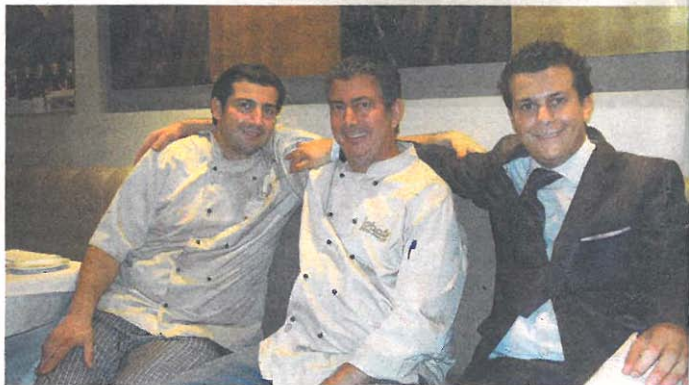


LA BOTTE

Vorig jaar riep de culinaire gids GaultMillau La Botte uit tot het beste Italiaanse restaurant van het land.

GENK Drie decennia geleden brachten de Siciliaan Vincenzo Giacomazza en zijn kersverse echtgenote hun wittebroodsweken door bij een tante in Waterschei. Ze bleven plakken en openden in 1980 een restaurant. Sinds een aantal jaren wordt de zaak geleid door hun twee zonen. Giuseppe is chef-kok, Gaspare gastheer en sommelier. Hun vader zette een stapje terug, maar staat nog elke dag in de keuken en geeft advies bij iedere verandering op de kaart.

Het uitzonderlijke wijnaanbod wordt bewaakt door Toni Etneo van Selezione Vini Italiani. Hij bracht grote huizen als Gaja en Ca' del Bosco naar ons land en leidde Gaspare op tot een uitste-



kende proever. De wijnkaart werd zopas vernieuwd. Die zit verpakt in een lederen etui van handtassenontwerper Michaël Verheyden. Hij is er vriend aan huis, net als bekende modeontwerper Martin Margiela.

Wij kozen er voor een viergangenmenu (45 euro, 52 euro met aangepaste wijnen). We gingen van start met salsiccia van inktvis. Vervolgens kregen we huisgemaakte rigatoni met een

sausje van scampi's, mosselen, tomaatjes en courgettes. Als hoofdgerecht werd Angusfilet met een schijfje ganzenlever en zomertruffel geserveerd. Eerpunt Siciliaanse taart met ijs er koffie met een glaasje chocolademousse vulden de laatste gaatjes. Appreciatie van het menu in één woord: verrukkelijk. (RS)

Europalaan 99, Genk, 089-36.25.45
www.labotte.be