



Welkom!
Benvenuto
Welcome
Bienvenida
Willkommen
Bienvenue

FOOD

L'APERIVINO®
OSTERIA

FINGERFOOD [TO SHARE]

DE ECHTE BUFFELMOZZARELLA UIT CAMPAGNA DOP

Bol buffelmozzarella van 200 g om te delen met datterini tomaatjes, olijfolie Planeta extra vergine en huisgemaakte pesto € 20

Pizza met verse truffel en buffelmozzarella	29
Calamari & courgette fritti met verse tartaarsaus	24
Huisgemaakte kroketjes met tomaat – Mozzarella – basilicum (5 stuks)	19
Frieten met verse truffel en Parmigiano	16

Salumi italiani

(Italiaanse charcuterieën van het huis 'Levoni' 60 gr)

Wordt geserveerd met lekker krokant stokbrood!

Culatello di Zibello (de diamant van de Parmaham)	19
Bresaola della Valtellina	10
Mortadella Bologna	8

MENU L'APERI VINO OSTERIA

VOORGERECHT

Vitello tonnato, langzaam gegaard met tonijnmayonaise en kappers

of: Gemarineerde Schotse zalm, carpaccio van rode biet, ricotta en citrus

of: Veggie: Melanzane alla Parmigiana

HOOFDGERECHT

Gegrilde Angus filet pur met warme seizoensgroenten, pepersaus en verse frieten

of: Kabeljauwhaas met een citroen-beurre blanc saus, gegrilde artisjok, krokante pancetta, geplette bladpeterselie en aardappelpuree

of: Veggie: Ravioli met spinazie en ricotta, tomatensaus, burrata en pesto

NAGERECHT

Tiramisu

of: Dame blanche

Prijs menu 3-gangen: p.p. € 59 | Prijs Veggie menu 3-gangen: p.p. € 49 | Met wijnarrangement: p.p. € 24

Dit menu kan uitgebreid worden tot een 4-gangen menu:

Risotto met seizoenspaddenstoelen en Italiaanse worst

Prijs menu 4-gangen: p.p. € 69 | Met wijnarrangement: p.p. € 29

Dit menu wordt enkel per tafel geserveerd en de gerechten kunnen niet veranderd of aangepast worden

VOORGERECHTEN

Carpaccio van rund, klassiek gebracht (met verse truffel + € 12)	16
Vitello tonnato, langzaam gegaard met tonijnmayonaise en kappers	17
Gemarineerde Schotse zalm, carpaccio van rode biet, ricotta en citrus	17
Scampi 'L'Aperi vino' met gesmolten tomaat, look, olijfolie en peperoncino	17
Burrata met geroosterde pompoen, granaatappel, honing, tijm en Sardijns breekbrood	17
Veggie: Melanzane alla Parmigiana	17

HOOFDGERECHTEN

VLEES

La 'Milanese': Sappig gepaneerd kalfsribstuk, salsa arrabbiata, jonge spinazie en tagliolini Parmigiano	36
Tagliata di manzo: Angus filet pur, dun gesneden met rucola, datterini tomaatjes, olijfolie, Parmigiano en patatjes uit de oven	36
Tagliata di manzo al tartufo: Angus filet pur, dun gesneden met verse truffel, champignonsaus, artisjok en verse frieten	47
Gegrilde Angus filet pur met warme seizoensgroenten, pepersaus en verse frieten	38
Ossobuco zacht gegaard, lichte tomatensaus met fijne groenten, spinazie en patatjes uit de oven	28

VIS

Gegrilde pijlintvis met chili en zachte knoflook, tomaatjes uit de oven en kruidenboter aardappelen	28
Kabeljauwhaas met een citroen – beurre blanc saus, gegrilde artisjok, krokante pancetta, geplette bladpeterselie en aardappelpuree	29
Gegrilde zeebaars in witte wijnsaus, zeekraal, vongole en aardappelpuree	32

BIJGERECHTEN

Gemende salade	5,50
San marzano tomaten met verse basilicum en olijfolie	5,50
Warme seizoensgroenten	7
Tagliolini aglio olio peperoncino	6
Tagliolini met tomatensaus en basilicum	7
Patatjes uit de oven	6
Aardappelpuree	6
Verse frieten	6

PASTA

Tagliolini met scampi, sausje van langoustines, lichte chili en citroenzesten	23
Maccheroni alla Genovese met langzaam gegaard rundsrugout (licht getomateerd)	18,50
Spaghetti ragu (Bolognese)	18
Spaghetti vongole	26
Veggie: Ravioli met spinazie en ricotta, tomatensaus, burrata en pesto	18

RISOTTO

Risotto met seizoenspaddestoelen en Italiaanse worst	24
--	----

DESSERT

Tiramisu	12
Dame blanche	12
Panna cotta met gepocheerde peer, gezoete balsamico en geroosterde walnoten	12
Semifreddo van amandelnoten en karamel	12

VOOR DE KIDS

Maccheroni ragu (Bolognese)	15
Kabeljauwhaasje met tomatenslaatje en verse frieten	22
Filet pur met lichte tomatensaus, tomatenslaatje en verse frieten	28

DESSERT

Pizza Nutella	12
Dame blanche	8,50

PIZZA

(Ø 22 CM OF Ø 30 CM)

Pane Aperitiefpizza. Olijfolie, knoflook, rozemarijn Supplement San Daniele ham: € 5	8	12
Pizza tartufo Mozzarella Fior di latte, buffelmozzarella en verse truffel	22	29
Margherita Tomatensaus, mozzarella Fior di latte, basilicum	13	16
Prosciutto Tomatensaus, mozzarella fior di latte, gekookte ham	15	18
Vegetariana Tomatensaus, mozzarella Fior di latte, oregano, gegrilde groenten	16	19
Quattro Stagioni Tomatensaus, mozzarella Fior di latte, oregano, gekookte kruidenham, kastanje paddenstoelen, taggiasche olijven, artisjok	15	19
Carbonara pancetta 'Signature pizza' Mozzarella Fior di latte, Parmigiano, Italiaans spek, ei, look	15	19
Scampi Tomatensaus, mozzarella Fior di latte, basilicum, knoflook, scampi	16	20
Dario 'Signature pizza van de patron Mozzarella Fior di latte, pachino tomaatjes, pikante salami, buffelmozzarella	15	19
San Daniele San Daniele ham 24 maanden gerijpt, buffelmozzarella, rucola, pachino tomaatjes, Parmigiano, olijfolie	15	19
Tonno Tomatensaus, mozzarella Fior di latte, tonijn, ui	15	19
Calzone Tomatensaus, mozzarella Fior di latte, gekookte kruidenham, champignons, taggiasche olijven, artisjok	15	19
Diavola Nduja, pikante worst uit Calabrië, salami, buffelmozzarella, basilicum, verse tomaten	15	19
Salsiccia porcini Italiaanse worst, mozzarella Fior di latte, porcini paddenstoelen, Italiaanse broccoletti	15	19
Burrata e Culatello Tomatensaus, burrata, rucola, verse tomaten en culatello ham	15	19

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.

An abstract painting featuring a still life scene with various objects like a black and white vase, a red chili pepper, and a green leaf, all rendered in a highly expressive, painterly style with vibrant colors like orange, green, purple, and red. The composition is dense and layered, with visible brushstrokes and splatters.

L'APERIVINO®
OSTERIA