

L'  PÉRI VINO®  
OSTERIA

FOOD

## FINGERFOOD 'TO SHARE OR NOT TO SHARE' Huisgemaakte starters bij het aperitief

<b>Antipasto Dell' Aperi Vino</b>	14,00 pp
Italiaanse vers afgesneden charcuterieën en kazen met chutney's, bruschetta, gegrilde groenten	
<b>Tris di bruschette di terra</b>	16,50
Bruschetta met spinazie en Italiaanse venkelworst	
Bruschetta met crème van Parmigiano en krokante pancetta	
Bruschetta met gesmolten mozzarella en gebakken champignons	
<b>Tris di bruschette vegetariane</b>	12,00
Bruschetta met tomaat, burrata en avocado	
Bruschetta met gegrilde groenten	
Bruschetta met ui en Parmezaanse fondue	
<b>Polipetti alla Mediterranea</b>	16,50
Gebakken baby octopus op lage temperatuur gegaard in tomatensaus, zwarte olijven, kappers en basilicum, geserveerd met look en chili brood	
<b>Porchetta</b>	14,00
Warme porchetta met huisgemaakte focaccia. Superlekker!!	
<b>Arancini</b>	10,00
Selectie van gefrituurde risottokroketjes met rucola, tomaat en basilicum dressing	
<b>Calamaretti en scampi fritti</b>	22,00
Gefrituurde inktvisjes, scampi en groentjes, geserveerd met pikante mayonaise	

# ANTIPASTI – VOORGERECHTEN

<b>Antipasto Dell' Aperi Vino</b>	14,00 pp
Italiaanse vers afgesneden charcuterieën en kazen met chutney's, bruschetta, gegrilde groenten	
<b>Vitello tonnato</b>	20,00
Dun gesneden kalfsfilet, langzaam gegaard, tonijnmayonaise, kappertjes	
<b>Burrata &amp; Culatello</b>	19,00
Culatello (het beste uit de Parmaham) en Burrata geserveerd met een tartaar van tomaten en taggiasche olijven	
<b>Tartare di tonno</b>	24,00
Tartaar van tonijn met sesam, zwarte look dressing en zacht gestoomde wilde broccoli	
<b>Salmone marinato</b>	22,00
Gemarineerde zalm, tequila, dille, limoen en een kruidenroom	
<b>Calamaretti en scampi fritti</b>	22,00
Gefrituurde inktvisjes, scampi en groentjes, geserveerd met pikante mayonaise	
<b>Battuta di manzo</b>	24,00
Tartaar van vers gesneden filet pur, kort gefflambeerd met gekarameliseerde ui, verse kruiden en gegrild lookbrood	
<b>Melanzane alla Parmigiana (veggie)</b>	18,00
Gegratineerde zachte aubergine uit de oven, tomaat, Parmigiano	

## SECONDI PIATTI – HOOFDGERECHTEN

<b>Scaloppina L' Aperi Vino</b>	27,00
Kalfslapje, Parijse champignons, roomsausje, basilicum, San Marzano tomaat, spekjes, aardappelen uit de oven	
<b>Scaloppina alla Milanese</b>	29,00
Gepaneerd kalfslapje, krokant gebakken met een salade van rucola en pachino tomaatjes en verse frieten	
<b>Ossobuco</b>	32,00
Kalfsschenkel, langzaam gegaard, mirepoix van fijne groenten, gestoofde spinazie, gremolata en aardappelen uit de oven	
<b>Tagliata di manzo</b>	39,50
Filet pur in dunne schijfjes geserveerd, olijfolie extra vergine gearomatiseerd met rozemarijn en jeneverbes, rucola, pachino tomaatjes en aardappelen uit de oven	
<b>Tagliata di manzo porcini</b>	42,00
Filet pur in dunne schijfjes geserveerd met gebakken porcini, vleesjus en aardappelen uit de oven	
<b>Guancia di manzo brasata al Chianti</b>	34,00
Op lage temperatuur gegaarde kalfswang, botermals met aardappelpuree, een kalfsjus, krokant wangspek en gegratineerde bloemkool	
<b>Merluzzo alla Livornese</b>	32,00
Kabeljauwhaas gegaard in tomatensaus, kleine datterino tomaten, taggiasche olijven en basilicum, aardappelen uit de oven met gebakken ui en zoete pepers	
<b>Frittura di mare</b>	29,00
Vier soorten gefrituurde vissen met verse tartaar, frieten en een gemende salade (rode mul, tijgergarnaal, calamares, latterino visjes)	
<b>Verdure gratinate (veggie)</b>	25,00
Mix van gegratineerde groenten zoals tomaten, courgette, aubergine, avocado, bloemkool, paprika met tagliolini aglio olio	

## CONTORNI – BIJGERECHTEN

<b>Patatine fritte</b> Verse frieten	5,00
<b>Patatine fritte al sapore di Parmigiano e tartufo</b> Truffel frieten en Parmezaan	7,00
<b>Patate Arrosto</b> Aardappelen uit de oven	5,00
<b>Tagliolini aglio olio e peperoncino</b> Tagliolini met olijfolie, knoflook en rode pepers	7,00
<b>Tagliolini pomodoro e basilico</b> Tagliolini in tomatensaus en basilicum	7,00
<b>Insalata mista</b> Gemengde salade	5,00
<b>Pomodori e cipola di Tropea</b> Salade van tomaten en rode ui	5,00
<b>Verdure di stagione grigliata</b> Gegrilde seizoensgroenten	6,00

## PASTA E RISOTTO – PASTA'S EN RISOTTO

Enkele pasta's zijn zonder gluten te verkrijgen! Vraag het aan de kelner!

<b>Tagliolini al ragu</b>	20,00
Tagliolini met typische Bolognese saus	
<b>Mezze maniche alla Norma</b>	18,00
Kleine rigatoni met een tomaten-basilicum saus, aubergine en gezouten ricotta	
<b>Gnocchetti alla Tirolese</b>	22,00
Gebakken gnocchi met vulling van Parmezaan, spinazie en spek uit Zuid Tirol	
<b>Pappardelle alla boscaiola</b>	22,00
Brede lintpasta met gebakken porcini paddenstoelen en krokante pancetta	
<b>Calamarata alla salsiccia</b>	18,50
Dikke ringpasta met Italiaanse worst, radicchio en mascarpone	
<b>Spaghetti alle vongole</b>	24,00
Spaghetti met venusshellen, huisgemaakte pesto en geconfijte tomaatjes	
<b>Ravioli pomodorini, basilico &amp; cuore di burrata (veggie)</b>	18,50
Ravioli met ricotta en spinazie, tomaten-basilicumsaus en caponata van groenten	
<b>Risotto alla pescatora</b>	26,00
Risotto met vis en zeevruchten	

## DOLCE – NAGERECHTEN

<b>Tiramisu</b>	10,00
Mascarpone, Amaretto, boudoir koekjes	
<b>Dama bianca</b>	12,00
Vanille ijs met chocoladesaus en verse slagroom	
<b>Panna cotta al caramello</b>	10,00
Pannacotta met karamelsaus en gekarameliseerde noten	
<b>Semifreddo all'Amarena</b>	12,00
Zacht bevroren ijs met kersencoulis, meringue en sponscake	
<b>Mousse al cioccolato</b>	12,00
Donkere chocolademousse met kokosnoot en bessen	
<b>Assortimento di formaggi italiani</b>	18,00
Assortiment van Italiaanse kazen met chutney van vijgen	

## PIATTI PER BAMBINI – KINDERGERECHTEN

<b>Filetto di manzo</b>	24,00
Filet pur met jonge spinazie, kalfsjus en verse frieten	
<b>Merluzzo gratinato</b>	22,00
Kabeljauwhaasje met een botersaus, jonge spinazie en aardappelpuree	
<b>Scaloppina alla Milanese</b>	18,00
Gepaneerd kalfslapje, krokant gebakken met een salade van rucola en pachino tomaatjes en aardappelen uit de oven	

**PIZZETTE – PIZZA**

Ø 22 cm    Ø 30 cm

Pizza's ook glutenvrij te verkrijgen!!!

<b>Pizza Pane</b>	7,00	11,00
Aperitiefpizza, olijfolie, knoflook, rozemarijn		
Suppl. San Daniele ham	5,00	7,00
<b>Pizza Margherita d.o.p.</b>	10,00	14,00
Tomatensaus, mozzarella Fior di latte, basilicum		
<b>Pizza Vegetariana</b>	12,00	17,00
Tomatensaus, mozzarella Fior di latte, oregano, gegrilde groenten		
<b>Pizza Quattro Stagioni</b>	12,00	17,00
Tomatensaus, mozzarella Fior di latte, oregano, gekookte kruidenham, kastanje paddenstoelen, taggiasche olijven, artisjok		
<b>Pizza Carbonara pancetta</b>	12,00	17,00
Mozzarella Fior di latte, Parmigiano, Italiaans spek, ei, look		
<b>Pizza Scampi</b>	13,00	18,00
Tomatensaus, mozzarella Fior di latte, basilicum, knoflook, scampi		
<b>Pizza Dario</b>	12,00	17,00
Mozzarella Fior di latte, pachino tomaatjes, pikante salami, buffelmozzarella		
<b>Pizza San Daniele</b>	12,00	17,00
San Daniele 24 maanden gerijpt, buffelmozzarella, rucola, pachino tomaatjes, Parmigiano, olijfolie		
<b>Pizza Tonno</b>	12,00	17,00
Tomatensaus, mozzarella Fior di latte, tonijn, ui		
<b>Pizza Calzone</b>	12,00	17,00
Tomatensaus, mozzarella Fior di latte, gekookte kruidenham, champignons, taggiasche olijven, artisjok		
<b>Pizza Diavola</b>	12,00	18,00
Nduja, pikante worst uit Calabrië, salami, buffelmozzarella, basilicum, verse tomaten		
<b>Pizza Salsiccia porcini</b>	13,00	18,00
Italiaanse venkelworst, mozzarella Fior di latte, porcini paddenstoelen, Italiaanse broccoletti		
<b>Pizza burrata e culatello</b>	13,00	18,00
Tomatensaus, burrata, rucola, verse tomaten en culatello ham		

# MENU L'APERI VINO

## 3 OF 4 GANGEN

Het menu wordt enkel per tafel geserveerd en de gerechten kunnen niet aangepast worden.

### VOORGERECHTEN

Vitello tonnato: dun gesneden kalfsfilet, tonijnmayonaise, kappertjes

*of*

Salmone marinato: gemarineerde zalm, tequila, dille, limoen en een kruidenroom

*of*

Melanzane alla Parmigiana affumicata: gegratineerde zacht gerookte aubergine uit de oven, tomaat, Parmigiano (veggie)

### HOOFDGERECHTEN \*

Tagliata di manzo: filet pur in schijfjes geserveerd, olijfolie extra vergine gearomatiseerd met rozemarijn en jeneverbes, rucola, pachino tomaatjes en aardappelen uit de oven

*of*

Merluzzo alla Livornese: kabeljauwhaas gegaard in tomatensaus, kleine datterino tomaten, taggiasche olijven en basilicum, aardappelen uit de oven met gebakken ui en zoete pepers

*of*

Scaloppina L' Aperi Vino: kalfslapje, Parijse champignons, roomsausje, basilicum, San Marzano tomaat, spekjes, aardappelen uit de oven

### NAGERECHTEN

Tiramisu: mascarpone, Amaretto, boudoir koekjes

*of*

Panna cotta al caramello: pannacotta met karamelsaus en gekarameliseerde noten

*of*

Dama bianca: vanille ijs, warme chocoladesaus en slagroom

Prijs 3 gangen: € 59,00 | Met wijnen: + € 24,00

### \* 4 GANGEN

Ravioli pomodorini, basilico & cuore di burrata (veggie): ravioli met ricotta en spinazie, tomaten-basilicumsaus en caponata van groenten

Prijs 4 gangen: € 69,00 | Met wijnen: + € 29,00



[www.laperivino.be](http://www.laperivino.be)