

ZOFF IN LEUVEN

Gul, goed en gezellig



FOTO'S: KARL BRUNING

DE SFEER

Zoff verkoopt zich als een *catchy Italian bar* en is een gezellige Italiaanse trattoria in de verkeersvrije Mechelsestraat. 'Catchy' slaat op de inrichting in jaren 80-stijl met een mix van stoelen uit deze en andere periodes, lampen met spiraalvormige elementen uit de sixties, tafels met een macramémotief en retrobehang. De naam verwijst naar de Italiaanse keeper Dino Zoff die met het Italiaanse elftal wereldkampioen werd in 1982. De gerechten dragen namen van legendarische Italiaanse voetballers en stadions. Maar verder is dit een bijzonder vrouwvriendelijk restaurant.

DE BAAS

Eigenaar Massimiliano Max Ciofi is de zoon van een Italiaanse gastarbeider die in de Limburgse mijnen werkte. Hij baatte in Leuven tot 2002 het restaurant Ombre au Soleil uit en trok daarna naar Italië, waar hij in de autosector werkte en inspiratie opdeed voor zijn restaurant.

HET MENU

Alle gerechten van de kaart zijn volwaardige maaltijden. De dag begint er met ontbijt op z'n Italiaans, met caffè latte con biscotti (€ 4,90) bijvoorbeeld: warme melk met scheutje koffie en ontbijtkoek. Er zijn diverse soorten broodjes zoals piadina Zambiotta (€ 7,90) met mortadella, provolone en gekonfijte ui; warme ciabatta Zoff (€ 8) met parmezaan, gegrilde aubergines en Italiaanse kruiden; geroosterde bruscetta Inverno (€ 7,90) met zalm, spinazie en halfgedroogde tomaten en Tramezzini, een trippel toastbrood waaronder de Adriatico (€ 9) met sla, gegrilde Italiaanse groenten, artisjok, paprika, aubergine en courgette. Op het menu staan verder slaatjes zoals de Riva del Po (€ 12,90) met sla, kro-

kante parmahamchips, parmezaan en rucola. Warme bereidingen zijn de Minestrone (€ 8,90), tortelloni speck e zucchini (€ 13,90) en pizzette, kleine pizzaatjes zoals de Zoff (€ 8) met parmezaan, gegrilde aubergines en Italiaanse kruiden.

OP HET BORD

Ik kom op een moment dat de chef opeens ziek is geworden. Daarom worden geen warme gerechten geserveerd. Om een beetje van alles te proeven kies ik voor Il taglieri di Max, het bord van Max (€ 14,90). Het bestaat uit een houten plank gevuld met een assortiment antipasti. Daarop liggen sneetjes provolonekaas, mortadellaworst, breasola en salami, schijfjes geroosterde aubergine, gemarineerde en halfgedroogde tomaat, zwarte olijven, pesto, een gemengd slaatje, een halve ingelegde artisjok, een spietje wit-schimmelkaas en druppels zoeterige ingekookte balsamico.

FEELING BEOORDELING

Zoff is een gezellige pleisterplaats waar copieuze gerechten worden geserveerd. De ingrediënten zijn vers en van goede kwaliteit. Vriendelijke bediening, maar tijdens piekmomenten duurt het een tijdje voor de bestelling is genoteerd.

Praktisch

Zoff
Mechelsestraat 25,
3000 Leuven
016/29.75.10
www.zoff.be
G. Zondag. Open ma tot do
van 9 tot 19u, vr en za
van 9 tot 22u.
G.P. € 20