

L'  PÉRI VINO®
WINE & FOOD CAFE

FOOD

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

Antipasto Italiano misto	pp	15	Assortment of handmade croquettes (min. 3 pieces) to choose from:	
(various types of Premium cold cuts, vegetables and bread) (min. 2 persons)			• Osso Buco	3,80
Marinated olives		5	• Slow-cooked beef cheek	3,80
Calamari fritti		16	• Tomato – Mozzarella – basil	3,80
Pimientos de Padron (tenderly baked Spanish peppers)		7	• Iberico ham	3,80
Patatas bravas 'Italian way'		8	• Scampi met curry	3,80
Home-made porchetta with stewed spinach and peperonata		16	Bruschetta with soft cooked tomato, burrata, avocado and basil (2 pieces)	6,80
Mini-burger from premium beef, crispy pancetta, lettuce heart, tomato and truffle mayonnaise		7	Bruschetta with Neapolitan salami, 'nduja from Calabria, smoked Scamorza cheese, tomato and rocket (2 pieces)	6,80
Mini-burger with aubergine, buffalo mozzarella, rocket and tomato sauce		7	Bruschetta with smoked salmon, chive butter, and asparagus (2 pieces)	6,80
Mini-burger with baked octopus, sun-dried tomato and pesto		7	Bruschetta with Culatello ham, melted pecorino and truffles (2 pieces)	6,80
Degustation of 3 mini burgers		19,50	Bruschetta with stewed spinach, Italian sausage and stracchino cheese (2 pieces)	6,80
Arrosticini (min. 3 pieces) (grilled lamb skewers)	<i>a piece</i>	2,90	Assortment of bruschette (5 pieces, one of each piece)	17

PURE FOOD [Small portions, pure taste]

COLD

Vitello tonnato classico		16,50
Carpaccio beef 'Premium' beef, rocket leaves, Parmesan and extra-virgin olive oil		15,50
Thinly-sliced marinated Scottish salmon with avocado, green asparagus and a lemon dressing		17
Caesar salad		15,50

WARM

Calamarata with Italian sausage, slightly spicy with 'nduja from Calabria and wild broccoli		17
Spaghetti with shellfish		19
Ravioli with ricotta and spinach in a butter sauce		16,50
Tagliolini ragu		16,50
Spaghetti vongole (spaghetti with clams)		22,50
Italian polpette (meatballs) with a slightly spicy tomato sauce		14

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

Veggie: Melanzana alle Parmigiana (zucchini, buffalo mozzarella, Parmigiano, tomato)	15
Veggie: Courgette filled with Parmigiano, tomato, basil	15
Grilled calamari with mashed potatoes, parsley, lemon, chilli and garlic	17
Sea bass with white wine-lemon sauce, fried mashed potatoes, datterino tomatoes capers and Taggiasca olives	24
Mussels and vongole 'alla marinara' with white wine, lemon and parsley	17,50
Scaloppina L'Aperi Vino: veal escalope, Parisian mushrooms, cream sauce, basil, San Marzano tomato, bacon, potatoes from the oven	24
Gently cooked Ossobuco, a light tomato sauce with fine vegetables, spinach and patate al forno	24
Tagliata di manzo of filet mignon, rocket, Pachino tomatoes, Parmigiano and patate al forno	27
Arrosticini (grilled lamb skewers) with salad and patate al forno (6 pieces)	27

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

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

Tagliata di manzo, (beef tenderloin ± 440 g) Angus beef, Ireland, with fresh and tasty mixed salad and oven roast potatoes (2 pers.)	pp	39
Tomahawk steak from veal rib-eye (± 440 g), tasty mix of salad, green pepper sauce and patate al forno (2 pers.)	pp	32
Mussels and vongole 'alla marinara' with white wine, lemon and parsley (2 pers.)	pp	17
Calamarata with Italian sausage, slightly spicy with 'nduja from Calabria and wild broccoli (2 pers.)	pp	17

COMPLEMENTARY (A PERSON)

Mixed salad	5,50	Patate al forno	6,50
Warm vegetable assortment	6,50	Mashed potatoes	5,50
Pasta aglio olio	6,50	Homemade tartar sauce	2,70
Pasta pomodoro	6,50	Homemade mayonnaise	1,70

SWEET FOOD

Tiramisu	11	Pizza Nutella	11
Dame Blanche	11	Panna cotta with strawberries and lemon	11

L'APÉRI VINO'S CHEF CHOICE 4 courses: € 49,50 pp / 5 courses: € 55 pp

A 4 or 5 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).

PIZZETTE

[Ø 22 CM]

Pane	7,50
<i>Aperitif pizza. Olive oil, garlic, rosemary</i>	
<i>Supplement San Daniele ham: € 5</i>	
Truffle pizzette with fresh seasonal truffle	22
<i>Taleggio, mushrooms, and pancetta</i>	
Margherita d.o.p.	13
<i>Tomato sauce, Fior di latte mozzarella, basil</i>	
Vegetariana	15
<i>Tomato sauce, Fior di latte mozzarella, oregano, grilled vegetables</i>	
Quattro Stagioni	15
<i>Tomato sauce, Fior di latte mozzarella, oregano, boiled ham with herbs, chestnut mushrooms, Taggiasca olives, artichoke</i>	
Carbonara pancetta 'Signature pizza'	15
<i>Fior di latte mozzarella, Parmigiano, pancetta, egg, garlic</i>	
Scampi	16
<i>Tomato sauce, Fior di latte mozzarella, basil, garlic, scampi</i>	
Dario 'Signature pizza'	15
<i>Fior di latte mozzarella, Pachino tomatoes, spicy salami, buffalo mozzarella</i>	
San Daniele	15
<i>San Daniele ham cured for 24 months, buffalo mozzarella, rocket, Pachino tomatoes, Parmigiano, olive oil</i>	
Tonno	15
<i>Tomato sauce, Fior di latte mozzarella, tuna, onion</i>	
Calzoncino	15
<i>Calzone, tomato sauce, Fior di latte mozzarella, boiled ham with herbs, mushrooms, Taggiasca olives, artichoke</i>	
Diavola	15
<i>'Nduja (spicy spreadable Calabrian pork sausage), salami, buffalo mozzarella, basil, fresh tomatoes</i>	
Salsiccia porcini	15
<i>Italian fennel sausage, mozzarella Fior di latte, porcini mushrooms, and broccoletti (Italian sprouting broccoli)</i>	
Burrata e Culatello	15
<i>Tomato sauce, burrata, rocket, fresh tomatoes, and Culatello di Zibello (cured meat)</i>	

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 (min. 2 persons) 15

A variety of charcuterie meat with bruschetta.

Mortadella di Bologna 4

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) 5

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 5

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 5,50

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 4

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 4,10

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 Finocchiona 'Cinta Senese' (with fennel seeds) 4,10

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 4,10

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 11,50

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 3,70

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 3,50

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) 4,50

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) 3,50

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) 3,50

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) 3,50

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 18,50

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
Ferrari Maximum Brut 100% Chardonnay - 0,75 l	13,50	68
Ferrari Maximum Rosé		85
Ca' del Bosco Franciacorta Brut Cuvée Prestige DOCG - 0,75 l Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero		70
Bellavista 'Cuvée Brut' Franciacorta DOCG		85
Ca' del Bosco Franciacorta Brut Cuvée Rosé DOCG - 0,75 l Pinot Nero, Chardonnay		108
Ca' del Bosco Franciacorta Brut Saten DOCG - 0,75 l		115
Ferrari Perlé - 0,75 l		95
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore - 0,75 l		198
Prosecco Brut - 0,75 l	8,50	42,50
Prosecco Rosé - 0,75 l	8,50	42,50
Champagne Ruinart Blanc de Blancs - 0,75 l		120
Champagne Ruinart Rosé - 0,75 l		120
Champagne Dom Pérignon - 0,75 l		275

VINI – AL BICCHIERI [PER GLAS VERKRIJGBAAR]

BIANCO [WIT]

	GLAS	FLES
	6,40	32
Pinot Grigio – Venezia DOC – Sutto Pinot grigio – Veneto – Italië – WD: Christiaens <i>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.</i>	6,80	34
	6,80	34
Bodega Cerron Remordimiento Chardonnay – Jumilla – Spanje – WD: Horavin <i>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.</i>	7	35
	7,20	36
Albariño Rias Baixas 'Genio y Figura' – Attis Albariño – Rias Baixas – Galicië – Spanje – WD: Christiaens <i>Bodegas Attis is een project van twee broers, Robustiano en Baldomero Fariña, vergezeld van de Franse wijnmaker Jean François Hebrard. Het doel is om met autochtone Gallicische druiven échte Atlantische wijnen te maken die een expressie zijn van de oceaan die zeer bepalend is voor het lokale klimaat en terroir. Frisse geuren van citrus, limoen, groene appel en subtiele toetsen van zout en romige yoghurt. Levendig, fris en dynamisch met smaken van wit steenfruit en witte bloemen, onderstreept door mineralige toetsen en frisse zuren.</i>		

	GLAS	FLES
 <p>La Combe Pilate Viognier M. Chapoutier 100% viognier – Rhone – Frankrijk – WD: Young Charly 8 à 9 maanden in grotere vaten 600, Biodynamisch <i>In de delicate aroma's herkennen we noties van bergamot en vuursteen. In de mond vallen de frisse aanzet en de typische aromatische toetsen van Viognier op. De afdronk is smaakvol, rustiek en mineralig. Past heel goed bij verfijnde gerechten, krab, kreeft en cocquilles maar evenzeer bij oosterse gerechten met zachte curry's en gevogeltegerechten.</i></p>	7,80	39
 <p>Chardonnay Alto Adige – Alois Lageder 100% chardonnay – Alto Adige – Italië – WD: Licata Vini <i>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.</i></p>	8,40	42
 <p>Terlaner Classico – Terlan 60% pinot bianco, 30% chardonnay en 10% sauvignon blanc – Alto Adige – Italië – WD: Young Charly <i>Groene appel en witte perzik in de neus, terugkerend in aanzet. Levendige en tegelijk zachte structuur. Complexiteit en mineraliteit in afdronk. Perfect bij pizza en pastagerechten op basis van tomatensaus maar ook lekker bij kazen als parmesan en pecorino.</i></p>	8,50	42,50
 <p>Jalé Chardonnay – Cusumano 100% chardonnay – Sicilië – Italië – WD: Young Charly <i>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.</i></p>	9,80	49
 <p>Roero Arneis – Giacomo Fenocchio Super zomerwijn! 100% arneis – Piemonte – Italië – WD: Licata Vini <i>De Roero Arneis heeft een strogele kleur met groene reflecties. De neus is subtiel en complex met bloemige aroma's van brem en kamille, en een mooie fruitige kant. De smaak is heerlijk pittig, vol, en blijft mooi aanhouden.</i></p>	10,50	52
 <p>Mâcon-Villages 'Grand Élevage' – Verget – Guffens Chardonnay – Bourgogne – Frankrijk – WD: Christiaens <i>Tot de beste producers in de regio Macon behoren Guffens-Heynen die hun onderhandelaarswijnen verkopen onder de naam 'Verget'. Grand Elevation is een heerlijke, elegante, nobele witte Bourgogne in een van zijn beste uitdrukkingen. Aroma's van appel, abrikoos, bloesems en getoast brood. Evenwichtige Bourgogne met een finale van boter en mineralen.</i></p>	10,50	52



Bourgogne – Chardonnay – Domaine Michel Juillot

Chardonnay – Mercurey – Bourgogne – Frankrijk – 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 14de 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 boeket van bloemen, peer, appel, hazelnoot, boter en mineralen. Volle wijn met een fijne aciditeit en een zalige boterige afdronk.

GLAS

10,50

FLES

52



Fabrizio Bianchi Chardonnay Toscana IGT – Castello di Monsanto

100% Chardonnay – Toscane – Italië – WD: Stappato

Fabrizio Bianchi Chardonnay is een monocépage met een elegante houttoets (stijl Puligny-Montrachet). Deze wijn rijpt op tonneaux (500 l). Het hout is bijgevolg fijner verweven dan bij gebruik van barriques. Al meermaals wist deze wijn in grote degustaties van witte Bourgogne-wijnen zeer hoog te scoren als blindganger. Een memorabel glas chardonnay!

11,40

57

GLAS FLES

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

6,40 32

**Bodega Cerron Remordimiento**

6,80 34

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.

**Tempranillo do Toloño – Sierra de Toloño**

7,40 37

100% tempranillo – Rioja Alavesa – Spanje – WD: Young Charly

6 maanden houtlagering

De aroma's van viooltjes en mediterrane kruiden brengen je in een zomerse stemming. Deze elegante wijn met een zachte aanzet en ronde en fluwelen tannines is een staaltje van de kunde van de wijnmaakster, Sandra Bravo. Ze werd door Tim Atkin uitgeroepen tot beste jonge wijnmaker in Rioja. Deze wijn gaat heel goed samen met de mediterrane keuken, maar is ook een lekker fris glas wijn op zichzelf!

**Valpolicella Classico Superiore Ripasso 'Lena di Mezzo' Monte del Fra**

8,80 44

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

12 maanden Sloveense barriques

Naast het hoofdkwartier in Custoza bezit Monte del Fra een tweede wijngoed in Valpolicella Classico: Tenuta Lena di Mezzo. Het bevindt zich in een kleine vallei aan de Lena-rivier, niet ver van Fumane. In de neus aroma's van gekonfijt rood bosfruit en kersen, pruimen, cacao, beetje vanille en kruiden. Door de 2de rijping op de most van de Amarone in grote eiken vaten gedurende 20 maanden bezit de Ripasso het zwoele karakter van de Amarone en de finesse van de Superiore. Heerlijk sappig aromatisch vol met perfect versmolten tannines en een elegante finale.

**Terre di San Leonardo – San Leonardo**

9,20 46

50% cabernet sauvignon, 40% merlot, 10% carmenere – Trentino – Italië – WD: Licata Vini

Dit kleine broertje van de 'San Leonardo' heeft een briljante robijnrode kleur. Het boeket is vineus met aroma's van rijpe pruimen en een vegetale ondertoon. De smaak is zacht, elegant en evenwichtig. Licht bittertje in de afdronk.


Brolio Chianti Classico – Barone Ricasoli

80% sangiovese, 15% merlot, 5% cabernet sauvignon – Chianti Classico DOCG

Toscane – Italië – WD: Young Charly

9 maanden houtlagering

De druiven voor deze klassieker zijn afkomstig uit Gaiole, het hart van de Chianti-regio. Dieprode kleur, complexe neus met aroma's van rijp rood fruit, vanille en kruiden. Zeer zacht en rond in de mond. Kortom een lekker glas wijn! Foodpairing: diverse pasta's met tomatensaus, ossobucco, pizza, BBQ, runds- en lamsvlees.

GLAS

FLES

9,20

46


Nebbiolo d'Alba – Albino Rocca

Nebbiolo – Piëmonte – Italië – WD: Christiaens

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, ragfijne zachte tannines, frisheid, zwarte kers en pruim, rozen en een bittere chocolade, kreupelhout.

9,30

46,50


Primitivo del Salento IGP – Feudo di Santa Croce

100% Primitivo – Puglia – Italië – WD: Stappato

Feudo di Santa Croce is een jonge Azienda dat het licht zag in 2001 dankzij de familie Tinazzi die fors investeerde in dit domein om de lokale druivensoorten terug op de kaart te zetten. Heel vaak vervalt Primitivo, door een overvloed aan zon, in te zware, vermoeiende wijn. Deze Primitivo echter bezit verfijnd zwart fruit en kenmerkt zich door zijn mooie materie zonder plomp te zijn. Een schitterend glas wijn voor zijn prijs!

9,40

47


Gran Reserva – Bodega del Fin del Mundo

35% malbec, 30% cabernet sauvignon, 20% merlot, 15% cabernet franc – Patagonië – Argentinië

– WD: Christiaens

12 maanden barriques

Bodega del Fin del Mundo is omgeven door een barre woestijn. Visie, lef, kapitaal en cutting edge technologie zorgen voor wijngaarden en installaties die druiven van topkwaliteit transformeren in grote wijnen. Het is niet verwonderlijk dat 'calidad', 'kwaliteit' hier het toverwoord is. Aroma's van chocolade, rijpe kersen en tabak. Zachte tannines met sappige smaak van opgelegde kersen, mooi versmolten houttoets, harmonieus geheel. Tabak en cederhout. Stevig rond en sappig fris-kruidig met een tongstrelende finale.

9,70

48,50


Château Rolland Maillet – Saint-Emilion Topper!

Merlot – cabernet franc – Saint-Emilion – Bordeaux – Frankrijk – WD: Christiaens

15 maanden barriques

In 1920 koos de familie Michel Rolland ervoor haar wijngaard aan de grens van de grote terroirs van Pomerol aan te leggen, in de plaats 'Maillet' in de mythische appellation Saint-Emilion. De wijngaard van 3,35 ha, bestaande uit oude wijnstokken, strekt zich uit over de prachtige terroirs van het 'Corbin' gebied. Boeketje van rode vruchten, leder, mokka, cacao en geroosterde amandelen. Mooie balans, lekker afgerijpt en op dronk, vol en elegant met een lange zachte afdronk.

10,40

52


Barbera d'Alba Superiore – Giacomo Fenocchio

100% barbera – Piëmonte – Italië – WD: Licata Vini

De Barbera heeft een intense robijnrode kleur met granaatreflecties. 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.

	GLAS	FLES
Barbera d'Alba Superiore – Giacomo Fenocchio	10,80	54


Rully 'En Rosey' Rouge – Domaine Chanzy

100% pinot noir – Bourgogne – Frankrijk – WD: Young Charly

10 maanden houtlagering gevolgd door 5 maanden inox

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.

Rully 'En Rosey' Rouge – Domaine Chanzy	10,80	54
---	-------	----


Le Volte dell'Ornellaia 2014 – Ornellaia

70% merlot, 15% sangiovese en 15% cabernet sauvignon – Toscane – Italië – WD: Young Charly

Ged. houtlagering van 10 maanden op gebruikte Ornellaia vaten

De late rijping van de druiven geven deze jaargang veel frisheid van het fruit. De tanines zijn reeds verzacht en afgerond. Le Volte is een harmonieuze en toegankelijke wijn dankzij de mooie expressie van de merlot-druiven. Meerwaarde bij gegrild rood vlees, wildgerechten en lamsvlees maar ook harde en gerijpte kazen.

Le Volte dell'Ornellaia 2014 – Ornellaia	11,50	57,50
--	-------	-------

VINI – A BOTTIGLIA [PER FLES VERKRIJGBAAR]

VINI BIANCHI [WITTE WIJNEN]

FLES MEENEEM

	FLES	MEENEEM
Argentinië		
Mendoza		
Catena Chardonnay	46	36
België		
Limburg		
Genoels-Elderen Blauw	42	32
Clos d'Opleeuw Chardonnay	85	67
Frankrijk		
Bordeaux		
Château Carbonnieux	79	65
Bourgogne		
Macon-Fuissé 'Le Ronté', Domaine La Souffrandise	42	32
Olivier Leflaive, Bourgogne chardonnay TOP!	75	55
Rully 'En Rosey', Domaine Chanzy	55	42
Chablis 1er Cru 'Fourchaume', Domaine Jean Dauvissat Père & Fils	95	75
Meursault 'Grands Charrons', Domaine Bouzereau	118	84
Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes, Domaine Michel Niellon	109	
Chassagne-Montrachet Morgeot 1er Cru Vincent Morey & Sophie	115	
Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes J.M. Boillot	169	
Côtes du Rhône		
Viognier, IGP Collines Rhodaniennes, Domaine Louis Chèze	43	33
Loire		
Sancerre 'Les Pierris', Domaine Champault	48	38
Baron de 'L' – Baron Patrick de Ladoucette	155	115

	FLES	MEENEEM
Italië		
Abruzzo		
Chardonnay Marina Cvetic IGP Top chardonnay!	72	62
Alto Adige		
Sauvignon Blanc Vigna Castel Ringberg, Elena Walch Super!	59	49
Löwengang Chardonnay DOC, Lageder Alois	125	95
Amos, Kurtatsch 20% chardonnay, 40% pinot bianco, 10% pinot grigio, 15% sauvignon Topper!	59	47
Nova Domus Terlaner Riserva, Terlan	92	80
Beyond the Clouds, Elena Walch Topper!	118	85
Rarity Pinot Bianco DOC, Terlan	185	
Friuli		
Illivio DOP, Livio Felluga TOP!	69	59
Collio, Edi Keber TOP!	60	45
Were Dreams IGT, Jermann Top Chardonnay!	115	82
Vintage Tunina Venezia Giulia IGT, Jermann	115	82
Lombardia		
Chardonnay Terre di Franciacorta DOC, Ca' del Bosco	138	93
Marche		
Verdicchio di Matelica Riserva, Cambrugiano	55	45
Piemonte		
Chardonnay Langhe DOC, Montaribaldi – <i>Prijs/kwaliteit TOP!</i>	39	29
Gavi di Gavi DOCG, Marchesi Di Barolo	49	39
Rossj-Bass Chardonnay Langhe DOC, Gaja	125	84
Gaja & Rey Chardonnay Langhe DOC, Gaja	280	260
Puglia		
Preludio N° 1, Rivera-Puglia	35	25
Sicilia		
Jalé Chardonnay, Cusumano	49	39
Etna Bianco N'Ettaro-Setteporte	59	47
Planeta, Chardonnay	65	55

	FLES	MEENEEM
Toscana		
Pinot Grigio, Venezia DOC, Sutto	34	24
Torricella Chardonnay IGT, Barone Ricasoli	48	38
Vernaccia di San Gimignano Riserva, Tenuta Le Calcinai, BIO	48	36
Fabrizio Bianchi Chardonnay, Castello di Monsanto	57	45
'Collezione Privata' Chardonnay Toscana IGT	98	
Vistamare, Gaja Ca'marcanda	95	
Umbria		
Bramito del Servo, Castello della Salla, Antinori	48	38
Cervaro, Castello della Sala IGT, Antinori	139	95
Venezia – Giulia		
Rebula VisVik, Jermann Topwijn!	89	69
<hr/>		
Portugal		
Redoma Branco	45	35
<hr/>		
Spanje		
Rias Baixas		
Nai e Señora Albariño – Adegas Terra de Asorei	39	29
Pazo Señorans	52	42
Navarra		
Colección 125 Chardonnay, Chivite	85	70
Galicia		
Louro Godello, Rafael Palacios	55	42
As Sortes, Rafael Palacios	106	
Rueda		
Ossian prephiloxenic Verdejo – <i>Prijs/kwaliteit beste van Spanje!</i>	85	75
<hr/>		
Zuid-Afrika		
Stellenbosch		
Warwick Estate, White Lady Chardonnay Topper!	55	45

FLES MEENEEM

VINI ROSATI [ROSÉ WIJNEN]

Frankrijk

Provence

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

Italië

Veneto

Rosa dei Masi	45	35
---------------	----	----

Toscana

Il Rosé di Casanova, La Spinetta Topper!	45	35
--	----	----

VINI ROSSI [RODE WIJNEN]

Argentinië

Patagonië

Special Blend, Bodega del Fin del Mundo	82,50	70
---	-------	----

België

Aldeneycy Pinot Noir Barrique	57	45
-------------------------------	----	----

Frankrijk

Bordeaux

Château Fougueyrat Saint-Emilion Grand Cru	39,50	29
Château Branas Grand Poujeaux, Moulis	75	60

Bourgogne

Bourgogne Pinot Noir, Domaine Bachelet	65	
Chambolle-Musigny, Domaine Coquard, 2017	118	
Vosne-Romanée Domaine G. Noëllat	148	
Gevrey-Chambertin Sylvain Cathiard & fils, 2019	152	
Gevrey-Chambertin 'Mes Cinq Terroirs', Domaine Mortet	174	

	FLES	MEENEEM
Italië		
Abruzzo		
Montepulciano, Marina Cvetic, Masciavelli	55	45
Campania		
Radici, Taurasi, Mastroberardino DOCG <i>De Brunello van het Zuiden!</i>	78	65
Lombardia		
Valtellina Superiore 'Costa Bassa', Sandro Fay	49	39
Valtellina Superiore Riserva 'Carteria', Sandro Fay Super lekker!	77	60
Sicilia		
Benuara IGT, Cusumano, Nero d'Avola, Syrah	42	32
Noà IGT, Cusumano, Cabernet, Merlot, Nero d'Avola	68	55
Sàgana IGT, Cusumano, Nero d'Avola	73	60
Mille e una notte, Donna Fugata	112	85
Mille e una notte, Donna Fugata - 1,50 l	265	198
Mille e una notte, Donna Fugata - 6 l	890	
Piemonte		
Barbera d'Alba DOC Dü Gir, Montaribaldi	42	32
Barbera d'Alba Superiore, Giacomo Fenocchio TOP!	54	44
Langhe Nebbiolo, Parusso	52	42
Barbera d'Asti, La Spinetta	55	45
Barbera d'Alba, Giacomo Conterno	88	69
Barolo, Giacomo Fenocchio TOP!	89	79
Barbaresco DOCG Riciù, Montaribaldi	78	65
Gattinara, Conterno	88	69
Barbaresco DOCG, Gaja	195	
Barolo Cascina Francia, G. Conterno	280	
Sperss Langhe Nebbiolo DOC, Gaja	236	
Costa Russi Langhe Nebbiolo DOC, Gaja	370	
Puglia		
Il Falcone Riserva Castel del Monte DOC, Rivera	49	38
Polvanera Primitivo 14	49,90	39
Polvanera Primitivo 16 TOP!	69,50	55

	FLES	MEENEEM
Toscana		
Morellino di Scansano DOC, Poliziano	37	27
Morellino di Scansano DOC, Poliziano - 1,50 l	75	65
Brolio Chianti Classico, Barone Ricasoli	47	37
Brolio Chianti Classico Riserva, Barone Ricasoli	66	55
Le Volte dell'Ornellaia	57,50	46
Guidalberto IGT, Tenuta San Guido	75	60
Guidalberto IGT, Tenuta San Guido - 1,50 l	165	132
Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Avignonesi	64	50
Promis Ca'Marcanda IGT, Gaja	85	70
Rosso di Montalcino Ignaccio, Il Marroneto TOP!	89	70
Castello di Brolio, Barone Ricasoli	98	85
Rosso di Montalcino, Poggio di Sotto	125	95
Stella di Campalto, Rosso di Montalcino <i>Absoluut de beste Rosso!</i>	185	
Stella di Campalto, Rosso di Montalcino - Magnum 1,5 l	395	
Brunello di Montalcino DOCG, Gianni Brunelli	145	120
Brunello di Montalcino Pietroso	125	95
Brunello di Montalcino DOCG, Le Potazzine	168	138
Brunello di Montalcino Biondi Santi	260	230
Brunello di Montalcino, Poggio di Sotto	235	185
Brunello di Montalcino DOCG, Soldera	750	
Petruccino, Podere Forte	105	90
Griffi, Avignonesi	95	76
Solengo IGT, Argiano	135	105
Tignanello, Tenuta Tignanello-Antinori, Toscana, Supertuscan	249	
Ca' Marcanda IGT, Gaja	240	170
Sassicaia DOC, Tenuta San Guido	365	
Sassicaia DOC, Tenuta San Guido - 1,50 l	735	
Ornellaia	298	
Veneto		
Munus, Bardolino, Guerrieri Rizzardi Super lekker!	34	25
Brolo di Campofiorin, Masi	47	39
Valpolicella Classico Superiore DOC, Quintarelli Giuseppe	169	
Amarone della Valpolicella Classico, Guerrieri Rizzardi	65	50
Amarone, Costasera, Masi	105	85

	FLES	MEENEEM
Portugal		
Vertente, Niepoort	42	30
Spanje		
Castilla y León		
Vega Sicilië, Unico 2005	450	
Jumilla		
Juan Gil 'Silver Label'	45	37
Juan Gil 'Blue Label'	68,50	54
La Rioja		
Roda Reserva	72	60
Roda 1 Reserva	110	85
Zuid-Afrika		
Stellenbosch		
Laibach 'The Ladybird' Organic, BIO	48	35
Rust en Vrede, Shiraz	67	50

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

Italië		
Pascena Moscadello di Montalcino - 0,50 l	48	38
Recioto della Valpolicella Classico DOCG 'Angelorum', Masi - 0,50 l	48	38
Frankrijk		
Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin - 0,75 l	35	25

MAGNUMS

Bubbels

Ferrari Maximum Brut 100% Chardonnay	150
Ca' del Bosco Franciacorta Brut Cuvée Prestige DOCG - 1,50 l	170

Bianco (wit)

Verdicchio Riserva Cambrugiano Belisario - 1,50 l	79
'Collezione Privata' Chardonnay Toscana IGT	205
Where Dreams have no end, Jermann	295

Rosso (rood)

Morellino di Scansano, Lohsa, Poliziano - 1,50 l	75
Brollo Chinati Classico, Barone Ricasoli - 1,50 l	107
Gattinara, Nervi - 1,50 l	135
Mille e una notte, Donna Fugata - 1,50 l	265
Mille e una notte, Donna Fugata - 3 l	480
Mille e una notte, Donna Fugata - 6 l	890
Guidalberto IGT, tenuta San Guido - 1,50 l	165
Guidalberto, Tenuta San Guido - 3 l	330
Gevrey-Chambertin, 'Mes Cinq Terroirs', Domaine Mortet - Magnum 1,5 l	380
Castello di Ama, San Lorenzo - 3 l	290
Soldera, Sangiovese Grosso Toscana - 1,50 l	1300
Aalto - 3 l	470
Sassicaia - 1,50 l	735
'Jo' Gianfranco Fino - 3 l	370
Solengo - 3 l	390
Percarlo - 3 l	520
Barolo Monprivato - 1,50 l	420
Percarlo - 5 l	1100

APERITIFS NON ALCOHOLIC

Mocktail van het huis	10
<i>Veenbessensap, appelsien- en limoensap, San Pellegrino limonata</i>	
Crodino (non alcohol)	6,50
San Pelligrino san bitter (non alcohol)	6,50
Copperhead Elixir & Fever Tree Mediterrean Tonic	12
Nona June & Fever Tree Mediterranean Tonic	12
Botaniets Ginger – Yuzu 0,0% & Fever Tree Indian Tonic	13
Botaniets Original 0,0% & Fever Tree Indian Tonic	13

APERITIFS

Aperitivo L'Aperi vino:	14
<i>L'Apéri Vino Gin – Campari & Fever Tree Mediterranean</i>	
Ferrari Maximum Brut 100% Chardonnay Blanc de blancs	13,50
Aperol	6,50
Aperol vino bianco	8,50
Aperol spritz	9,50
Campari	7
Campari spritz	11,50
Campari tonic/orange/soda	10
Vermouth Rosso, Contratto	12
Vermouth Bianco, Contratto	12
Martini bianco/rosso/fiero	7
Pernod	7
Pernod plat water	9
Sambucca	8
Bacardi	8,50
Bacardi Reserva	9,50
Gancia	7,50
Porto rood	7,50
Porto wit	7,50
Sherry dry	7,50

COCKTAILS

Negroni (Campari – Bulldog – Martini rosso)	12
Negroni Sbagliato (Campari – Bulldog – Prosecco)	12
Moscow Mule	14
Cosmopolitan	14
Lazy Red Cheeks	14
Virgin Lazy Red Cheeks	14
Mojito	14
Virgin Mojito	14
Old Fashioned	14
Dark & Stormy	14

DIGESTIEVEN — SPIRITS — LIQUEURS

Spirits — Eau de vie — Likeuren

Averna	7	Grand Marnier	8
Limoncello	7	Amaretto di Saronno	8
Amara Montenegro	7	Cointreau	8
Amaro Berta	14	Baileys	8
Amara bloedappelsien	10	Sambucca	8
L'Aperi VINO Gin & Fever Tree Mediterranean Tonic	14	Belvedere	10
<i>Afgewerkt met een schijfje limoen en zeste van sinaasappel</i>		Bacardi	8
Bombay Sapphire & Fever Tree Indian Tonic	13	Bacardi Reserva	9
<i>Afgewerkt met een limoenpartijje</i>		Ron Diplomatico Riserva	11,50
Bulldog Gin & Fever Tree Indian Tonic	14	Mount Gay XO	16
G-vine Floraison & Fever Tree Elderflower Tonic	14	Calvados	8
<i>Afgewerkt met framboos en sinaasappelschijfje</i>			
Hendrick's & Fever Tree Indian Tonic	14	Whisky	
<i>Afgewerkt met komkommer</i>		J&B	8
Monkey 47 & Fever Tree Indian Tonic	15	Johnnie Walker Red Label	8
<i>Afgewerkt met veenbes en sinaasappelzeste</i>		Jack Daniels	8
Double You Gin (Limburg) & Fever Tree Elderflower Tonic	15	Chivas Regal	9
<i>Afgewerkt met zoethout</i>		Glenfiddich	9
Gin Mare & Fever Tree Mediterranean Tonic	15	Glenmorangie	11
<i>Afgewerkt met basilicum en kerstomaat</i>			
Buffel Gin & Fever Tree Indian Tonic	15	Cognac — Grappa	
<i>Afgewerkt met pompelmoes en basilicum</i>		Remy Martin VSOP	9,50
Marula & Fever Tree Mediterranean Tonic	15	Grappa Poli barrique	11
<i>Afgewerkt met zeste van roze pompelmoes</i>		Grappa Berta Valdavi	11
Copperhead & Fever Tree Mediterranean Tonic	15	Grappa Berta Elise	11
<i>Afgewerkt met enkele korianderblaadjes en zeste van pompelmoes</i>		Grappa Berta Tre Soli Tre	20
		Grappa Berta Magia	25
		Amaro Berta	14

DRANKEN

Bieren

Stella (van 't vat)	3
Peroni 25 cl	3,20
Ter Dolen bruin	4,80
Ter Dolen blond	4,80
Ter Dolen kriek	4,80
Leffe blond	5,10
Leffe bruin	5,10
Duvel	5,60
Benediktiner Weissbier	3,70
Stella 0,0% alc	3,30
Leffe blond 0,0% alc	4,50
Leffe bruin 0,0% alc	4,50

Frisdranken

Vers sinaasappelsap	4,40
't KaDeeke 100% puur sap uit Limburg:	
Appel-gembersap	5,60
Appel-blauwbessensap	6,30
Minute Maid Sinaas – Appel	3,30
Fuze Tea	3,30
Coca Cola Classic – Coca Cola Light – Coca Cola Zero	3,20
Royal Bliss Tonic	3,30
Royal Bliss Agrumes & Ylang Ylang	3,60
Fever Tree Tonic – Soda	4,60
Fever Tree Tonic – Gingerbeer	4,60
Fever Tree Tonic – Indian	4,60
Fever Tree Tonic – Mediterranean	4,60
Fever Tree Tonic – Elderflower	4,60
Gini	3,50
Fanta	3,20
Sprite	3,20
San Pellegrino Aranciata – limonata	3,40
Tönissteiner Citoen – Orange	3,50

San Pelligrino – bruisend 0,25 l	3,20
San Pelligrino – bruisend 0,50 l	6
Acqua Panna – plat water 0,25 l	3,20
Acqua Panna – plat water 0,50 l	6
San Pelligrino – bruisend 1 l	10
Acqua Panna – plat 1 l	10
Perrier	3,70

Warme dranken

Espresso	3,20
<i>Smaakvol, krachtig kopje koffie</i>	
Caffè Crème	3,20
<i>Traditionele kop koffie</i>	
Caffè Ristretto	3,20
<i>Smaakbom</i>	
Caffè Lungo	3,20
<i>Espresso aangelengd met water tot de rand van het (espresso)kopje</i>	
Caffè Doppio	4,60
<i>Dubbele espresso</i>	
Espresso Macchiato	3,30
<i>Krachtig kopje koffie met melkschuim</i>	
Cappuccino	3,60
<i>Espresso met melkschuim in een grotere kop</i>	
Caffè Crème con panna	3,70
<i>Traditionele kop koffie met slagroom</i>	
Latte Macchiato	3,70
<i>Warme/gestoomde melk met een scheutje koffie</i>	
Caffè Tiramisu	6,50
<i>De naam zegt het zelf...</i>	
Verse munt thee	4,20
Irish Coffee	11
French Coffee	11
Italian Coffee	11

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

Mightyleaf tea

Organic Darjeeling Estate <i>Alsof de tijd stilstaat in de Himalayaanse theetuinen, uitkijkend over de zeven valleien. Deze verfijnde organische seizoensgebonden Darjeeling wordt gekozen omwille van zijn bloemachtige, zoete, langdurige nasmaak.</i>	4,10
Organic Earl Grey <i>Perfectie van een klassieke thee. Goudachtige knoppen van rijke organische zwarte theebladeren met een citroenachtige toets door de organische bergamot. Earl Grey zelf zou erg trots zijn op deze thee.</i>	4,10
Organic Earl Grey Decaf <i>Perfectie van een klassieke thee, zonder de cafeïne. Goudachtige knoppen van rijke organische zwarte theebladeren gemengd met een toets van rijke bergamotolie van eerste persing. Earl Grey zelf zou trots zijn op deze thee.</i>	4,10
Organic Hojicha Green Tea <i>Een verwennerij alsof u naar het schitterende Motosuko-meer in het Japanse gebergte kijkt. Langzaam geroosterde organische groene theebladeren zorgen voor een rijke, nootachtige smaak.</i>	4,10
Marrakesh Mint Green Tea <i>Roept beelden op van de watervallen in de Marokkaanse bergen. Verfrissende groene thee opgefleurd met pepermint die op een berg in Tiznit gekweekt wordt.</i>	4,10
Chamomille Citrus <i>Thee om rustig bij neer te gaan zitten en langzaam van te genieten. Kalmerende Egyptische kamillebloempjes met subtiele fruitstukjes.</i>	4,10
Wild Berry Hibiscus <i>Een levendige en zoete kruiden infusie met hibiscus en een weelderige mix van vlierbessen, bosbessen en aardbeien.</i>	4,10
Ginger Twist <i>Een harmonieuze mengeling van citroengras, tropische vruchten en munt, pittig gemaakt met gember. Een rijke magische infusie.</i>	4,10