Il est rond, légèrement fruité, avec une touche vineuse élégante qui apporte du relief sans dominer.

### PECORINO "VERDE"

**Sicile** - Caseificio Sifor

Fromage de brebis à la texture fondante, généreusement parsemé de pistaches siciliennes. En bouche, c'est doux, légèrement salin, avec la rondeur de la pistache qui apporte une vraie gourmandise.



## ANTIPASTO DUO

# TUTTI QUANTI

### MORTADELLA SUINO NERO DEI NEBRODI

**Sicile** – Salumificio Caputo

Une mortadelle d'exception élaborée à partir de porc noir des Nebrodi, race sicilienne réputée pour la finesse de sa chair et sa texture incroyablement fondante.

### PROSCIUTTO "GOCCIA" AL TARTUFO

**Emilie Romagne** - Prosciuttificio San Francesco

Un jambon cru fondant et délicat, sublimé par de véritables éclats de truffe. Gourmand, raffiné, et terriblement addictif.

### BURRATA, huile d'olive EV au basilic

**Pouilles** - Latteria Gioiella

La reine des mozzarella au cœur coulant, arrivée tout droit des Pouilles et arrosée de notre olio di basilico vierge extra. 125 g de pur plaisir.

### ASIAGO DOP

**Vénétie** – Latteria Castelnovo

Fromage italien semi-affiné, à la texture souple et au goût doux, légèrement noisetté. En bouche : c'est rond, équilibré, et ça plaît à tout le monde.

### BRESAOLA "CIMA PIAZZI"

**Lombardie** - Salumificio Sosio

Viande de bœuf séchée, maigre et raffinée, inspirée des montagnes de la Valtellina dont elle porte le nom. Affinée lentement, elle offre une texture tendre et une saveur douce.

### CAPOCOLLO DI CALABRIA

**Calabre** - Salumificio Rosa

Échine de porc affinée, au gras fondant et à la texture tendre. Saveur équilibrée et parfum délicat : une charcuterie d'exception, importée directement du village de nos grands-parents en Calabre.

### RICOTTA - Confit de figues

**Abruzzes** - Caseificio dei sapori

Ricotta onctueuse, sublimée par la douceur du confit de figues. Un contraste parfait entre fraîcheur et notes sucrées, pour une bouchée réconfortante.

### PECORINO "VIGNAILOLO"

**Toscane** – Salumificio Salscis

Fromage de brebis affiné au vin, à la texture souple et fondante. Il est rond, légèrement fruité, avec une touche vineuse élégante qui apporte du relief sans dominer.

## TUTTI QUANTI

178, rue de la fléchère - 6181 Gouy-lez-piéton - 0470.03.63.13 -  
info@tutti quanti.be - <https://www.tutti quanti.be>



## PLATEAU DES FÊTES

# CHARCUTERIES

### MORTADELLA SUINO NERO DEI NEBRODI

**Sicile** – Salumificio Caputo

Une mortadelle d'exception élaborée à partir de porc noir des Nebrodi, race sicilienne réputée pour la finesse de sa chair et sa texture incroyablement fondante.

### PROSCIUTTO "GOCCIA" AL TARTUFO

**Emilie Romagne** – Prosciuttificio San Francesco

Un jambon cru fondant et délicat, sublimé par de véritables éclats de truffe. Gourmand, raffiné, et terriblement addictif.

### FINOCCHIONNA IGP

**Toscane** – Salumificio Salcis

Salami toscan moelleux, généreusement parfumé aux graines de fenouil. Saveur douce, et légèrement anisée.

### PANCETTA ARROTOLATA

**Calabre** – Salumificio Rosa

Poitrine de porc roulée et affinée lentement selon la tradition calabraise. Le gras fondant lui donne un goût profond et généreux. Une pancetta qui joue clairement dans une autre catégorie.

### BRESAOLA "CIMA PIAZZI"

**Lombardie** – Salumificio Sosio

Viande de bœuf séchée, maigre et raffinée, inspirée des montagnes de la Valtellina dont elle porte le nom. Affinée lentement, elle offre une texture tendre et une saveur douce.

### CAPOCOLLO DI CALABRIA

**Calabre** – Salumificio Rosa

Échine de porc affinée, au gras fondant et à la texture tendre. Saveur équilibrée et parfum délicat : une charcuterie d'exception, importée directement du village de nos grands-parents en Calabre.

### SPECK DE BAITA

**Lombardie** – Salumificio Sosio

Jambon légèrement fumé, affiné à l'air pur des montagnes. Texture fondante, saveur boisée et subtilement épicée.

### VENTRICINA

**Abruzzes** – Salumificio Clai

Salami typique des Abruzzes, généreux et bien relevé. En bouche, on retrouve un goût épicé présent mais maîtrisé, qui monte progressivement et laisse une sensation chaude et persistante.

### TUTTI QUANTI

178, rue de la fléchère - 6181 Gouy-lez-piéton - 0470.03.63.13 -  
info@tuttiquanti.be - <https://www.tuttiquanti.be>



## PLATEAU DES FÊTES

# STREET-FOOD

### PANZEROTTI

*Petits chaussons de pâte à pizza, frits et garnis de sauce tomate et mozzarella fondue. Un classique de la street-food du Sud, à croquer bien chaud.*

### MOZZARELLA FRITE

*Sticks de mozzarella panés puis frits. Une bouchée ultra gourmande, typique des apéritifs à l'italienne.*

### SFOGLIATELLE

*Préparation feuilletée croustillante, garnie de provola et de friarelli (feuilles de brocoli typiques de la cuisine napolitaine).*

### PANINO PORCHETTA

*Pain focaccia, garni de porchetta (rôti de porc aux herbes, ail, poivre, romarin), de pesto vert, mozzarella et tomates séchées. Une star de la street-food italienne, à déguster avec les doigts.*

### ARANCINI

*Mini boules de riz siciliennes, farcies, panées et frites, garnies façon bolognese. Un symbole de la gastronomie italienne et de la cuisine généreuse et gourmande.*

### PARMIGIANA DI MELANZANE

*Des couches d'aubergines fondantes, nappées de sauce tomate, de fromage, puis encore d'aubergine... et encore de fromage. Une recette généreuse, qui reconforte autant qu'elle régale.*

### PINSA ROMANA

*La pinsa romana, cousine plus légère de la pizza, se caractérise par une pâte alvéolée et croustillante. Garnie façon festive avec une sauce à la truffe, de la mortadelle et de la mozzarella fondante.*

### TUTTI QUANTI

178, rue de la fléchère - 6181 Gouy-lez-piéton - 0470.03.63.13 -  
info@tutti quanti.be - <https://www.tutti quanti.be>





## PLATEAU DES FÊTES

# DÉLICES D'ITALIE

### CARPACCIO DE BOEUF

*Fines tranches de bœuf cru, roquette, copeaux de Grana Padano, tomates séchées, huile d'olive au basilic et zeste de citron.*

### CROQUETTES GUANCIALE & TARTUFO

*Croquettes croustillantes, cœur fondant au guanciale & crème de truffe, salade de saison, sauce légère à la truffe et parmesan.*

### SCAMPIS

*Scampis poêlés, crème au Limoncello, ail doux & herbes fraîches.*

### MORTADELLA SUINO NERO DEI NEBRODI

*Sicile - Salumificio Caputo*

*Une mortadelle d'exception élaborée à partir de porc noir des Nebrodi, race sicilienne réputée pour la finesse de sa chair et sa texture incroyablement fondante.*

### CAPOCOLLO DI CALABRIA

*Calabre - Salumificio Rosa*

*Échine de porc affinée, au gras fondant et à la texture tendre. Saveur équilibrée et parfum délicat : une charcuterie d'exception, importée directement du village de nos grands-parents en Calabre.*

### BURRATA

*Burrata crémeuse, lamelles de poires au miel, speck, roquette, Grana Padano & éclats de noix.*

### PARMIGIANA AFFUMICATA

*Mille-feuille d'aubergines grillées, sauce tomate, provola fumée et mozzarella, gratiné au Grana Padano.*

### ASIAGO DOP

*Vénétie - Latteria Castelnovo*

*Fromage italien semi-affiné, à la texture souple et au goût doux, légèrement noisetté. En bouche : c'est rond, équilibré, et ça plaît à tout le monde.*

### PECORINO "VIGNAILOLO"

*Toscane - Caseificio Salcis*

*Fromage de brebis affiné au vin, à la texture souple et fondante. Il est rond, légèrement fruité, avec une touche vineuse élégante qui apporte du relief sans dominer.*

### PECORINO "GROTTA"

*Toscane - Caseificio Salcis*

*Un pecorino affiné naturellement dans des grottes de tuf, là où l'humidité et la fraîcheur favorisent une maturation lente et profonde. Grâce à ce vieillissement singulier, le goût est profond, enveloppant et complexe.*