

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 17	Street Tacos (3 stuks groot)	24
Antipasto van gegrilde groenten met burrata	17	• Pulled chicken – chili Salsa – avocado – tomaat – feta	
Kippenvleugels van top poelier 'Lieben', krokant gebakken, zacht en lekker gekruid (5 stuks)	13	• Pulled beef – chipotle, gerookte jalapeño peper – Griekse yoghurt – ijsbergsla	
De lekkerste Griekse apero hap: Scrocchiarella – tzatziki – pikante fêtamix – kalamata olijven	17	• Geroosterde groenten – humus van kikkererwten – tzatziki	
Gemarineerde olijven	5	Arrosticini (min. 3 stuks) (gegrilde lamsspiesjes)	per stuk 2,90
Calamari fritti	16	Assortiment van artisanale kroketjes (min. 3 stuks) uit te kiezen:	
Tempura van 'Nobashigarnalen' met zoetzure dipsaus (5 stuks)	17	• Kalfs met Duvel	3,80
Pimientos de Padron (milde Spaanse gebakken pepertjes)	11	• Wagyu rundsvlees	4
Pimientos de padron met honing – miso sesamsaus	14	• Scampi rode curry	3,80
Patatas bravas originale	8,50	• Tomaat – Mozzarella – basilicum	3,80
Krokante zoete aardappelfrietten met truffelmayonaise en geraspte Parmezaan	9	• Ibérico ham	3,80
Mini L'Aperi Vino burger van premium rundvlees, cheddar kaas, gefrituurde ui, tomaat, sla, pancetta en ketchup	7,50	• Grijs Garnalen	3,80
Miniburger met pulled chicken, geroosterde sesam, ijsbergsla en chilimayonaise	7,50	• Assortiment van kroketjes (6 stuks, van elk 1 stuk)	23
Vegetarische miniburger met paddenstoelen, warme verse tomaat en courgette	7,50	Bruschetta met tomaat en buffelmozzarella (2 stuks)	7,50
Degustatie van 3 miniburgers	22,50	Bruschetta vitello tonnato (2 stuks)	7,50
		Bruschetta met duxelle van paddenstoelen en burrata (2 stuks)	7,50
		Bruschetta met tonijnsla en kappertjes (2 stuks)	7,50
		Bruschetta met humus van kikkererwten en guanciale (2 stuks)	7,50
		Assortiment van bruschette (5 stuks, van elk 1 stuk)	18,75

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

Scrocchiarella Margherita <i>Tomatensaus, buffelmozzarella, basilicum</i>	12
Scrocchiarella 'Dario' Signature <i>Mozzarella Fior di latte, pachino tomaatjes, pikante salami, buffelmozzarella</i>	15
Scrocchiarella tartufo <i>Stracciatella en verse truffel</i>	21
Scrocchiarella Mortadella <i>Met tomaat, mortadella, buffelmozzarella, pistache en pesto</i>	15
Scrocchiarella prosciutto cotto <i>Met Italiaanse gekookte ham, groene asperges, zwarte taggiasche olijven en pacchino tomaatjes</i>	15
Scrocchiarella Guanciale <i>Met Fior di latte, artisjok, guanciale en citroen rasp</i>	15

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

KOUD

Vitello tonnato classico	19
Sashimi van verse zalm, gemarineerd in rode biet, jonagold en dille	19
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	18
Salade caprese (tomaat en mozzarella) met basilicum, pesto en Iberico ham	25

WARM

Melanzane alla Parmigiana (aubergine, buffelmozzarella, Parmigiano, tomaat)	18
Spaghetti alle Vongole	26
Piccata van kip (krokanst gepaneerd) met een pansaus van kappertjes, citroen, beetje room en peterselie, spinazie en tagliatelle	24
Orecchiette 'Dario' (verse tomaat, buffelmozzarella, Italiaans venkelgehakt)	19
Spaghetti al ragu	19
Spaghetti met Italiaanse gehaktballetjes en tomatensaus 'alla nonna'	22
Italiaanse polpette (gehaktballetjes) met een licht pittige tomatensaus	17
Polpo 'Pil Pil' met tomaat, chili, knoflook, bladpeterselie en aardappelschijfjes	27
Kabeljauwhaas op vel gebakken met courgette, wilde broccoli en geconfijte tomaatjes, aardappel puree	34
Kort gebakken tonijn tataki puur met geroosterde sesamzaadjes, wakame, olijfolie extra vergine uit Sicilië en spaghetti aglio olio	32
Ossobuco, lekker klassiek gemaakt met spaghetti aglio olio	28
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, paddenstoelen, wilde broccoli, olijfolie extra vergine uit Sicilië en aardappelen uit de oven	34
Arrosticini (gegrilde lamsspiesjes) met salade en patate al forno (6 stuks)	25

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

L'APÉRI VINO SHARING FOOD [To Share or Not to Share...]

Ovenschotel met polpo 'Pil Pil' met tomaat, chili, knoflook, bladpeterselie en aardappelschijfjes (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 paddenstoelen en wilde broccoli, vers gemaakte groene pepersaus en patate al forno (2 pers.)	pp 42
Bistecca 'alla Fiorentina' met gebakken Pimiento's di Padron, paddenstoelen, wilde broccoli, 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 (polpo – kabeljauwhaas – 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	Zoete aardappelfrietten	5,50
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.