

# delicious. diner

bij Pasta e Fagioli in Nijmegen

exclusief  
voor  
delicious.  
lezers

Pasta e Fagioli (pasta en bonen) is al veertien jaar een begrip in Nijmegen. Hier kookt chef Nino Casella met veel liefde en aandacht voor authenticiteit mooie klassieke gerechten. Nino: 'In mijn keuken probeer ik de essentie van elk afzonderlijk ingrediënt te benadrukken. Ik streef naar een eenvoudige presentatie.' Deze essentie wordt versterkt met prachtige Italiaanse wijn, geselecteerd door zijn vrouw Annamarie. Zin in een delizioso diner? Bel of mail en schuif aan op vrijdag 7 oktober.

**WAAR**  
Pasta e Fagioli  
van Welderenstraat 105  
Nijmegen

**WANNEER**  
vrijdag 7 oktober 2011

**TIJD**  
18.00 uur

**PRIJS**  
€ 59.50 p.p.,  
inc. aperitief,  
viergangenmenu,  
wijnarrangement,  
koffie/ thee.

**RESERVEREN**  
024 323 42 83  
of mail naar  
a.casella@chello.nl  
o.v.v delicious.diner  
totaal 30 couverts

**MEER INFO**  
pastaefagioli.nl

**dé locatie**

Pasta e Fagioli is gevestigd aan een van de ringstraten van Nijmegen. Deze ringstraten hebben een eeuwenlange geschiedenis en tellen veel historische panden. Nino en Annamarie besteden veel aandacht aan een heerlijke avond uit met goed eten, lekkere wijn en een prettige sfeer. De serre ligt midden tussen het groen en vormt een prachtige achtergrond voor dit diner.

**dé brigade**

In de keuken van Pasta e Fagioli staat chef-kok Nino Casella. Er wordt authentiek gekookt volgens traditie uit alle delen van Italië. Zijn vrouw Annamarie is de gastvrouw en selecteert wijnen van hoge kwaliteit van bekende en minder bekende wijnhuizen en druifsoorten. Er is een enorme collectie grappa aanwezig, wel 80 soorten schitteren in de karaffen.

**hét menu**

Een culinaire reis door Italië verdeeld over vier gangen. Met allereerst een brandade di merluzzo, kabeljauwfilet op een koekje van polenta met peterseliewater. Het tussengerecht is tortellone al tartufo, een handgemaakte pasta gevuld met ricotta en zwarte truffel. Rotolo di faraona is het hoofdgerecht, een opgerolde parelhoen op crème van fontina-kaas, geserveerd met savooiekool, wortel en selderij, gebakken cantharellen en pancetta. De parelhoen wordt afgemaakt met een vleugje truffel. Het nagerecht, mousse di panforte, is een mousse gemaakt van panforte, een gedroogde cake met vruchtjes en noten, een specialiteit uit Siena. De mousse wordt geserveerd met sinaasappels en afgemaakt met chocoladeschaafsel.



**Pasta e Fagioli**  
van Welderenstraat 105  
6511 MG Nijmegen  
tel: 024-323 42 83  
www.pastaefagioli.nl  
diner: di t/m za vanaf 18:00 uur



Chef Nino kookt gerechten volgens traditie en uit alle delen van Italië

Elke maand organiseert delicious. een lunch of diner op een toplocatie voor een superprijs!



Grappa in overvloed, maar liefst 80 soorten



Nino: 'Echt Italiaans is voor ons gezelligheid aan tafel, mooie wijn, echt feest!'