

GIORGIO ROSA

DEN HAAG · BINCKHORST

IL SALOTTO OF AAN TAFEL IN HET RESTAURANT · 6 TOT 20 PERSONEN

UNA TAVOLA TUTTA TUA

Een eigen tafel. Een eigen avond.

GIORGIO-ROSA.NL



DE PRIVATE ROOM

IL SALOTTO

In Italiaanse huizen is 'il salotto' de kamer die bijna nooit gebruikt wordt. Daar staat de goede bank, daar staat het servies dat nooit uit de kast komt, en daar mogen de kinderen niet spelen. Tôt er gasten komen. Dan gaat de deur open en is het de ruimte waar het gebeurt.

Bij Giorgio Rosa hebben wij ook zo'n ruimte. Onze salotto ligt aan de voorzijde van het restaurant, met ramen van de vloer tot aan het plafond en uitzicht op het haventje voor Giorgio Rosa. Eén lange tafel van massief hout, zachte stoelen, keramiek en kaarslicht.

De deur gaat dicht en Il Salotto is van jullie. Lange tafel, goed eten, kaarslicht en niemand die op de klok kijkt. Voor een verjaardag, diner met het team, jubileum of gewoon omdat er iets te vieren valt.

Jullie brengen het gezelschap. Wij zorgen voor de avond.



6-20

PERSONEN

100%

AF TE SLUITEN

Voor exclusief gebruik van Il Salotto rekenen we kosten voor het afhuren van de ruimte. Die hangen af van de datum en de grootte van het gezelschap, dus daar maken we een offerte op maat van.

DE TWEEDE OPTIE

AAN TAFEL IN HET RESTAURANT

TWEE TAFELS, ELK TOT
10 PERSONEN

Liever niet apart, maar midden in de sfeer van het restaurant? Dan reserveren we één van onze twee grote tafels. Jullie genieten van dezelfde menu's en bereidingen aan tafel, gewoon tussen de andere gasten van Giorgio Rosa. Met meer dan 10 personen verdelen we het



DRIE MENU'S

A TAVOLA. SAMEN ETEN, SAMEN GENIETEN.

Samen delen of liever je eigen gerecht? Bij Giorgio Rosa kan het allebei.
Kies het menu dat bij jullie avond past.

MENU UNO

ONE NIGHT IN ITALY

Samen beginnen. Daarna
kiest iedereen zijn eigen
hoofdgerecht.

MENU DUE

UNA SERA DA GIORGIO

Drie gangen, drie eigen
keuzes. Voor wie liever zelf
kiest.

MENU TRE

DUE IMPASTI

Pizzette op tafel, pasta
erna. Simpel. Italiaans.
Gezellig.

Vanaf 10 personen kiezen jullie vooraf één menu voor het hele gezelschap.

🍷 vegetarisch ➤ pittig



WAAROM GIORGIO

HET GEBEURT ALLEMAAL AAN JULLIE TAFEL



DE PARMIGIANO SHOW

Dan komt het kaaswiel naar tafel. De warme pasta gaat rechtstreeks door 36 maanden gerijpte Parmigiano Reggiano, wordt geflambeerd en romig aan tafel afgemaakt. Een beetje show, heel veel smaak en vooral typisch Giorgio Rosa.

EN DAN ZIJN WE NOG NIET KLAAR

Tiramisu maken we aan tafel. De sgroppino kloppen we à la minute. Want een avond bij Giorgio Rosa draait niet alleen om wat er op tafel komt. Het gaat om wat er aan tafel gebeurt.



GIORGIO ROSA

MENU UNO · GEDEELD BEGINNEN, EIGEN HOOFDGERECHT

ONE NIGHT IN ITALY

€ 69,50 PER PERSOON · 3 GANGEN

Samen beginnen. Lang tafelen. Nergens haast voor.

LA TORRE DI GIORGIO

ZEVEN GIORGIO-FAVORIETEN OM SAMEN MEE TE BEGINNEN

Bruschetta pomodori · short rib croquette · Prosciutto di Parma,
18 maanden gerijpt · cannoli steak tartaar · cannoli tonno crudo ·
arancini · calamari

.....

PASTA PARMIGIANA

OPTIONEEL ALS EXTRA GANG

Onze signature. Spaghettoni, aan tafel geflambeerd in een wiel
36 maanden gerijpte Parmigiano Reggiano · extra vierge olijfolie
+ € 11,00 per persoon

.....

SECONDI

KEUZE UIT DRIE

Tagliata di Manzo al Pepe Nero

Flat iron steak · gerookte zwarte-pepersaus

Polpo

Gegrilde octopus · aardappelcrème met prei · stracciatella ·
Taggiasche olijven · citroen- en muntolie

Melanzane 🍆

Gekonfijte aubergine · San Marzano tomatensaus · Parmezaan ·
balsamicostroop · basilicum

.....

TIRAMISU

Savoiardi · espresso · Disaronno · huisgemaakte tiramisucrème

Vegetarische, veganistische of halal opties zijn mogelijk in overleg.
Laat het bij de aanvraag even weten.



MENU DUE · IEDER ZIJN EIGEN GERECHTEN

UNA SERA DA GIORGIO

€ 54,00 PER PERSOON · 3 GANGEN · IEDER ZIJN EIGEN GERECHTEN

Drie gangen. Ieder zijn favoriet.
Iedere gast kiest zijn eigen voor-, hoofd- en nagerecht.

ANTIPASTI

KEUZE UIT DRIE

Carpaccio di Manzo al Tartufo

Carpaccio van rundvlees · zwarte truffelmayonaise · Parmezaan · sjalot · pijnboompitten · crispy guanciale · pastinaakchips

Carpaccio di Salmone

Dungesneden zalm · granaatappelvinaigrette · rode ui · pistachecrumble · extra vierge olijfolie · Taggiasche olijven

Burrata 🍷

Cherrytomatenchutney · vijgen in balsamico gemarineerd · tomaat · notencrumble

.....

SECONDI

KEUZE UIT DRIE

Tagliata di Manzo al Pepe Nero

Flat iron steak · gerookte zwarte-pepersaus · krokante mini frites

Orata alla Griglia

Gegrilde dorade · sweet pepper · caponatasaus · citroenaioli · salsa verde

Melanzane 🍷

Gekonfijte aubergine · San Marzano tomatensaus · Parmezaan · balsamicostroop · basilicum

.....

DOLCI

KEUZE UIT TWEE

Mousse al Cioccolato

Chocolademousse · karameltoffee · extra vierge olijfolie · krokante chocolade · zeezout

Affogato Speciale

Romig vanille-ijs · amarettini · espresso · zacht geflambeerde meringue



GIORGIO ROSA

BIJ ELK MENU TE BESTELLEN

.....

AAN TAFEL BEREID

Pasta Parmigiana uit het kaaswiel € 11,00 p.p.

Sgroppino tussendoor € 14,00 p.p.
Citroensorbet, prosecco en wodka, aan
tafel bereid

DRANKEN

Drankarrangement, 2 uur € 27,50 p.p.
Huiswijnen, bier, frisdrank, koffie en thee

Ieder volgend uur € 7,50 p.p.

Wijnarrangement bij het menu op aanvraag
Samengesteld door onze wijnspecialist



ERBIJ TE BESTELLEN

Focaccina vooraf € 9,00
Warm uit onze pizzaoven,
parmezaanboter en oregano

Patatine cacio e pepe € 11,00
Frites met pecorino en zwarte peper

Alle prijzen inclusief btw



DUE IMPASTI

€ 34,50 PER PERSOON · 3 GANGEN

Twee soorten deeg. Eén heel goede avond.
De pizzette tower komt op tafel om samen te delen. Daarna kiest iedereen
zijn eigen pasta uit ons Pasta Lab.

• • • • •

LA PIZZETTE TOWER

KIES DRIE UIT ZES · ÉÉN TOREN PER ZES PERSONEN

Tartufo 🍄

Truffelcrème, fior di latte, paddenstoelen
en stracciatella

Urban Torched Salmon ➤

Dun gesneden zalm, ricotta, fior di latte,
sesamhoning, lente-ui en spicy
mayonaise

Diavolo d'Amore ➤

San Marzano tomatensaus, spicy salami,
fior di latte, 'nduja ricotta, venkel en
chilihoning

Short Rib Verde

Pulled short rib, salsa verde, gekaramelliseerde
uitjes in balsamico en citroenricotta

The Salty Serenade

Prosciutto, vodka tomatensaus, burrata,
gebrande tomaatjes en parmezaan

Tre Formaggi 🍄

Gorgonzola, taleggio, parmezaan, zoete peer en
walnoten

• • • • •

PASTE

KEUZE UIT DRIE

Pappardelle Carbonara ➤

Krokante guanciale · pittige miso · romige carbonarasaus · pecorino

Linguine Nero Frutti di Mare

Zwarte linguine · gamba's · vongole · octopus · knoflook · chili · peterselie

Ravioli Ricotta e Spinaci 🍄

Ravioli gevuld met ricotta en spinazie · citroenbotersaus · basilicum ·
krokante courgette · Parmezaan

• • • • •

DOLCE

KEUZE UIT TWEE

Mousse al Cioccolato

Chocolademousse · karameltoffee · extra vierge olijfolie ·
krokante chocolade · zeezout

Affogato Speciale

Romig vanille-ijs · amarettini · espresso ·
zacht geflambeerde meringue

In verband met de weekenddrukke serveren wij dit menu niet op vrijdag en zaterdag.
Alleen op doordeweekse dagen en zondag.

ERBIJ TE BOEKEN

DE ITALIANEN

Drie zangers, één gitaar, alle klassiekers die je kent



Ze komen binnen tussen de gangen door. Eerst rustig, en twee nummers later zingt de hele tafel mee. Geen podium en geen grote show: gewoon drie stemmen en een gitaar naast jullie tafel.

Wij stemmen het perfecte moment af met de bediening. Jullie hoeven alleen maar te genieten.

Beschikbaarheid en prijs op aanvraag. Geef het bij de reservering aan, dan regelen wij de rest.

.....

OOK MOGELIJK IN DE ZAAL

Wijnproeverij vooraf

Begeleid door onze wijnspecialist, voor of tijdens het diner

op aanvraag

Eigen aankleding van de tafel

Bloemen, kaarsen, naamkaartjes of iets eigens

op aanvraag

Presentatie of speech

Scherf en geluid regelen we in overleg

op aanvraag



GIORGIO ROSA

ZO WERKT HET

1

AANVRAGEN

Mail ons de datum, het aantal gasten, de gelegenheid en eventuele dieetwensen naar sales@giorgio-rosa.nl. Binnen één werkdag laten we weten wat er mogelijk is.

2

IN OPTIE

We zetten de zaal vrijblijvend voor je vast en sturen de voorwaarden voor jouw datum mee.

3

BEVESTIGEN

Vanaf 10 personen vragen we een aanbetaling van € 10 per persoon. Kosteloos annuleren tot 14 dagen vooraf.

4

AFRONDEN

Menukeuze uiterlijk 7 dagen vooraf, definitief aantal personen uiterlijk 3 dagen vooraf.

.....

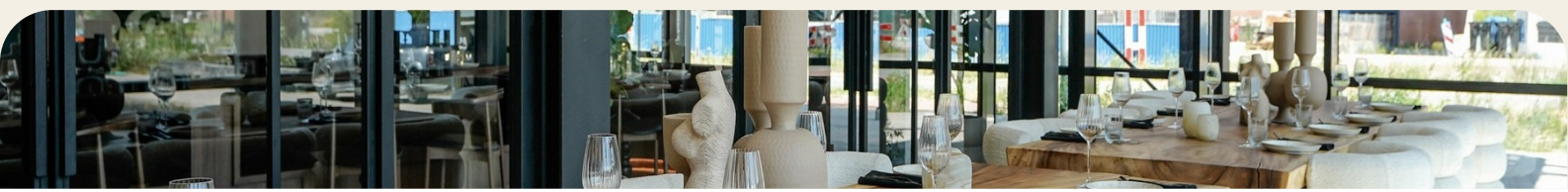
GOED OM TE WETEN

- In verband met de weekenddrukte serveren wij menu Due Impasti niet op vrijdag en zaterdag. Alleen op doordeweekse dagen en zondag.
- Voor exclusief gebruik van Il Salotto rekenen we afhuurkosten. Die stellen we per datum en gezelschap vast in een offerte op maat, die je bij je aanvraag ontvangt.
- In december zijn de dagen rond de feestweek beperkt beschikbaar. Wie vroeg boekt, kiest zelf de datum.
- Een optie op een datum houden we zeven dagen vast. Horen we niets, dan geven we de zaal weer vrij.
- Dieetwensen en allergieën ontvangen we graag per persoon, uiterlijk drie werkdagen vooraf.
- Vanaf 10 personen kiezen jullie vooraf één menu voor het hele gezelschap. We vragen dan een aanbetaling van € 10 per persoon.
- Parkeren kan in de Q-Park garage direct tegenover de deur, met een speciaal tarief voor onze gasten.
- Geopend van dinsdag tot en met zondag vanaf 17.00 uur. Maandag gesloten.

GROTER GEZELSCHAP

HET HELE RESTAURANT

Met een grotere groep? Dan kan Giorgio Rosa ook helemaal van jullie zijn, binnen én op het terras aan de haven. Vertel ons wat jullie voor ogen hebben, dan maken we een voorstel op maat.



GIORGIO ROSA

EVEN DIT

Een paar praktische afspraken, zodat jullie avond soepel verloopt en iedereen ervan kan genieten.

.....

AANKLEDING

Eigen bloemen, naamkaartjes of aankleding? Leuk. Stem het vooraf even met ons af. Confetti, glitters en bevestigingen aan wanden, ramen of plafond zijn niet toegestaan.

ETEN EN DRINKEN

Eigen eten en drinken meenemen is niet mogelijk. Iets bijzonders voor een verjaardag of jubileum? Vertel het ons, dan kijken we graag wat onze keuken kan verzorgen.

MUZIEK

In Il Salotto kunnen we muziek, speeches en presentaties in overleg op jullie avond afstemmen. Aan tafels in het restaurant houden we rekening met de andere gasten.

BETALEN

Definitief aantal uiterlijk 3 dagen vooraf. Kosteloos annuleren tot 14 dagen vooraf. We rekenen één rekening per gezelschap.



Giorgio Rosa

CATERING · TAKE-AWAY · PRIVATE DINING



sales@giorgio-rosa.nl · 085 087 60 34
Melkwegstraat 57, 2516 AJ Den Haag · giorgio-rosa.nl