

PIZZETTE - PIZZA

[Ø 22 CM]

Pane	7,00
<i>Aperitif pizza. Olive oil, garlic, rosemary</i>	
<i>Suppl. San Daniele ham: 4,00</i>	
Tartufo	24,00
<i>Fior di latte mozzarella, Valle d'Aosta d.o.p. Fontina cheese, fresh seasonal truffle</i>	
Margherita d.o.p.	12,00
<i>Tomato sauce, Fior di latte mozzarella, basil</i>	
Vegetariana	14,00
<i>Tomato sauce, Fior di latte mozzarella, oregano, grilled vegetables</i>	
Quattro Stagioni	14,00
<i>Tomato sauce, Fior di latte mozzarella, oregano, boiled ham with herbs, chestnut mushrooms, Taggiasca olives, artichoke</i>	
Carbonara pancetta	14,00
<i>Fior di latte mozzarella, Parmigiano, pancetta, egg, garlic</i>	
Scampi	15,00
<i>Tomato sauce, Fior di latte mozzarella, basil, garlic, scampi</i>	
Dario	14,00
<i>Fior di latte mozzarella, Pachino tomatoes, spicy salami, buffalo mozzarella</i>	
San Daniele	14,00
<i>San Daniele ham cured for 24 months, buffalo mozzarella, rocket, Pachino tomatoes, Parmigiano, olive oil</i>	
Tonno	14,00
<i>Tomato sauce, Fior di latte mozzarella, tuna, onion</i>	
Calzoncino	14,00
<i>Calzone, tomato sauce, Fior di latte mozzarella, boiled ham with herbs, mushrooms, Taggiasca olives, artichoke</i>	
Carpaccio tartufo	26,00
<i>Carpaccio of beef, Fior di latte mozzarella, fresh seasonal truffle</i>	

FINGERFOOD [Little bites with a glass of wine or aperitif]

Antipasto Italiano misto (various types of Premium cold cuts, vegetables and bread) (2 persons)	28,00	Assortment of handmade croquettes (min 3 pcs) to choose from:	
Marinated olives	4,50	• Osso Buco	3,50
Calamari fritti	16,00	• Mushrooms	3,50
Pimientos de Padron (tenderly baked Spanish peppers)	8,00	• Tomato - Mozzarella - basil	3,50
Patatas bravas originale	8,00	• Iberico ham	3,50
Chips, baked in olive oil, with spicy aioli mayonnaise and tomato coulis	8,00	• Cod brandade	3,50
Mini burger Dry-Aged beef, buffalo mozzarella, San Marzano tomato, lettuce, chili mayonnaise	6,50	Bruschetta with Roma tomato and buffalo mozzarella (2 pieces)	7,00
Mini cheeseburger, caramelised apple and honey	6,50	Bruschetta with tuna salad (2 pieces)	7,00
Mini fish burger, salad, Roma tomato and fresh tartare sauce	6,50	Bruschetta with a creamy Italian cheese and caramelised nut crumble (2 pieces)	7,00
Degustation of 3 mini burgers	19,00	Bruschetta with pan-fried black pudding, apple and mustard dressing (2 pieces)	7,00
Arrosticini (min. 3 pieces) <i>a piece</i>	2,80	Bruschetta with pumpkin and mortadella di Bologna (2 pieces)	7,00
		Assortment of bruschette (5 pieces, one of each piece)	17,50
		Bruschetta with home-made steak tartare of fillet of beef (2 pieces)	10,00
		Bruschetta with home-made tartare of tuna (2 pieces)	10,00

PURE FOOD [Small portions, pure taste]

COLD

Vitello tonnato classico with fresh tuna	18,00
Carpaccio beef 'Premium' beef, rocket leaves, Parmesan and extra-virgin olive oil	17,00
Mi-cuit of fresh salmon, autumn salad and herb cream	17,00
Toasted focaccia filled with the tastiest porchetta and aubergine caviar	15,00

WARM

Delicious Minestrone soup with oxtail	15,00
Penne all'arrabbiata with pan-fried pancetta	16,00
Spaghetti vongole	21,00
Orecchiette pasta 'Dario' (fresh tomato, buffalo mozzarella, Italian minced meat with fennel)	17,00
Spaghetti al ragu	15,50
Italian polpette (meatballs) with a slightly spicy tomato sauce	15,00
Melanzana alle Parmigina (zucchini, buffalo mozzarella, Parmigiano, tomato)	15,00
Oven dish with baby squid, white wine butter, garlic, burst tomatoes and flat leaf parsley	18,00
Sauté juicy chicken thighs, mushrooms, garlic and a touch of chilli	17,00

The complementary for these dishes can be ordered separately (see complementary)

To avoid long waiting time and to assure a great service level we kindly ask groups of 6 people to choose maximum 4 different dishes per course per table.

Sea bass with spinach, tzatziki and mashed potato	19,50
Steaming pot of mussels and polpo, white wine, garlic, shallots, tomato and flat leaf parsley	19,50
L'Aperi vino burger 'Dry-Aged beef', buffalo mozzarella, San Marzano tomato, lettuce, chili mayonnaise, chunky chips	22,00
Tagliata di manzo of filet mignon, rocket, Pachino tomatoes and Parmigiano	22,50
Arrosticini (grilled lamb skewers) with salad and patate al forno (6 pieces)	25,00

The complementary for these dishes can be ordered separately (see complementary)

L'APÉRI VINO SHARING FOOD [Large portions pure tastes, to share]

Arrosticini (grilled lamb skewers) with salad and patate al forno (Italian oven roasted potatoes) 12 pieces (2 pers.)	25,00 pp
Tagliata di manzo, (beef tenderloin ± 450 g) Angus beef, Ireland, with fresh and tasty mixed salad and oven roast potatoes (2 pers.)	39,00 pp
Ribeye entrecôte (± 450 g) Angus beef, Ireland, with fresh and tasty mixed salad and oven roast potatoes (2 pers.)	40,00 pp
Grigliata Mista of meat (chicken – arrosticini – beef tenderloin – burger) (2 pers.)	pp 32,00
Grigliata Mista (mixed grill) of fish (salmon – sea bass – polpo – baby squid) (2 pers.)	pp 32,00
Steaming pan of mussels and polpo, white wine, garlic, shallots, tomato and flat leaf parsley (from 2 people)	pp 19,50

These dishes are being served with oven baked potatoes and lettuce

COMPLEMENTARY (A PERSON)

Mixed salad	5,00
Warm vegetable assortment	6,00
Pasta aglio olio	6,00
Pasta pomodoro	6,00
Patate al forno	6,00
Handcut fries (6 pcs.)	6,00
Mashed potato	5,00
Homemade tartar sauce	2,50
Homemade mayonnaise	1,50

SWEET FOOD

Tiramisu	10,00
Dame Blanche	10,00
Cafè L'Aperi vino with mocha ice cream and coffee liqueur	10,00
Churros with chocolate dip	10,00

L'APÉRI VINO'S CHEF CHOICE

49,00 pp

A five-course tasting menu, curated by our chef. The perfect way to experience Apéri Vino! This tasting is only available from 2 persons and per table and cannot be ordered anymore after 20:30 PM. (this menu will take about 1,5h to 2h).

To avoid long waiting time and to assure a great service level we kindly ask groups of 6 people to choose maximum 4 different dishes per course per table.

Some dishes contain allergens. You can ask our waiters the allergen list to avoid risk. For credit card and maestro transactions under € 8, a transaction cost of € 0,50 will be charged.

CHARCUTERIE

[Price per 30 grams]

This charcuterie doesn't contain gluten, lactose and milk proteins.

No addition of preservatives and coloring agents.

Antipasto Italiano misto (a variety of charcuterie meat) with bruschetta (2 persons) 28,00

A variety of charcuterie meat with bruschetta.

Mortadella di Bologna 3,80

Made of ground pork. Seasoned with black pepper, myrtle berries, nutmeg and pistachio. Mortadella is a natural and slightly digestible product with a delicate taste.

Prosciutto cotto al tartufo (cooked truffle ham) 4,80

Fresh Italian ham internally cleaned and enriched with a subtle truffle filling. Roped up manually and slowly cooked. The taste is a rare mix of pure taste of ham and truffle.

Gluten- and lactose free

Prosciutto di San Daniele 4,80

San Daniele ham is the Queen of hams. This mountain ham is originated in the small village San Daniele del Friuli. This ham has delicate aromas and flavours. It can be eaten raw or used in simple, fast recipes. She is matured for at least 18 months.

Culatello 5,10

The most tender part is cut from the rear back portion. It's the heart of the ham. Very intense and complex taste. The maturation can increase up to 30 months.

Capocollo Toscano Salcis 3,90

Piece of the neck of a pig (coppa) is rubbed in with fennel, pepper, garlic and traditionally aged in Carta. This is a solid brown paper which makes sure that the maturing is slow and homogeneous. After 2 months of maturing the flavour is rich and intense with a soft touch of pepper.

Salami Felino 3,90

Salame Felino is a pure pork salame from Felino, a small town located in the green Baganza valley. The meat is mixed with salt, spices and natural aromas.

Salami Finocciona 'Cinta Senese' (with fennel seeds) 3,90

An authentic Tuscan specialty. Cinta Senese is an old, almost extinct Tuscan pig breed. Cinta means 'belt' and 'Senese' means 'originated in Siena'. It's a black pig with a white belt near the shoulder and forelegs. We can see the pig already in the Middle Ages on paintings and frescos. It's a fat pig with tasteful meat. Now, it is bred again in nature.

Spianata dela Sila 3,90

Attention: This salami is the only one in our assortment which contains lactose and milk proteins. This salami is named after the 'parco Sila', a national reserve in Calabria and is made based on fresh Italian pork meat mixed with flattened pepperoncino. The fiery character of Calabria is completely reflected in this salami: an intense colour and special taste: tender in turn and a spicy aftertaste

Paleta Iberica 7,50

This Spanish Iberico ham is also known as one of the best raw ham sorts. The ham is produced mainly in Southwest Spain. This earlier called pata negra is called after the pig's black legs. However, it is not an official name anymore, it is even forbidden to use this name in Spain. It's dried shoulder ham of Iberico pigs fed with acorns.

CHEESE

[Price per 30 grams]

Parmigiano Reggiano 3,40

Parmigiano Reggiano DOP' is a cheese from Parma and the one and only Parmesan cheese. Originated from the Mountains, 24 months old, branded by the Consortium 'Consorzio del Parmigiano Reggiano'. The uncontested Queen of Italian cheeses.

Carboncino 3,20

Northern Italy. Creamy cheese with tender taste of 2 pasteurized milks: cow and sheep. The cheese has a cendré crust (black ash) and a maturation of 3 weeks.

Pecorino stagionata in grotta al tartufo (pasteurised) 4,20

Pecorino with truffle: the first 60 days the cheese ripens in the maturation chamber. Afterwards, all cheeses are transferred to natural caves. There they are rubbed in with line seed oil, put on pine tables and turned once a week. Like this, the cheese ripens again 60 days and slowly develops his powerful but refined and typical truffle taste.

Marzolino tinto rosso (pasteurised) 3,20

This is a typical cheese from the Chianti region. The name originates from the mont 'March', the period around Easter when the lambs are slaughtered. The milk which is used first for weaning, is used for making this cheese. Because the ewe is not completely lactated yet, the volume of milk doesn't suffice to produce a whole cheese. The 'Marzolino' is smaller and made by hand, which explains its typical shape. During the ripening process, the crust is rubbed with tomato purée to protect against quick drying. The bite is very soft and the taste is tender en slightly sweet.

Monna Lisa Aglio Olio e Peperoncino (pasteurised) 3,20

This is a small cheese with a lot of character..., ripened during 60 days with a unique combination of ingredients: garlic, olive oil, peperoncino and parsley. The taste is rich and slightly spicy.

ML81 Monna Lisa 'Vignaiolo' (pasteurised) 3,20

After around 60 days of maturing, the Monnalisa is rubbed with the grapes of the Chianti wine. This is a tradition surviving several generations and is linked to the season of grape harvest. The grape makes a long ripening possible and gives the crust a beautifully intense color. Taste: intense, slightly sweet, and creamy with a refined aftertaste.

Assortment of cheeses 18,00

VINI - DRINKS

"What is the definition of a good wine? It should start and end with a smile!!"

William Sokolin



VINI – APERITIVI [BUBBELTJES]

	GLAS	FLES
Ca' del Bosco Franciacorta Brut Cuvée Prestige DOCG - 0,75 l Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	14,00	70,00
Ca' del Bosco Franciacorta Brut Cuvée Rosé DOCG - 0,75 l Pinot Nero, Chardonnay		108,00
Ca' del Bosco Franciacorta Brut Saten DOCG - 0,75 l Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero		115,00
Ca' del Bosco Annamaria Clementi Riserva		155,00
Ferrari Perlé		95,00
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore		165,00
Prosecco Brut - 0,75 l	8,00	38,00
Prosecco Rosé - 0,75 l	8,00	38,00
Cava Raventos Blanc Brut Reserva - 0,75 l		45,00
Champagne Laurent-Perrier 'La Cuvée' - 0,75 l Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		80,00
Champagne Laurent-Perrier Brut Rosé - 0,75 l Pinot Noir		135,00
Champagne Laurent-Perrier Brut Rosé - 1,5 l Pinot Noir		299,00
Champagne Laurent-Perrier Ultra Brut - 0,75 l Chardonnay, Pinot Noir		105,00
Champagne Ruinart Blanc de Blancs		120,00
Champagne Ruinart Rosé		120,00
Champagne Dom Pérignon		275,00

VINI – AL BICCHIERI [PER GLAS VERKRIJGBAAR]

BIANCO [WIT]

PROEVERTJE

GLAS

FLES

L'Apéri Vino huiswijn wit

5,90

29,50

SUGGESTIEWIJNEN

Vraag aan de kelner de suggestiewijnen per glas, gekozen door Dirk de patron.

Er is altijd wel een speciale voor jou! 😊



Chardonnay Legardeta – Chivite

2,20

6,40

32,00

100% Chardonnay (6 maanden houtrijping) – Navarro – Spanje – WD: Young Charly

Mooie zachte chardonnay uit Navarra is een staaltje van de kunde van het historisch huis Chivite. De delicate houtlagering geeft een meerwaarde en ondersteunt de romigheid en de structuur tot een uitgebalanceerd geheel. Past bij zachte kazen, als aperitief of bij vis in romige sauzen evenals wit vlees.



Pinot Grigio – Venezia DOC – Sutto

2,10

6,50

32,50

Pinot Grigio – Venezia – Italië – WD: Christiaens

Sutto is gelegen in Campo di Pietra tussen Treviso en Venetië. In deze streek wordt al meer dan tweeduizend jaar wijn verbouwd. In dit familiebedrijf is momenteel de derde generatie aan zet. Dankzij het bodemprofiel en de nabijheid van de Adriatische Zee profiteren de wijngaarden van ideale klimatologische omstandigheden. Een zuivere en ongerepte geur van hazelnoot, bloemig in de noten van kamille en blauwe regen, licht aromatisch in de hints van wilde kruiden, witte perzik en citrus.

Levendige mineraliteit en fijne aciditeit gecombineerd met een evenwichtige en royale body bevestigen de tijdloze klasse van deze wijn.



Bodega Cerron Remordimiento

2,30

6,80

34,00

Chardonnay – Jumilla – Spanje – WD: Horavin

In de neus herken je witte bloemen en fruitige aroma's samen met intense tonen van geroosterde noten en licht gerookte eiken vatgisting. Deze biodynamische wijn geniet van 12 maanden houtlagering in grote oude Franse eiken vaten. Heerlijke zachte maar volle smaak.



Lugana Prestige – Ca'Maiol

2,30

7,00

35,00

100% trebbiano di lugana – Lugana DOP – Italië – WD: Young Charly

Het milde microklimaat rond het Gardameer zorgt voor een delicate wijn met een aanhoudend frisse smaak, crispy en licht mineraal in afdronk. Foodpairing: aperitief, rauwe vis en seafood, pasta of risotto met vis of seafood.

PROEVERTJE

GLAS

FLES



Langa π White – Bodegas Langa

2,40 7,10 35,50

Grenache blanc – Aragon – Spanje – WD: Christiaens

Bodegas Langa is het succesverhaal van de familie Langa en ligt in Aragon, ten zuiden van de stad Zaragoza. De wijngaarden bevinden zich op een hoogte van 6 à 900 meter. Bodems van klei, leisteen en kalksteen die een perfect terroir vormen voor wijnbouw. Wijnstokken zijn ouder dan 60 jaar. Aroma's van wit vruchtvlees (meloen, peer en appel), licht kruidig en mooi versmolten met honing en gezouten boter. Volumineus en vet, met een schoon en smeuijg midden tot finale dankzij de aanhoudende aciditeit.



Chardonnay Alto Adige – Alois Lageder

2,80 8,40 42,00

100% chardonnay – Alto Adige – Italië – WD: Licata Vini

De lichtgele Chardonnay Alto Adige geurt bijzonder aangenaam naar geel en tropisch fruit en wat appel. De smaak is bijzonder zuiver en elegant maar er zit toch voldoende structuur in de wijn. De strakke zuren zorgen ervoor dat de wijn geen seconde gaat vervelen.



Pinot Bianco Hofstatt – Kurtatsch

3,00 9,00 45,00

100% pinot bianco – Alto Adige – Italia – WD: Licata Vini

De Pinot Bianco Hofstatt heeft een strogele kleur met groenige accenten. Delicate aroma's van appel en peer, rijpe limoen en citroenmelisse. In de mond worden deze vergezeld door discrete tonen van alpenbloemen en kruiden. Goed gestructureerd en met een evenwichtige zuurgraad, mede dankzij de korte houtlagering.



Vermentino di Monteverro – IGT Toscane

3,00 9,00 45,50

Vermentino – Toscane – Italië – WD: Christiaens

In het zuidwesten van Toscane - de regio Maremma - bij het pittoreske dorpje Capalbio, ligt Monteverro. Levendige wijn van topdomein Monteverro. In de neus frisse aroma's van peer, limoen, mineralen, veldbloemen en grassen. De aanwezige zuren, de mineralen en het krokante fruit zijn perfect in balans.



Bourgogne – Chardonnay – Domaine Michel Juillot

3,10 9,40 47,00

Chardonnay – Mercurey – Bourgogne – WD: Christiaens

Laurent Juillot is de vierde generatie wijnmaker op het familiedomein en maakt gebruik van alle kennis en gevoeligheid van de Juillots, al aanwezig in Mercurey in de 14e eeuw. Al zijn meesterschap is terug te vinden in elke vintage, waarin hij zich inzet voor het produceren van wijnen vol persoonlijkheid en emoties. Subtiel bouquet van bloemen, peer, appel, hazelnoot, boter en mineralen. Volle wijn met een fijne aciditeit en een zalige boterige afdronk.



Casal di Serra Vecchie Vigne Verdicchio dei Castelli de Jesi OOC Classico Superiore – Umani Ronchi

3,30 9,80 49,00

100% Verdicchio (geen houtlagering) – Marche – Italia – WD: Young Charly

Heldere goudgele kleur met lichtgroene reflecties. Deze wijn van 30 a 40 jarige wijnstokken heeft een droge en frisse aanzet en een perfecte balans. Lange droge afdronk. Perfecte pairing met geroosterd wit vlees, geroosterde vis en gevulde pasta.



Jalé Chardonnay – Cusumano

3,30 9,80 49,00

100% Chardonnay – Sicily – Italië – WD: Young Charly

Prachtige, houtgelagerde Chardonnay. Droog en mild in smaak met nuances van gebraden noten, perzik abrikoos, lichte kruiden en vanille. Heel lekker bij verfijnde visgerechten in een romige saus en wit vlees als fazant.



Pouilly Fume Vieilles Vignes – Domaine Champeau

3,30 9,90 49,90

100% Sauvignon Blanc (8 à 10 maanden houtlagering) – Loire – Frankrijk – WD: Young Charly

Heel soepele aanzet overgaand in een zuivere en kraaknette sauvignon blanc-ervaring. De frisheid van de aroma's worden bevestigd in de lange en aanhoudende afdrank. Foodpairing: Oa visgerechten als risotto's maar ook gegrilde kipgerechten



**Bourgogne Chardonnay 'Les Setilles' –
Domaine Olivier Leflaive**

4,00 12,00 60,00

Macon Villages – Bourgogne – Frankrijk – WD : Christiaens

De signature wijn Les Sétilles is een mix van druiven afkomstig uit wijngaarden gelegen in de Côte d'Or en is daardoor een 'gewone' Bourgogne Blanc. Maar wat voor één! Les Setilles werd geschenken op de Royal Wedding van Prins Harry & Meghan. Hemels geheel dat ongetwijfeld menige Meursaults en Puligny's te boven gaat! Complexe neus van perzik, citroengras, acacia, gegrilde amandelen, roomboter, witte bloesems en mineralen. Perfecte balans, gelaagd, vol met veel finesse en omlijst met fijne mineralen.



Chardonnay Planeta – Planeta

4,60 13,80 55,00

100% Chardonnay (11 maanden houtrijping) – Sicilië Itala – WD: Young Charly

Deze super-chardonnay werd een icoon van de wijnproductie in Sicilië. Combineert kracht en elegantie en kan wedijveren met de beste bourgognes. Een pareltje voor de chardonnay-liefhebber!

PROEVERTJE

GLAS

FLES

ROSSO [ROOD]**L'Apéri Vino huiswijn rood**

5,90

29,50

SUGGESTIEWIJNEN

Vraag aan de kelner de suggestiewijnen per glas, gekozen door Dirk de patron.

Er is altijd wel een speciale voor jou! 😊

**Bodega Cerron Remordimiento**

2,30

6,80

34,00

Monastrell, syrah, petit verdot – Jumilla – Spanje – WD: Horavin

Deze fruitvolronde wijn wordt gemaakt van handgeplukte druiven. Een biodynamische wijn en prachtige referentie van de streek. Intens rood violet met uitbundige neus van harmonieus fruit. 12 maanden rijping in klei amphora en grote oude Franse eiken vaten. Zeer zachte tannines die eindigen in een perfecte afdronk.

**Valpolicella Classico Supérieure Ripasso – Monte del Fra**

2,60

7,80

39,00

Corvina - Rondinella – Valpolicella – Veneto – Italië – WD: Christiaens

12 maanden Sloveense barriques)

Dit uiterst gereputeerde wijnhuis van de familie Bonomo is een gevestigde waarde in de Italiaanse wijnwereld en ligt tussen het Gardameer en Verona in een idyllisch decor. De wijngaarden zijn échte cru's en de wijnen zijn vaak de referentie in hun soort. In de neus aroma's van pruimen, rode bessen, kersen, tabak, zoethout, kaneel en viooltjes. Het mondevol is harmonieus vol met fluwelen tannines. De Ripasso bezit het zwoele karakter van de Amarone en de finesse van de Classico Supérieure.

**Chateau Fogueyrat St. Emilion Grand Cru - Familie Mortelmans**

2,70

8,00

40,00

95% Merlot en 5% Cabernet Franc – St. Emilion Bordeaux – Frankrijk – WD: Young Charly

Een mooie en zeer aangename St. Emilion Grand Cru die sedert 2000 in Belgische handen is.

Sederdien werden kosten noch moeite gespaard om door diverse investeringen de kwaliteit nog op te drijven. Mooie balans tussen rood fruit en de elegante structuur. Een ontdekking voor velen!

**La Rosa Douro - Quinta de la Rosa**






2,80






8,30

41,50

Sousão – Tinta Roriz – Touriga Franca – Touriga Nacional – Douro – Portugal – WD: Christiaens

Sinds 1906 is Quinta de la Rosa in handen van de familie Berqvist. Zij zijn actief als handelaars in porto sinds 1815. Tegenwoordig is met Sophia Berqvist de 'x-ste' generatie aan zet. De quinta ligt in het hart van de Alto Douro in de hoge kwaliteitszone klasse 'A' wijngaarden. (6 maanden barriques) Aroma's van zwarte en rode bessen, bloesems, drop, vanille, zoethout In de mond een heerlijk versmolten geheel van rijp fruit, aciditeit, fijne tannines en specerijen.

	PROEVERTJE	GLAS	FLES
			
Triusco Primitivo di Manduria DOC – Rivera 100% Primitivo - Puglia - Italia - WD: Young Charly <i>Aroma's van zwarte en rode bessen met kruidige toetsen. Mondvullend en warme aanzet met een afdronk van zwarte pruimen en chocolade. Combineert heel goed met rijke en smaakvolle gerechten, geroosterd rood vlees en wild.</i>	2,90	8,80	44,00
			
Barbera d'Alba Superiore – Giacomo Fenocchio 100% barbera – Piemonte – Italia – WD: Licata Vini <i>De Barbera heeft een intense robijnrode kleur met granaat reflecties. De neus onthult aroma's van kersen, bessen en heerlijke rokerige toetsen. Mooie structuur in de mond, met een subtiele en delicate tannine. Een mooie fruitigheid en een aanhoudende finale met een prachtige frisheid.</i>	3,00	9,00	45,00
			
Nebbiolo d'Alba – Albino Rocca Nebbiolo – Piëmonte – Italië – WD: Christiaens <i>Vandaag, net als in het verleden, is de familie Rocca voortdurend op zoek naar wijnen van de hoogste kwaliteit die de kenmerken, zuiverheid en elegantie uitdrukken die zo herkenbaar verbonden zijn met het grondgebied van Barbaresco. Voor degenen die nog niet verliefd zijn op de grote Barbaresco's en Barolo's is hier de kans om kennis te maken met deze stijl. (12 maanden barriques) Finesse - gedoseerde kracht - rafijne zachte tannines - frisheid - zwarte kers en pruim, rozen en een bittere chocolade - kreupelhout .</i>	3,10	9,30	46,50
			
Brolo di Campofiorin Rosso del Veronese - Masi Corvina, Rondinella en Oseleta – Veneto – Italia – WD: Young Charly <i>Deze "baby-Amarone" is een rijke, elegante en complexe wijn. De aanwezigheid van een klein aandeel Oseletadruif geeft een extra dimensie. Past perfect bij pasta met vleessauzen of paddestoelen, risotto's en rood gegrild vlees.</i>	3,10	9,40	49,00
			
Chateau Dutruch Grand Poujeaux – Moulis-en-Médoc 55% cabernet sauvignon, 50 % merlot, 5% petit verdot – (12 maanden barriques) – WD: Christiaens Moulis en Médoc - Bordeaux (12 maanden barriques) <i>Château Dutruch is gebouwd op een terrein van ongeveer dertig hectare, dat voor het grootste deel bestaat uit grind uit de Garonne. De wijngaarden bevinden zich op het fameuze plateau van Moulis. Hier worden de beste Moulis wijnen gemaakt. Het terroir leent zich zeer goed voor de productie van stevige bewaarwijnen! In de neus aroma's van cassis, zwarte bes, leder, laurier en kreupelhout. De aanzet in de mond is krachtig met veel donker fruit in de mond, stevige tannines die mooi in evenwicht zijn met alcohol en aciditeit. Harmonieuze lange afdronk en perfect op dronk!</i>	3,20	9,70	48,50

	PROEVERTJE	GLAS	FLES
 <p>Rosso di Montalcino – Fanti 100% sangiovese grosso – Toscana – Italië – WD: Licata Vini <i>De Rosso di Montalcino heeft een diepe kleur met een purpere rand. Intens boeket van rijpe bessen en een minerale toets. De smaak is sappig met lichte fruiitanines. De afdronk is fruitig en fris.</i></p>	3,20	9,70	48,50
 <p>Verruzzo di Monteverro – Monteverro 40% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah – WD: Christiaens IGT Toscana Rosso (Bolgheri) – 12 maanden barriques <i>Monteverro is het prestigeproject van de familie Weber. De geweldige ligging van wijngaarden die als het ware uitmonden in zee, de hellingen, de bries en de rotsige rode kleibodem maar ook de knowhow maken dat dit domein uniek genoemd mag worden. Onze Verruzzo - wat klein wild zwijn betekent - is voornamelijk gemengd met klassieke Bordeaux-druiven en maakt duidelijk deel uit van de familie Monteverro en Terra di Monteverro en deelt dezelfde genen. In de neus een explosie van cassis, framboos, rode paprika, tabak en cederhout. Stevig rond en sappig fris-kruidig met een tongstrelende finale.</i></p>	3,30	10,00	49,90
 <p>Rully “En Rosey” Rouge – Domaine Chanzy 100% Pinot Noir – 10 maanden houtlagering gevolgd door 5 maanden inox – Bourgogne – Frankrijk – WD: Young Charly <i>Deze mooie Bourgogne verrast door de balans van fruit en structuur. Vaste waarde voor de liefhebber van Pinot Noir! Foodpairing: gebraden gevogelte in saus, kalfszwezerikken, pasta's en risotto's</i></p>	3,40	10,30	51,50
 <p>Vinas de Gain Artadi (BIO) – Artadi 100% Tempranillo - 12 maanden rijping op franse eiken vaten <i>Complexe en aromatische wijn. Intense, heldere kersenrode kleur. In de neus veel rood fruit en zwarte bessen, met een balsamiek toetsje, en een hint van drop. Fris in de aanzet, goed gestructureerd en evenwichtig, fijne elegante tannines met een lekkere aangename en aanhoudende finale. 93/100 Parkerpunten. Aanrader bij lamsvlees maar ook ronds kan deze klepper verdragen!</i></p>	3,90	11,80	59,00
 <p>Brolio Riserva Chianti Classico DCG Riserva Barone Ricasoli 80% sangiovese, 15% merlot, 5% cabernet sauvignon (16 maanden houtlagering) – Toscane – Italië – WD: Young Charly <i>Heerlijke Chianti Classico Riserva, geconcentreerd, rijp zwart fruit met noties van tabak. Zeer lange aangename afdronk. Past bij de typische italiaanse gerechten als pasta's en gegrild rood vlees. Topchianti!</i></p>	4,20	12,50	62,00

VINI – A BOTTIGLIA [PER FLES VERKRIJGBAAR]

BUBBELS

	FLES	MEENEEM
Frankrijk		
Reims		
Champagne Laurent-Perrier 'La Cuvée'	80,00	64,00
Champagne Laurent-Perrier Brut Rosé	135,00	108,00
Champagne Laurent-Perrier Brut Rosé - 1,50 l	299,00	240,00
Champagne Laurent-Perrier Ultra Brut	105,00	84,00
Champagne Ruinart Blanc de Blancs	120,00	85,00
Champagne Ruinart Rosé	120,00	85,00
Champagne Dom Pérignon	275,00	
Italië		
Lombardia		
Ca' del Bosco Franciacorta Brut Cuvée Prestige DOCG - 0,75 l	70,00	48,00
Ca' del Bosco Franciacorta Brut Cuvée Prestige DOCG - 1,50 l	165,00	110,00
Ca' del Bosco Franciacorta Brut Cuvée Rosé DOCG - 0,75 l	108,00	65,00
Ca' del Bosco Franciacorta Brut Saten DOCG - 0,75 l	115,00	70,00
Ca' del Bosco Annamaria Clementi Riserva	155,00	
Bellavista 'Cuvée Brut' Franciacorta DOCG	85,00	65,00
Trentino		
Ferrari Perlé	110,00	75,00
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore	178,00	155,00
Veneto		
Prosecco Brut	38,00	30,00
Prosecco Rosé	38,00	30,00
Piëmonte		
Moscato d'Asti 'Luminee', Az. Agr. Ca'd'Gall	36,00	26,00
Spanje		
Catalunia		
Cava Raventos Blanc de Blanc Brut	45,00	35,00

FLES MEENEEM

VINI BIANCHI [WITTE WIJNEN]

Non Alcoholic (alcohol vrij)

Most flor 100% xarel-lo, BIO (puur, natuurlijk druivensap) - 0,50 l	18,00	
---	-------	--

Argentinië

Mendoza

Catena chardonnay	45,50	39,50
El Enemigo Chardonnay Lekker!	55,00	45,00
El Enemigo Sémillon Super lekker!	57,00	47,00

Australië

Frankland River

Frankland Estate Isolation Ridge Chardonnay	53,00	39,00
---	-------	-------

Margaret River

Leeuwin Estate 'Prelude Vineyards', 100% Chardonnay TOP!	87,00	59,00
--	-------	-------

België

Limburg

Aldeneyck Pinot Blanc	39,00	27,00
Genoels-Elderen Blauw	32,00	32,00
Aldeneyck Pinot Gris Barrique	54,00	40,00
Wijnkasteel Vandeuzen Chardonnay Prestige (US hout)	47,00	42,00
Wijnkasteel Vandeuzen Albariño	65,00	55,00
Clos d'Opleeuw Chardonnay	85,00	67,00
Clos d'Opleeuw Cuvée prestige	125,00	

Frankrijk

Bordeaux

Château Lamothe de Haux 'Cuvée Valentine'	39,00	29,00
Château Tour Léognan Blanc - Pessac-Léognan	42,00	32,00
Château Carbonnieux	79,00	65,00

Bourgogne

Macon-Fuissé 'Le Ronté', Domaine La Souffrandise	42,00	32,00
Bourgogne Chardonnay 'Grand Elevage', Guffens	49,00	37,00
Olivier Leflaive, Bourgogne chardonnay TOP!	60,00	49,00
Bourgogne Chardonnay Éclat de Calcaire Pierre Girardin	85,00	
Saint-Romain 'Clos sous le Château' Domaine Bohrmann	72,00	62,00

	FLES	MEENEEM
Saint-Véran 'Les Pommards', Domaine Robert Denogent	64,00	54,00
Rully 'En Rosey', Domaine Chanzy	51,50	40,50
Chablis 1 ^{er} Cru 'Fourchaume', Domaine Jean Dauvissat Père & Fils	88,00	69,00
Pouilly Fuissé 'Vignes Blanches', Château De Beauregard, Joseph Burrier	78,50	65,00
Saint-Aubin 1 ^{er} Cru Murgers des Dents de Chien Jérôme Fornerot	88,00	
Meursault 'Grands Charrons', Domaine Bouzereau	118,00	84,00
Meursault 1 ^{er} Cru Les Perrières Domaine Latour-Giraud	170,00	150,00
Chassagne-Montrachet Domaine Michel Niellon	112,00	
Chassagne-Montrachet Morgeot 1 ^{er} Cru Vincent Morey & Sophie	130,00	
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Les Vergers Domaine Michel Niellon	140,00	
Chassagne-Montrachet Les Caillerets 1 ^{er} Cru Vincent Morey & Sophie	145,00	
Puligny-Montrachet 'Les Aubues' Dom. J.C. Bachelet et Fils	110,00	85,00
Puligny-Montrachet Les Folatières Pierre Girardin TOP!!	225,00	
Côtes du Rhône		
Viognier, IGP Collines Rhodaniennes, Domaine Louis Chèze	43,00	33,00
Condrieu 'Cuvée de Brèze' Domaine Louis Chèze	89,50	75,00
Loire		
Sancerre 'Les Pierris', Domaine Champault	45,00	35,00
Pouilly-Fumé, Domaine de Maltaverne	42,00	32,00
Baron de 'L' - Baron Patrick de Ladoucette	155,00	115,00
<hr/>		
Italië		
Abruzzo		
Chardonnay Marina Cvetic IGP Top chardonnay!	69,00	59,00
Alto Adige		
Sauvignon Blanc Vigna Castel Ringberg, Elena Walch Super!	54,00	
Löwengang Chardonnay DOC, Lageder Alois	98,00	75,00
Vorberg Pinot Bianco DOC, Terlan	54,00	42,00
Amos, Kurtatsch 20% chardonnay, 40% pinot bianco, 10% pinot grigio, 15% sauvignon TOPPER!	58,50	
Quarz Sauvignon DOC, Terlan	85,00	65,00
Nova Domus Terlaner Riserva, Terlan	85,00	65,00
Beyond the Clouds, Elena Walch Topper!	118,00	85,00
Rarity Pinot Bianco DOC, Terlan	185,00	
Friuli		
Sharis IGT, Livio Felluga	47,00	37,00
Illivio DOP, Livio Felluga TOP!	69,00	59,00
Collio, Edi Keber TOP!	59,50	45,00

	FLES	MEENEEM
Vintage Tunina Venezia Giulia IGT, Jermann	115,00	82,00
Were Dreams IGT, Jermann Top Chardonnay!	115,00	82,00
Lombardia		
Chardonnay Terre di Franciacorta DOC, Ca' del Bosco	138,00	93,00
Marche		
Frati Bianchi 'Il Priore' Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore	47,00	37,00
Verdicchio di Matelica Riserva, Cambrugiano	55,00	45,00
Verdicchio dei Castello di Jesi Classico Superiore, Villa Bucci	55,00	45,00
Sardegna		
Mattariga, Vermentino di Sardegna-Chessa	44,00	34,00
Piëmonte		
Chardonnay Langhe DOC, Montaribaldi - Prijs/kwaliteit TOP!	39,00	29,00
Gavi di Gavi DOCG, Marchesi Di Barolo	49,00	39,00
Rossj-Bass Chardonnay Langhe DOC, Gaja	125,00	84,00
Gaja & Rey Chardonnay Langhe DOC, Gaja	280,00	260,00
Puglia		
Preludio N° 1, Rivera-Puglia	35,00	25,00
Finis, Az. Agr. Vetrère, Salento IGT	29,00	19,00
Edda 'Lei Bianco' San Marzano Lekker!	39,50	28,00
Sicilië		
Jalé chardonnay, Cusumano	52,00	42,00
Etna Bianco N'Ettaro-Setteporte	58,50	47,00
Planeta, Chardonnay	65,00	55,00
Toscana		
Pinot Grigio Sani'Antimo DOC, Col D'Orcia	37,00	27,00
Torricella Chardonnay IGT, Barone Ricasoli	48,00	38,00
Vernaccia di San Gimignano Riserva, Tenuta Le Calcinai, BIO	47,50	36,00
Fabrizio Bianchi Chardonnay, Castello di Monsanto	57,00	45,00
Gaja Ca'marcanda - Vistamare	95,00	75,00
Ornellaia Bianco	243,00	
Umbria		
Bramito del Servo, Castello della Salla, Antinori	48,00	38,00
Cervaro, Castello della Sala IGT, Antinori	139,00	95,00

	FLES	MEENEEM
Valle D'Aosta Les Crêtes, Neige d'Or Topwijn!!Evenaart de beste Bourgognes!	135,00	
Veneto Pinot grigio, Guerrieri Rizzardi	29,00	22,00
Venezia – Giulia Rebula VisVik, Jermann Topwijn!	89,00	69,00
Oostenrijk		
Burgerland TOPDOMEIN!! Kollwentz Chardonnay Leithakalk	64,50	
Kollwentz Chardonnay Tatschler	115,50	
Kollwentz Chardonnay Gloria	127,00	
Wachau Alzinger 'Steinertal' Smaragd Riesling TOP!	96,00	75,00
Apetlon Velich 'Darscho' Chardonnay	88,00	65,00
<hr/>		
Portugal Redoma Branco	45,00	35,00
<hr/>		
Spanje		
Rias Baixas Nai e Señora Albariño - Adegas Terra de Asorei	39,00	29,00
Casa Rojo - La Marimorena - Albariño	47,00	37,00
Pazo Señorans	51,50	42,00
Valdeorras Casa Rojo - The Orange Republic - Godello	55,00	45,00
Catalunya Edetana Blanco, Edetària, Terra Alta	38,00	30,00
Navarra Colección 125 Chardonnay, Chivite	85,00	70,00
Galicia José Pariente, Fermentado en barrica Top verdejo!	78,00	65,00
Louro Godello, Rafael Palacios	55,00	42,00

	FLES	MEENEEM
Rueda		
Quintaluna verdejo	45,00	35,00
Shaya Verdejo	39,00	30,00
Shaya 'Habis' Verdejo	65,00	55,00
Ossian prephiloxenic Verdejo – Prijs/kwaliteit beste van Spanje!	85,00	75,00
Ossian 'Capitel' TOP!	135,00	

Zuid-Afrika

Lismore		
Lismore Estate Vineyards, Sauvignon blanc	53,00	42,00
Lismore Age of Grace Viognier	53,00	42,00
Lismore Estate Vineyards, Chardonnay Réserve: TOP!	89,00	75,00
Stellenbosch		
Laibach 'The Ladybird' White	36,00	26,00
Meerlust Chardonnay	55,00	45,00
Warwick Estate, White Lady Chardonnay Topper!	55,00	45,00
Hemel & Aardevallei		
Cartology Chris Alheit, Chenin Blanc	69,00	55,00

VINI ROSATI [ROSÉ WIJNEN]

Frankrijk

Provence		
Chateau d'Esclans, Whispering Angel Rosé	55,00	45,00
Château de Selle, Cœur de Grain Rosé, Domaines Ott	69,00	56,00

Italië

Veneto		
Rosa dei Masi	39,00	29,00
Toscana		
Il Rosé di Casanova, La Spinetta Topper!	39,00	32,00

VINI ROSSI [RODE WIJNEN]

Argentinië

Patagonië

Bodega del Fin del Mundo, Gran Reserva	39,00	29,00
El Enemigo Bonarda La Esperanza Heel lekker!	47,00	35,00
Gran Enemigo El Cepillo TOP!	124,00	95,00
Special Blend, Bodega del Fin del Mundo	77,00	67,00

België

Wijnkasteel Vandeuren Tempranillo	47,00	37,00
Aldeneck Pinot Noir Barrique	57,00	45,00
Genoels-Elderen Pinot Noir	75,00	60,00

Frankrijk

Beaujolais

Morgon, Vieilles Vignes, Guy Bretan	54,00	42,00
Fleurie, Clos de la Roilette, Cru du Beaujolais	39,00	29,00

Bordeaux

Château Fougeyrat Saint-Emilion Grand Cru	39,50	29,00
Château Tour Baladoz, Saint-Emilion Grand Cru	54,00	43,00
Château Villemaurine, Saint-Emilion Grand Cru Classé	98,00	75,00
L'Heritage de Chasse Spleen	49,00	39,00
Château Dutruch Grand Poujeaux, Moulis-en-Médoc	46,00	
Château Branas Grand Poujeaux, Moulis	75,00	60,00

Bourgogne

Bourgogne Pinot Noir, Domaine Bachelet	59,00	49,00
Saint-Aubin 1 ^{er} Cru 'Derrière la Tour', Domaine Bachelet	82,00	70,00
Chassagne-Montrachet, Vieilles Vignes, J.C. Bachelet et Fils	82,00	70,00
Vosne Romanée 'Les Croix Blanches' Domaine René Bouvier	135,00	98,00
Gevey-Chambertin 'Les Corvées' Dom. Heitz	122,00	
Gevey-Chambertin, 'Mes Cinq Terroirs' Domaine Mortet	174,00	135,00
Gevey-Chambertin, 'Mes Cinq Terroirs' Domaine Mortet 1,5 L magnum	325,00	

Loire

Sancerre 'Les Pierris', Domaine R. Champault	45,00	35,00
--	-------	-------

	FLES	MEENEEM
Italië		
Abruzzo		
Montepulciano, Marina Cvetic, Masciavelli	55,00	45,00
Campania		
Radici, Taurasi, Mastroberardino DOCG. De Brunello van het Zuiden!!	78,00	65,00
Friuli		
Blau & Blau Pinot nero/Gamay, Jermann	59,00	49,00
Lombardia		
Valtellina Superiore 'Costa Bassa', Sandro Fay	49,00	39,00
Valtellina Superiore Riserva 'Carteria', Sandro Fay Super lekker!	77,00	60,00
Marche		
Tempio di Giano, Az. Agr. Vetrère, Salento IGT	32,00	25,00
Sicilia		
Plumbago, Planeta, Nero d'Avola Sicila	38,00	28,00
Benuara IGT, Cusumano, Nero d'Avola, Syrah	42,00	32,00
Noà IGT, Cusumano, Cabernet, Merlot, Nero d'Avola	68,00	55,00
Sàgana IGT, Cusumano, Nero d'Avola	73,00	60,00
Mille e una notte, Donna Fugata	112,00	85,00
Mille e una notte, Donna Fugata - 1,50 l	265,00	198,00
Mille e una notte, Donna Fugata - 6 l	890,00	
Piëmonte		
Bricco Maiolica 'Tris' Rosso Langhe	42,00	32,00
Barbera d'Alba DOC Dü Gir, Montaribaldi	42,00	32,00
Barbera d'Alba Superiore, Giacomo Fenocchio TOP!	48,00	38,00
Barbera d'Alba Bruno Giacosa Lekker!	65,00	
Barbera d'Alba Majano, Piero Busso	49,00	39,00
Langhe Nebbiolo, Parusso	52,00	42,00
Barbera d'Asti, La Spinetta	55,00	45,00
Sito Moresco, Gaja	87,00	75,00
Barbera d'Alba, Giacomo Conterno	88,00	69,00
Barolo, Giacomo Fenocchio TOP!	89,00	79,00
Barbaresco 'Angelo', Albino Rocca SUPER!	125,00	95,00
Barolo DOCG, Monprivato, Giuseppe Mascarello	189,00	
Barbaresco DOCG Ricü, Montaribaldi	78,00	65,00
Gattinara, Conterno	88,00	69,00
Barbaresco DOCG, Gaja	195,00	
Barolo Cascina Francia, G. Conterno	280,00	

	FLES	MEENEEM
Spers Langhe Nebbiolo DOC, Gaja	236,00	
Costa Russi Langhe Nebbiolo DOC, Gaja	370,00	
Puglia		
Passamante Salice Salentino, Li Veli	29,00	23,00
Il Falcone Riserva Castel del Monte DOC, Rivera	49,00	38,00
Cantina San Donaci Fulgeo Negroamaro Salento	42,00	33,00
Polvanera Primitivo 14	49,90	39,00
Polvanera Primitivo 16 TOP!	69,50	55,00
Toscana		
Morellino di Scansano DOC, Poliziano	37,00	27,00
Morellino di Scansano DOC, Poliziano - 1,50 l	75,00	65,00
Brollo Chianti Classico, Barone Ricasoli	47,00	37,00
Fontodi, Chianti Classico	68,00	58,00
Brollo Chianti Classico Riserva, Barone Ricasoli	62,00	52,00
Le Volte dell'Ornellaia	54,00	42,00
Non Confunditur-Argiano	44,00	32,00
Gabrielle 'Il Merlot', Tenuta Le Calcinaie, BIO	47,00	37,00
Rosso di Montalcino, Banditella, Col d'Orcia	52,00	42,00
Guidalberto IGT, Tenuta San Guido	75,00	60,00
Guidalberto IGT, Tenuta San Guido - 1,50 l	165,00	132,00
Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Avignonesi	64,00	50,00
Promis Ca'Marcanda IGT, Gaja	78,00	65,00
Vino Nobile DOCG Riserva, Boscarelli	74,00	59,00
Rosso di Montalcino Ignaccio, Il Marroneto TOP!	79,00	65,00
Magari IGT Ca'Marcanda, Gaja	119,00	85,00
Castello di Brollo, Barone Ricasoli	98,00	85,00
Le Serre Nuove dell'Ornellaia	105,00	90,00
Castello di Ama 'San Lorenzo', Castello di Ama	88,00	76,00
Rosso di Montalcino, Poggio di Sotto	125,00	95,00
Stella di Campalto - Rosso di Montalcino Absoluut de beste Rosso!!	176,00	
Stella di Campalto - Rosso di Montalcino 1,5 l Magnum	435,00	
Brunello di Montalcino Col d'Orcia	79,50	68,00
Brunello di Montalcino DOCG, Gianni Brunelli	128,00	110,00
Brunello di Montalcino Pietroso	98,00	80,00
Brunello di Montalcino DOCG, Le Potazzine	148,00	118,00
Brunello di Montalcino Biondi Santi	248,00	210,00
Brunello di Montalcino, Poggio di Sotto	198,00	165,00
Brunello di Montalcino Riserva Poggio di Sotto	480,00	430,00
Brunello di Montalcino DOCG, Soldera	550,00	
Petrucino, Podere Forte	95,00	80,00

	FLES	MEENEEM
Petrucci, Podere Forte	270,00	240,00
Griffi, Avignonesi	95,00	76,00
Desiderio DOC, Avignonesi	95,00	76,00
Flaccianello della Pieve IGT, Fontodi	190,00	160,00
Solengo IGT, Argiano	110,00	85,00
'Concerto', Castello di Fonterutoli	120,00	90,00
Oreno, Tenuta Sette Ponti WOW TOP TOP!	129,00	110,00
Tignanello, Tenuta Tignanello-Antinori, Toscana, Supertuscan	185,00	
Ca' Marcanda IGT, Gaja	198,00	160,00
Sassicaia DOC, Tenuta San Guido	280,00	
Sassicaia - 1,50 l	580,00	
50 & 50, Avignonesi	187,00	150,00
50 & 50, Avignonesi Magnum - 1,5 l	395,00	
Ornellaia	298,00	
Solaia, Toscana Tenuta Tignanello Antinori	450,00	
Masseto, Ornellaia	890,00	
Veneto		
Munus, Bardolino, Guerrieri Rizzardi Super lekker!	34,00	25,00
Brolo di Campofiorin, Masi	49,00	39,00
Valpolicella Classico Superiore DOC, Quintarelli Giuseppe	169,00	
Amarone della Valpolicella Classico, Guerrieri Rizzardi	65,00	50,00
Amarone, Costasera, Masi	95,00	80,00
Amarone Classico della Valpolicella, Allegrini	135,00	108,00
<hr/>		
Portugal		
Vertente, Niepoort	42,00	30,00
<hr/>		
Spanje		
Murcia		
Casa Rojo - Machoman - Tempranillo Monastrell	56,00	46,00
Bajo Aragón		
Ventus de Venta d'Aubert	40,00	32,00
Castilla y León		
Flor de Pingus, Dominio de Pingus	145,00	
Vega Sicielië, Unico 2005	450,00	

	FLES	MEENEEM
Jumilla		
Rabia, Bodega Cerrón Super lekker!	39,00	31,00
Juan Gil 'Silver Label'	45,00	37,00
Juan Gil 'Blue Label'	68,50	54,00
La Rioja		
Roda Reserva	72,00	60,00
Ribera del Duero		
Hito, Cepa 21 TOP!	42,00	32,00
Aalto, Ribera del Duero	102,00	80,00
<hr/>		
Zuid-Afrika		
Stellenbosch		
laibach 'The Ladybird' Organic, BIO	44,00	35,00
laibach Pinotage	47,00	38,00
De Toren Z	78,00	60,00
Rust en Vrede, Shiraz	63,00	50,00

FLES MEENEEM

VINI DOLCI [DESSERT WIJNEN EN SUPER LEKKER BIJ ITALIAANSE KAZEN]

Italië

Pascena Moscadello di Montalcino - 0,50 l	48,00	38,00
Recioto della Valpolicella Classico DOCG 'Angelorum', Masi - 0,50 l	48,00	38,00

Frankrijk

Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin - 0,75 l	28,00	20,00
--	-------	-------

MAGNUMS

Bubbels

Champagne Laurent Perrier Brut Rosé - 1,50 l	235,00
Ca' del Bosco Franciacorta Brut Cuvée Prestige DOCG - 1,50 l	165,00

Bianco (wit)

Verdicchio Riserva Cambrugiano Belisario - 1,50 l	79,00
Robert Denogent, Pouilly-Fuissé 'Les Reisses', Vieilles Vignes	190,00

Rosso (rood)

Morellino di Scansano, Lohsa, Poliziano - 1,50 l	75,00
Brollo Chinati Classico, Barone Ricasoli - 1,50 l	89,00
Fonterutoli, Castello Di Fonterutoli - 1,50 l	99,00
Gattinara, Nervi - 1,50 l	135,00
Mille e una notte, Donna Fugata - 1,50 l	265,00
Mille e una notte, Donna Fugata - 3 l	480,00
Mille e una notte, Donna Fugata - 6 l	890,00
Guidalberto IGt, tenuta San Guido - 1,50 l	165,00
Guidalberto, Tenuta San Guido - 3 l	330,00
Gevrey-Chambertin, 'Mes Cinq Terroirs' Domaine Mortet 1,5 L magnum	325,00
Castello di Ama, San Lorenzo - 3 l	290,00
Soldera, Sangiovese Grosso Toscana - 1,50 l	1300,00
Aalto - 3 l	470,00
Sassicaia - 1,50 l	440,00
'Jo' Gianfranco Fino - 3 l	370,00
Solengo - 3 l	390,00
Percarlo - 3 l	520,00
Barolo Monprivato - 1,50 l	420,00
Percarlo - 5 l	1100,00

APERITIFS NON ALCOHOLIC

Spice Mule, Fryns 0,0%, Fever Tree Ginger Beer	13,00
Copperhead Elixir & Fever Tree Mediterrean Tonic	12,00
Nona June & Fever Tree Mediterranean Tonic	12,00
Botaniets Ginger – Yuzu 0,0% & Fever Tree Indian Tonic	13,00
Botaniets Original 0,0% & Fever Tree Indian Tonic	13,00
Dark Daiquiri: Havaniets Rum 0,0%, citroensap, Bacanha Falernum	15,00

APERITIFS

Aperitivo L'Aperi vino:

L'Apéri Vino Gin – Campari & Fever Tree Mediterranean	13,00
Franciacorta Ca' del Bosco Cuvée Prestige	14,00
Crodino (non alcohol - 17,50 cl)	6,50
San Pelligrino san bitter (non alcohol)	6,50
Negroni (Campari – Bulldog – Martini rosso)	12,00
Negroni Sbagliato (Campari – Bulldog – Prosecco)	12,00
Moscow Mule	13,00
Dark & Stormy	13,00
Aperol	6,00
Aperol vino bianco	8,00
Aperol spritz	9,00
Campari	6,50
Campari spritz	11,00
Campari tonic/orange/soda	9,50
Canella Bellini	8,00
Prosecco brut	8,00
Prosecco rosato	8,00
Lustau Vermut Rojo	8,00
Martini bianco/rosso/fiero	6,50
Pernod	6,50
Pernod plat water	8,50
Ricard	6,50
Sambucca	7,50
Bacardi	8,00
Bacardi Reserva	9,00
Gancia	7,00
Ouzo	7,00

Porto	7,00
Sherry dry	7,00
Kirri met prosecco	9,50

GIN & TONICS

L'Apéri Vino Gin & Fever Tree Mediterranean Tonic	13,00
Fryns 'n Tonic & Fever Tree Indian Tonic	13,00
Bombay Sapphire & Fever Tree	11,00
Bulldog Gin & Fever Tree Indian Tonic	13,00
Gin Mare Capri & Fever Tree Indian Tonic	14,00
G-vine Floraison & Fever Tree Elderflower Tonic	12,00
Hendrick's & Fever Tree Indian Tonic	13,00
Monkey 47 & Fever Tree Indian Tonic	14,00
Gin Mare & Fever Tree Mediterranean Tonic	14,00
Double You Gin (Limburg) & Fever Tree Elderflower Tonic	14,00
Buffel Gin & Fever Tree Indian Tonic	15,00
Marula & Fever Tree Mediterranean Tonic	13,00
Copperhead & Fever Tree Mediterranean Tonic	14,00

DRANKEN

Bieren

Jupiler (van 't vat)	3,00
Peroni 25 cl	3,20
Hoegaarden	3,50
Ter Dolen bruin	4,60
Ter Dolen blond	4,60
Ter Dolen kriek	4,60
Ter Dolen Armand	4,60
Leffe blond	4,80
Leffe bruin	4,80
Duvel	5,20
Karmeliet	5,80
Carlsberg	4,10
Benediktiner Weissbier	3,40
Bitburger 0,0% alc	3,40
Jupiler 0,0% alc	3,20
Leffe blond 0,0% alc	4,20
Leffe bruin 0,0% alc	4,20

Frisdranken

Vers sinaasappelsap	4,20
't KaDeeke 100 % puur sap uit Limburg:	
Appel - Gembersap	5,60
Appel - Blauwbessensap	6,30
Minute Maid Sinaas – Appel – Tomaat	3,00
Fuze Tea	3,00
Coca Cola Classic – Coca Cola Light	3,00
Coca Cola Zero	
Nordic Mist Tonic	3,00
Nordic Mist Agrumes	3,40
Fever Tree Tonic - Soda	4,30
Fever Tree Tonic - Gingerbeer	4,30
Fever Tree Tonic – Indian	4,30
Fever Tree Tonic – Mediterranean	4,30
Fever Tree Tonic – Elderflower	4,30
Gini	3,30
Fanta	3,00
Sprite	3,00
Tönissteiner Citoen – Orange	3,20
Tönissteiner Vruchtenkorf	3,50
San Pelligrino – bruisend 0,25 l	3,00
San Pelligrino – bruisend 0,50 l	5,60
Acqua Panna – plat water 0,25 l	3,00
Acqua Panna – plat water 0,50 l	5,60

San Pelligrino – bruisend 1 l	9,50
Acqua Panna – plat 1 l	9,50
Perrier	3,40
Chocolademelk	2,90
Koude melk	2,70
Fristi	3,00

Warme dranken

Espresso	3,00
<i>Smaakvol, krachtig kopje koffie</i>	
Caffè Crème	3,00
<i>Traditionele kop koffie</i>	
Caffè Ristretto	3,00
<i>Smaakbom</i>	
Caffè Lungo	3,00
<i>Espresso aangelengd met water tot de rand van het (espresso)kopje</i>	
Caffè Doppio	4,50
<i>Dubbele espresso</i>	
Espresso Macchiato	3,10
<i>Krachtig kopje koffie met melkschuim</i>	
Caffè Marocchino	3,15
<i>Krachtige espresso met melkschuim en cacao</i>	
Cappuccino	3,50
<i>Espresso met melkschuim in een grotere kop</i>	
Caffè Crème con panna	3,50
<i>Traditionele kop koffie met slagroom</i>	
Latte Macchiato	3,60
<i>Warme/gestoomde melk met een scheutje koffie</i>	
Caffè Tiramisu	5,50
<i>De naam zegt het zelf...</i>	
Caffè Corretto	5,80
<i>Krachtige espresso met een scheutje likeur</i>	
Thee (8 soorten, vraag ons assortiment)	3,00
Verse munt thee	3,10
Warme chocolademelk	3,20

Al onze koffiebereidingen kunnen op vraag met décafiné-bonen gemaakt worden! Onze koffie is uniek. Deze werd samengesteld en gebrand volgens onze eigen smaak!

Warme melk	3,00
Caffe e amari (<i>koffie met een shotje amara</i>)	6,50
Irish Coffee	9,00
French Coffee	9,00
Italian Coffee	9,00
Hasseltse Koffie	9,00
Warme wijn (appelsien–kruidnagel–kaneel)	6,50

DIGESTIEVEN — SPIRITS — LIQUEURS

Spirits — Eau de vie — Likeuren

Averna	7,00
Limoncello	7,00
Amara Montenegro	7,00
Amaro Berta	14,00
Amara bloedappelsien	10,00
L'Aperi Vino Gin & Fever Tree Mediterranean Tonic	13,00
<i>Afgewerkt met een schijfje limoen en zeste van sinaasappel</i>	
Bombay Sapphire & Fever Tree Indian Tonic	11,00
<i>Afgewerkt met een limoenpartje</i>	
Bulldog Gin & Fever Tree Indian Tonic	13,00
Gin Mare Capri & Fever Tree Indian Tonic	14,00
<i>Afgewerkt met een takje rozemarijn en zeste van sinaasappel</i>	
G-vine Floraison & Fever Tree Elderflower Tonic	12,00
<i>Afgewerkt met framboos en sinaasappelschijfje</i>	
Hendrick's & Fever Tree Indian Tonic	13,00
<i>Afgewerkt met komkommer</i>	
Monkey 47 & Fever Tree Indian Tonic	14,00
<i>Afgewerkt met veenbes en sinaasappelzeste</i>	
Double You Gin (Limburg) & Fever Tree Elderflower Tonic	14,00
<i>Afgewerkt met zoethout</i>	
Gin Mare & Fever Tree Mediterranean Tonic	14,00
<i>Afgewerkt met basilicum en kerstomaat</i>	
Buffel Gin & Fever Tree Indian Tonic	15,00
<i>Afgewerkt met pompelmoes en basilicum</i>	
Marula & Fever Tree Mediterranean Tonic	13,00
<i>Afgewerkt met zeste van roze pompelmoes</i>	
Copperhead & Fever Tree Mediterranean Tonic	14,00
<i>Afgewerkt met enkele korianderblaadjes en zeste van pompelmoes</i>	

Grand Marnier	8,00
Amaretto di Saronno	8,00
Cointreau	8,00
Baileys	8,00
Sambucca	8,00
Vodka Smirnoff	8,00
Belvedere	10,00
Bacardi	8,00
Bacardi Reserva	9,00
Don Papa Masskara Rum	11,50
Ron Diplomatico Reserva	11,50
Mount Gay XO	16,00
Poire William	9,00
Calvados	8,00
Havana Club 7 years	8,50

Whisky

William Lawsons	6,50
J&B	8,00
Johnnie Walker Red Label	8,00
Jack Daniels	8,00
Johnnie Walker Black Label	9,00
Chivas Regal	9,00
Glenfiddich	9,00
Glenfarclas	10,00
Macallan Amber	11,00
Glenmorangie	11,00

Cognac — Armagnac — Grappa

Remy Martin VSOP	9,50
Armagnac	7,50
Grappa Riserva Carlo Bocchino	17,00
Grappa Poli	8,00
Grappa Poli barrique	10,00
Grappa Berta Valdavi	10,00
Grappa Berta Elise	10,00
Grappa Berta Tre Soli Tre	20,00
Grappa Berta Roccanivo	18,00
Grappa Berta Magia	25,00
Grappa Paolo Berta Reserva	32,00
Amaro Berta	14,00

Jenever

Smeets Extra Hasseltse Jenever	6,00
Vanderlinden 'Den Hesselse Aaen'	7,00