

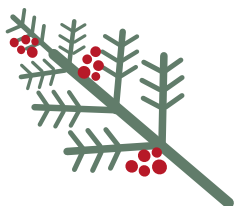


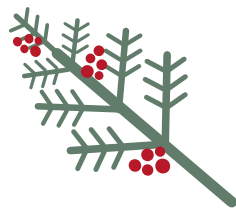
AFHAALGERECHTEN & SPECIALITEITEN

Kerst & Nieuwjaar 2025 - 2026



Raineri





Praktische info

Hoe bestellen

PERSOONLIJK IN DE WINKEL OF VIA EMAIL

- Bestellen in de winkel: wij vragen hierbij een voorschot, waarvoor u een bon krijgt. Vergeet deze bon niet mee te brengen bij de afhaling anders kan het voorschot niet verrekend worden.
- Bestellen via mail info@raineri.be : u krijgt een bevestiging met een bestelnummer en een uitnodiging om een voorschot over te schrijven.

Zeker vermelden:

- Hoeveel personen er zullen meezitten aan tafel
- Eventuele allergenen
- Telefoon / mobiele nummer (deze zal enkel gebruikt worden bij eventuele dringende vragen)

UITERSTE BESTELDATUM VOOR KERST: 18/12/2025

UITERSTE BESTELDATUM VOOR NIEUWJAAR: 26/12/2025

Annulaties dienen 2 dagen op voorhand te gebeuren

Tijdens de feestdagen kan het zeer druk zijn. Hiervoor vragen wij uw begrip. Het hele team RAINERI doet zijn uiterste best om iedereen verder te helpen.

Op 24 en 31 december kunnen alle bestellingen afgehaald worden **tussen 14h en 16h**, aan de winkel kan u de pijlen voor afhaling volgen. Wij helpen u dan verder.

Voor gerechten die dienen opgewarmd te worden kan u de instructies vragen bij de afhaling.

Openingsuren tijdens de feestdagen:

Dinsdag 16 december:	9 - 18u
Woensdag 17 december:	9 - 18u
Donderdag 18 december:	9 - 18u
Vrijdag 19 december	9 - 18u
Zaterdag 20 december	9 - 18u
Zondag 21 december	GESLOTEN
Maandag 22 december	9 - 16u
Dinsdag 23 december:	9 - 18u
Woensdag 24 december:	9 - 16u
Donderdag 25 december:	GESLOTEN
Vrijdag 26 december:	9 - 18u
Zaterdag 27 december:	9 - 18u
Zondag 28 december:	GESLOTEN
Maandag 29 december	9 - 16u
Dinsdag 30 december:	9 - 18u
Woensdag 31 december:	9 - 16u

WIJ ZULLEN GESLOTEN ZIJN OP

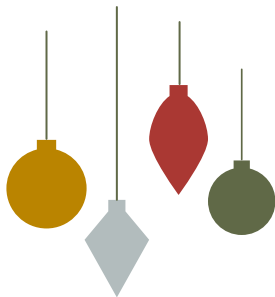
Donderdag 1 januari
Vrijdag 2 januari
Zaterdag 3 januari
Zondag en Maandag

Dinsdag 6 januari zijn we er weer!

LOCANDA FLORA IS EXTRA GESLOTEN

- Van dinsdag 23 december tot en met donderdag 25 december
- Van dinsdag 30 december tot en met maandag 5 januari

Brood

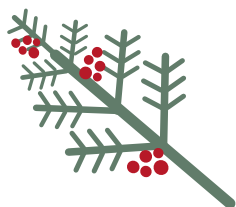


Brood van Altamura Puglia

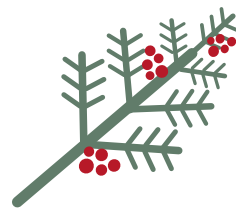
Mini broodjes filoncini of rosette.....	0,40€/st
Mini filoncini integrali/volkoren	0,50€/st
Ciabatta 456gr.....	2,40€/st
Pugliese 456gr.....	2,40€/st
Ciabatta 1kg (ideaal voor bruschetta)	5,20€/st
Focaccia pomodori/tomaat 250gr.....	2,80€/st
Focaccia olive/olijven 250gr.....	2,80€/st

Ander brood

<i>Pane alle olive verdi</i>	<i>8,95€/kg</i>
<i>Broodstokjes groene olijven</i>	
<i>Pane alle olive nere e peperoncino.....</i>	<i>8,95€/kg</i>
<i>Broodstokjes met zwarte olijven en pikant</i>	
<i>Ciabatta alla patata 250gr.....</i>	<i>2,00€/st</i>
<i>Ciabatta met aardappelzetmeel</i>	



Antipasto



Op een basisschotel antipasto ligt er per persoon telkens 1 schijf van het volgende:

- PARMAHAM OF SPECK ALTO ADIGE
- SALAMI ZACHT
- SALAMI PIKANT
- PANCETTA
- 2 SOORTEN KAAS

Liever iets anders: geen probleem u kan zelf bepalen wat u er graag op heeft.

Uitgebreider: dit kan ook, onze uitgebreide schotel wordt aangevuld met extra fijne vleeswaren extra kaas, arancini (rijstballetjes) en panzerotti (brooddeeg gevuld met tomatensaus en mozzarella).

Liefst aangeven waarvoor het gaat dienen: voorgerecht of als maaltijd.

Geschikt op een schaal of niet geschikt, het kan beiden (voor het schikken vragen wij 1€ per persoon extra) Wij raden aan, van enkel te laten schikken als de schotel de dag van afhaling verbruikt wordt.

Enkel kaasschotel, laat u begeleiden of kies uit ons assortiment.

Ook hier vermelden: hapje, voorgerecht of als maaltijd.

Prijs is variabel en op basis van het bestelde assortiment.

De basisschotel kost ± geschikt 6,50€/per persoon.

Te bestellen minimum voor 2 personen

Bestel zeker ons Italiaans brood erbij!



De foto is niet bindend. We kiezen naargelang het aantal bestelde personen de best passende schaal.

Extra bij te bestellen

OPGELEGDE OLIJVEN

Cocktail di olive - *Mengeling van groene en zwarte olijven met paprikastukjes* .. 17,90€/kg

Olive dell'Etna - *Olijven van de Etna, gekruid* 17,50€/kg

Olive Barirole - *Olijven uit Calabrië, gekruid* 19,60€/kg

OPGELEGDE GROENTEN

Carciofi alla Romana - *Artisjokken* 29,10€/kg

Pomodori solleggiati a spicchi - *Zongedroogde tomaten* 25,60€/kg

OPGELEGDE VIS

Alice marinate - *Gemarineerde ansjovis*..... 37,65€/kg

ARANCINI – ARANCINETTI *Siciliaanse rijstballen (opwarmen in de oven)*

Groot ± 180gr 1,75€/st

Rosso al ragu' - *traditioneel*

Alla norma - *met aubergine en tomaat*

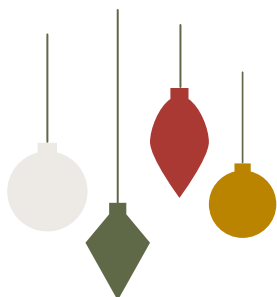
Spinaci - *met spinazie*

Klein ± 40gr 0,55€/st

Rosso al ragu' – *traditioneel*

Spinaci - *met spinazie*

Mozzarella e prosciutto - *mozzarella en hesp*



Verse deegwaren huisgemaakt

Pasta fresca produzione propria

Tagliatelle	9,00€/kg
Spaghetti	9,00€/kg
Sfoglia.....	9,00€/kg

Lasagnabladen

Ravioli alla ricotta e spinaci	14,00€/kg
--------------------------------------	-----------

Ravioli met ricotta en spinazie

Ravioli con solo ricotta	14,00€/kg
--------------------------------	-----------

Ravioli enkel ricotta

Ravioli alla carne.....	14,00€/kg
-------------------------	-----------

Ravioli met vleesvulling

Raviolini alla carne per brodo.....	14,00€/kg
-------------------------------------	-----------

Raviolini met vleesvulling voor bouillon

Ravioli salsiccia e guanciale.....	27,00€/kg
------------------------------------	-----------

Ravioli varkensvlees en wangspek

Aangeraden hoeveelheid per persoon voor de huisgemaakte verse deegwaren 200 à 250gr per persoon

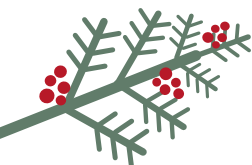
Deze dienen thuis nog zelf gekookt te worden en ook moet er zelf saus voorzien worden
Kooktijd 3 à 4min

Tips voor saus:

Boter laten smelten in een pan, hier versnipperde verse salieblaadjes aan toevoegen.

Zodra de pasta gekookt is kan deze in de pan met de boter en salie.

Lichte Pomarola saus, eventueel room toevoegen.





Bereide pastagerechten, enkel op te warmen!

Deze gerechten zijn enkel te bestellen voor 24 en 31 december.

Voor de andere dagen zie onze website.

PASTA CON CARNE / VLEESPASTA'S

Lasagna classica 14,90€/kg

Klassieke lasagna

te bestellen per bakje van 1 persoon (± 500gr), 2 personen (± 1kg) of 4 personen (± 2kg)

Cannelloni alla carne 16,10€/kg

Cannelloni met vleesvulling

te bestellen per stuk minimum 2 stuks (± 150gr per stuk)

Scrigni burrata con coulis ai pomodorini e guanciale 33,70 €/kg

Scrigni gevuld met burrata met wangspek en een coulis van tomaten

PASTA CON PESCE / VISPASTA'S

Strozzapreti all'astice/ strozzapreti met kreeft 35,50 €/kg

(te bestellen per 500gr met ½ kreeft)

Bottoni al gambero rosso con sedano, mascarpone e carciofi 41,50 €/kg

'Bottoni' gevuld met gambero rosso garnaal, knolselder, mascarpone en artisjok

Calamarata con calamari e olive taggiasche 28,20 €/kg

'Calamarata' met calamari en taggiasca olijven

PASTA VEGETARIANA / VEGETARISCHE PASTA'S

Cannelloni ricotta e spinaci 17,40€/kg

Cannelloni met ricotta en spinazie

te bestellen per stuk minimum 2 stuks (± 150gr per stuk)

Mafaldine crema di burrata pesto e melanzane 22,30 €/kg

Mafaldine met burrata, pesto en gebakken aubergines

Lasagna funghi di bosco e tartufo 35,00 €/kg

Lasagna met bospaddestoelen en truffel

te bestellen per bakje van 1 persoon (± 500gr), 2 personen (± 1kg) of 4 personen (± 2kg)

Aangeraden hoeveelheid per persoon: gemiddeld 550gr verdeeld over maximum 4 soorten.
Als er nog andere gerechten voorzien worden, 400 a 450gr per persoon verdeeld over maximum 3 soorten.



Hoofdgerechten

Hoofdgerechten, voor- of tussengerechten zijn enkel te bestellen voor 24 en 31 december.

Voor de andere dagen zie onze website.

CARNE / VLEES

Costata di vitello alla milanese..... 75,50€/kg
kalfsribstuk op Milanese wijze
te bestellen per stuk (1 ribstuk is voor 2 personen)

Tacchino farcito con castagne in salsa gravy..... 35,60€/kg
Kalkoenrollade met kastanjes, varkensvlees en kaas
te bestellen per persoon ter info 1 schijf weegt ± 200gr

PESCE / VIS

Involtini di pesce spada e carciofi..... 53,80€/kg
Opgerolde zwaardvis met artisjokken
te bestellen per persoon ter info 1 rolletje weegt ± 200gr

Triglie alla griglia e crema di peperoni..... 26,80€/kg
Gegrilde mulfilet met een paprikacrème

VERDURE / GROENTEN

Patate sfiziose al rosmarino..... 27,70 €/kg
Aardappelen met rozemarijn

Suggesties als voor- of tussengerecht

CARNE / VLEES

Vitello tonnato 80gr a persona9,50€/st
Vitello tonnato 80gr per persoon gegarneerd
te bestellen voor minimum 4 personen geschikt op één schotel

PESCE / VIS

Salmone marinato 80gr a persona..... 8,50€/st
Gemarineerde zalm 80gr per persoon gegarneerd
te bestellen voor minimum 4 personen geschikt op één schotel



Desserten diepgevroren



Cannoli Siciliani groot.....	2,10€/st
Cannoli Siciliani pistache groot	2,45€/st
Cannoli Siciliani chocolade groot.....	2,45€/st
Tiramisù	2,10€/st
'Quadrotto' peer en ricotta	2,40€/st
Sfogliatelle Napoletane	1,30€/st
Maritozzo	2,35€/st
Pasticciotto crema	1,20€/st

PANETTONE MET IJS

Pangelato Tiramisu 1.1kg	18,40€/st
--------------------------------	-----------

TARTUFO IJS (2 stuks per verpakking)

Lemoncello	4,40€
Pistacchio (pistache)	4,40€
Caffé e panna (koffie/room).....	4,40€
Nocciola e cioccolato (hazelnoot/chocolade)	4,40€



Maritozzo - sfogliatella - tartufo ijs
De foto is niet bindend.

Bij een lekker gerecht hoort een lekkere wijn

In onze wijnkelder kan u ons heel assortiment bekijken en u laten adviseren.
Op onze webshop kan u alle wijnen rustig bekijken.

Van Noord tot zuid is Italië helemaal aanwezig in onze Enoteca Basilio zowel witte rode en rosé wijnen, natuurwijnen, bio wijnen.

Trento Doc, Franciacorta, Prosecco en Spumante, laat u zeker verrassen en vier deze feesten met bubbels.

<https://shop.raineri.be/>

en op onze website kan u dagelijks volgen wat er op het menu staat van afhaalgerechten, ook na de feesten.

<https://www.raineri.be>



'Meer dan 50 jaar een begrip op vlak van Italiaanse delicatessen en wijnen'





Nieuw wijnhuis in ons assortiment



ROSSO DI MONTALCINO DOC 2021

100% Sangiovese aged for 6 months in Slavonian oak cask. The Castello Tricerchi Rosso di Montalcino represents the character of Vigna del Lago and Vigna del Piano, plots vocated for a powerful but youthful Sangiovese

Characteristics



Altitude	250 mt
Exposure	West/South West
Soil	Medium texture with limestone clay and sand
Type of cultivation	Guyot
Density	About 4,000 – 4,500
Age of vines	28 years
Yield/ha.	65 quintals
Yield/plant	1.4 Kg
Harvest period	Mid-September
Method of harvest	By hand
Alcohol content	14%
Vinification	Spontaneous fermentation followed by maceration in steel tanks at a controlled temperature of 23°C for 20 days.
Aging	6 months in Slavonian oak cask
Refinement	In bottles for a period of at least 4 months

Organoleptic properties

Colour	Clear, intense ruby.
Aroma	Complex, with hints of strawberry, cherry jam, lightly spicy with floral and mineral notes.
Taste	Balanced, intense, with dense and elegant tannins. A long savoury, minerally finish.
Couple with	White meats, semi-seasoned cheeses, pasta.
Serve at	18 – 20 °C
Total production	26.600 bottles
Packaging	0.75 L – European Bordeaux bottles packed horizontally in boxes of 6 - 12 1,5 L in single wooden box

CASTELLO TRICERCHI ROSSO DI MONTALCINO € 24,00



Buon Natale
&
Felice Anno Nuovo
Da Raineri