

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 | Arrosticini (min. 3 stuks) (gegrilde lamsspiesjes) | per stuk | 2,90 |
| De lekkerste Tzaziki, huisgemaakt met krokante scrocchiarella | | 10 | Assortiment van artisanale kroketjes (min. 3 stuks) uit te kiezen: | | |
| Gemarineerde olijven | | 5 | • Kalfs met Duvel | | 3,80 |
| Calamari fritti | | 16 | • Wagyu rundsvlees | | 4 |
| Tempura van 'Nobashigarnalen' met zoetzure dipsaus (5 stuks) | | 17 | • Scampi rode curry | | 3,80 |
| Pimientos de Padron (milde Spaanse gebakken pepertjes) | | 8 | • Tomaat – Mozzarella – basilicum | | 3,80 |
| Patatas bravas originale | | 8,50 | • Ibérico ham | | 3,80 |
| In olijfolie gebakken, dikke frieten met pittige aioli mayonaise en tomatencoulis | | 8 | • Grijs Garnalen | | 3,80 |
| Mini L'Aperi Vino burger van premium rundvlees, cheddar kaas, gefrituurde ui, tomaat, sla, pancetta en ketchup | | 7,50 | • Assortiment van kroketjes (6 stuks, van elk 1 stuk) | | 23 |
| Miniburger van kip en chorizo, gerookte paprikamayonaise, ijsbergsla en tomaat | | 7,50 | Bruschetta met tomaat en buffelmozzarella (2 stuks) | | 7,50 |
| Miniburger van mozzarella, tomaat, guacamole en ijsbergsla | | 7,50 | Bruschetta vitello tonnato (2 stuks) | | 7,50 |
| Degustatie van 3 miniburgers | | 22,50 | Bruschetta met polposalade en gemarineerde venkel (2 stuks) | | 7,50 |
| Street Tacos (3 stuks groot) Pulled chicken – chili Salsa – avocado – tomaat – feta | | 24 | Bruschetta met carpaccio van rund en pesto (2 stuks) | | 7,50 |
| | | | Bruschetta met hummus van rode biet, gemarineerde courgette, en zwarte olijven crumble (2 stuks) | | 7,50 |
| | | | Assortiment van bruschette (5 stuks, van elk 1 stuk) | | 18,75 |

SCROCCHIARELLA [De Romeinse straathap ter vervanging van de pizza - Luchtig en krokant]

| | | |
|--|--|----|
| Scrocchiarella Margherita Tomatensaus, buffelmozzarella, basilicum | | 12 |
| Scrocchiarella 'Dario' Signature Mozzarella Fior di latte, pachino tomaatjes, pikante salami, buffelmozzarella | | 15 |
| Scrocchiarella Tartufo Fontina kaas, verse truffel | | 19 |
| Scrocchiarella Mortadella Met tomaat, mortadella, buffelmozzarella, pistache en pesto | | 15 |
| Scrocchiarella prosciutto cotto Met Italiaanse gekookte ham, groene asperges, zwarte taggiasche olijven en pacchino tomaatjes | | 15 |
| Scrocchiarella Guanciaie Met Fior di latte, artisjok, guanciaie en citroen rasp | | 15 |

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.

PURE FOOD [Pure smaken! To Share or Not to Share...]

KOUD

| | |
|---|----|
| Vitello tonnato classico | 19 |
| Carpaccio van verse zalm, gemarineerd in rode biet, jonagold en dille | 18 |
| Carpaccio van 'Premium' rundvlees, rucola, Parmigiano en olijfolie extra vergine | 18 |
| Carpaccio van 'Premium' rundvlees, rucola, Parmigiano, olijfolie extra vergine en verse truffel | 28 |
| Salade caprese (tomaat en mozzarella) met basilicum en pesto | 17 |
| Salade caprese (tomaat en mozzarella) met basilicum, pesto en San Daniele ham | 22 |

WARM

| | |
|--|----|
| Spaghetti alle Vongole | 26 |
| Rigatoni met kip, groene asperges, tomatensaus, licht pikant en zachte knoflook | 18 |
| 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 |
| Verse pijlinktvis van de grill, knoflookmayonaise met groene kruiden en kappertjes, lekkere salade en aardappelen uit de oven | 28 |
| Reuze wilde garnaal 'Pil Pil' (gepeld) met chili, knoflook, bladpeterselie en krielaardappelen in de schil | 27 |
| Zeebaars met pachino tomaatjes, taggiasche olijven, kappertjes, basilicum, courgette, olijfolie en gebakken aardappelschijfjes | 28 |
| Kort gebakken tonijn tataki met gebakken Pimientos de Padron, soyamayonaise en aardappelen uit de oven | 32 |
| Ossobuco, lekker klassiek gemaakt met spaghetti aglio olio | 27 |
| Kalfslapje 'L'Aperi vino', Parijse champignons, roomsausje, basilicum, verse tomaat, spekjes en aardappelen uit de oven | 27 |
| L'Aperi 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, Parmigiano, olijfolie extra vergine, Pimientos de Padron en aardappelen uit de oven. | 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 [To Share or Not to Share...]

| | |
|---|--------------------------------|
| Ovenschotel met reuze wilde garnalen 'Pil Pil' (gepeld) met chili, knoflook, bladpeterselie en krielaardappelen in de schil (min. 2 pers.) | pp 27 |
| Arrosticini (gegrilde lamsspiesjes) met salade, verse chili-olie en patate al forno 12 stuks (2 pers.) | pp 25 |
| Tagliata di manzo, (filet pur ± 440 g) Angus beef, lerland, met lekkere gemengde salade, vers gemaakte groene pepersaus en patate al forno (2 pers.) | pp 42 |
| Bistecca 'alla Fiorentina' met gebakken Pimiento's di Padron, lekkere gemengde salade, vers gemaakte groene pepersaus en patate al forno (± 750 g – 2 à 3 pers. € 96) | 2 pers: pp 48 3 pers: pp 32 |
| Grill mix van vlees (kip – arrosticini – filet pur – burger) (min. 2 pers.) met groene pepersaus, gemende salade en patate al forno | pp 32 |
| Grill mix van vis (reuzegarnaal – zeebaars – pijlinktvis – tonijn) (min. 2 pers.) met verse tartaarsaus, een gemengde salade en patate al forno | pp 32 |

EXTRA'S PP.

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

SWEET FOOD

| | |
|---|----|
| Tiramisu | 11 |
| Dame Blanche | 11 |
| Scrocchiarella 'Nutella' met hazelnoot | 11 |
| Affogato, de heerlijke Italiaanse dolce met vanille ijs en loeihete, supersterke espresso | 9 |
| Churros met chocolade dip | 11 |
| Caffè Tiramisu | 7 |
| Assortiment van Italiaanse kazen (1 pers.) | 14 |

L'APÉRI VINO'S CHEF CHOICE 4 gangen zonder dessert: € 55 pp / 5 gangen met dessert: € 65 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). Supplement Italiaanse kazen (3 stuks): € 9.

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.



pag 1 kleeft tegen de cover