

# PIZZETTE

[ Ø 22 CM ]

<b>Pane</b>	7,50
<i>Aperitiefpizza. Olijfolie, knoflook, rozemarijn</i>	
<i>Supplement San Daniele ham: € 5</i>	
<b>Pizzette met verse seizoenstruffel</b>	22
<i>Mozzarella Fior di latte, buffelmozzarella en verse truffel</i>	
<b>Margherita d.o.p.</b>	13
<i>Tomatensaus, mozzarella Fior di latte, basilicum</i>	
<b>Prosciutto</b>	15,50
<i>Tomatensaus, mozzarella fior di latte, gekookte ham</i>	
<b>Vegetariana</b>	15
<i>Tomatensaus, mozzarella Fior di latte, oregano, gegrilde groenten</i>	
<b>Quattro Stagioni</b>	15
<i>Tomatensaus, mozzarella Fior di latte, oregano, gekookte kruidenham, kastanje paddenstoelen, taggiasche olijven, artisjok</i>	
<b>Carbonara pancetta 'Signature pizza'</b>	15
<i>Mozzarella Fior di latte, Parmigiano, Italiaans spek, ei, look</i>	
<b>Scampi</b>	16
<i>Tomatensaus, mozzarella Fior di latte, basilicum, knoflook, scampi</i>	
<b>Dario 'Signature pizza'</b>	15
<i>Mozzarella Fior di latte, pachino tomaatjes, pikante salami, buffelmozzarella</i>	
<b>San Daniele</b>	15
<i>San Daniele ham 24 maanden gerijpt, buffelmozzarella, rucola, pachino tomaatjes, Parmigiano, olijfolie</i>	
<b>Tonno</b>	15
<i>Tomatensaus, mozzarella Fior di latte, tonijn, ui</i>	
<b>Calzoncino</b>	15
<i>Calzone, tomatensaus, mozzarella Fior di latte, gekookte kruidenham, champignons, taggiasche olijven, artisjok</i>	
<b>Diavola</b>	15
<i>Nduja, pikante worst uit Calabrië, salami, buffelmozzarella, basilicum, verse tomaten</i>	
<b>Salsiccia porcini</b>	15
<i>Italiaanse venkelworst, mozzarella Fior di latte, porcini paddenstoelen, Italiaanse broccoletti</i>	
<b>Burrata e Culatello</b>	15
<i>Tomatensaus, burrata, rucola, verse tomaten en culatello ham</i>	

## FINGERFOOD [ Little bites bij een glas wijn of bij het aperitief ]

Antipasto Italiano misto (diverse Premium charcuterieën, groenten en brood) (min. per 2 personen)	pp	15	Assortiment van artisanale kroketjes (min. 3 stuks) uit te kiezen:	
Gemarineerde olijven		5	• Ossobuco	3,80
Calamari fritti		16	• Zacht gegaarde runderwang	3,80
Pimientos de Padron (milde Spaanse gebakken pepertjes)		7	• Ganzenlever	3,80
Patatas bravas originale		8	• Tomaat – Mozzarella – basilicum	3,80
In olijfolie gebakken, dikke frieten met pittige aioli mayonaise en tomatencoulis		8	• Ibérico ham	3,80
Miniburger van rund, cheddar kaas, gefrituurde ui, tomaat, sla en pancetta		7	• Kabeljauw	3,80
Miniburger van gepaneerde buffelmozzarella, Jalapeño en tomatensalsa		7	• Assortiment van kroketjes (6 stuks, van elk 1 stuk)	22,80
Miniburger van crispy kip, sla, honingdressing en graanmosterd		7	Bruschetta met San Marzano tomaat en buffelmozzarella (2 stuks)	7
Degustatie van 3 miniburgers		19,50	Bruschetta vitello tonnato (2 stuks)	7
Arrosticini (min. 3 stuks) (gegrilde lamsspiesjes)	per stuk	2,90	Bruschetta met carboncino kaas, uien-chutney, notencrumble en geconfijte eendenbout (2 stuks)	7
			Bruschetta met duxelle van paddenstoelen, spinazie en pancetta (2 stuks)	7
			Bruschetta met een crème van aubergine, fêta en pijnboompitten (2 stuks)	7
			Assortiment van bruschette (5 stuks, van elk 1 stuk)	17,50

## PURE FOOD [ Kleine porties met pure smaken, om te sharen ]

### KOUD

Vitello tonnato classico		17
Carpaccio van 'Premium' rundvlees, rucola, Parmigiano en olijfolie extra vergine		16,50
Dun gesneden verse zalm, gemarineerd in rode biet, zachte zure ui, jonagold en een crème van dille		17
Salade caprese (Tomaat mozzarella) met San Daniele ham en basilicumolie		17

### WARM

De lekkerste minestrone soep met kippenballetjes		14
Focaccia met Italiaanse gekookte ham, zachte Toscaanse Marzolino kaas, sla en basilicumolie		14
Spaghetti vongole		24
Penne met paddenstoelen, courgette, kip en kruidenkaas		19
Orecchiette 'Dario' (verse tomaat, buffelmozzarella, Italiaans venkelgehakt)		19
Spaghetti al ragu		17
Spaghetti met Italiaanse gehaktballetjes en tomatensaus 'alla nonna'		19
Italiaanse polpette (gehaktballetjes) met een licht pittige tomatensaus		15
Melanzane alla Parmigiana (aubergine, buffelmozzarella, Parmigiano, tomaat)		17

De bijgerechtjes voor deze gerechten kunnen apart bijbesteld worden (zie extra's).

Gegrilde calamares met citroen en bladpeterselie, salie en aardappelpuree	24
Zeebaars 'al forno' met courgette, datterino tomaatjes, kappertjes, venkel, taggiasche olijven en aardappelschijfjes	28
Kort gebakken tonijn tataki, fondue van San Marzano tomaten, gember, ponzu, sesamolie, geroosterde sesam zaadjes, wakame en dikke frieten	28
Witloofrolletjes met Italiaanse gekookte ham, Parmezaansaus en aardappelpuree	22
L'Apéri Vino burger van premium rundvlees, cheddar kaas, gefrituurde ui, tomaat, sla en pancetta, ketchup en dikke frieten	24
Tagliata di manzo van filet pur, rucola, pachino tomaatjes en Parmigiano en patate al forno	29
Arrosticini (gegrilde lamsspiesjes) met salade en patate al forno (6 stuks)	25

Extra bijgerechtjes kunnen altijd apart bijbesteld worden (zie extra's).

## L'APÉRI VINO SHARING FOOD [ Grote porties met pure smaken, om te sharen ]

Arrosticini (gegrilde lamsspiesjes) met salade en patate al forno 12 stuks (2 pers.)	pp	25
Tagliata di manzo, (filet pur ± 440 g) Angus beef, lerland, met lekkere gemengde salade en patate al forno (2 pers.)	pp	39
Bistecca 'alla Fiorentina' met gebakken Pimiento's di Padron, lekkere gemengde salade, rozemarijn-tijm olie en patate al forno (± 750 g – 2 à 3 pers.)		96
Grigliata Mista van vlees (kip – arrosticini – filet pur – burger) (min. 2 pers.)	pp	32
Grigliata Mista van vis (zalm – zeebaars – calamares – tonijn) (min. 2 pers.)	pp	32
Ovenschotel van zeebaars 'al forno' met courgette, datterino tomaatjes, kappertjes, venkel, taggiasche olijven en aardappelschijfjes (min. 2 personen)	pp	27

### EXTRA'S PP.

Gemengde salade	5,50	Dikke frieten (6 stuks)	6,50
Assortiment van warme groenten	6,50	Aardappelmousseline	5,00
Pasta aglio olio	6,50	Huisgemaakte tartaarsaus	2,70
Pasta pomodoro	6,50	Huisgemaakte mayonaise	1,70
Patate al forno	6,50		

## SWEET FOOD

Tiramisu	11	Crema Catalana	11
Dame Blanche	11	Churros met chocolade dip	11

## L'APÉRI VINO'S CHEF CHOICE

4 gangen: 49,50 pp / 5 gangen: 55 pp

Een uitgebreide proeverij van 4 of 5 gangen, samengesteld door onze chef. De ideale manier om de L'Apéri Vino ervaring te beleven! Deze proeverij is enkel te verkrijgen vanaf 2 personen en per tafel en kan niet meer besteld worden na 20.30u (bij dit menu zit je ± 1,5u à 2u aan tafel).

Sommige gerechten bevatten allergenen. U kan aan onze kelners de allergenenlijst vragen, zodat u geen risico loopt.

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren, vragen we om vanaf 6 personen te kiezen uit max. 4 verschillende gerechten per gang.