

Aperitieven

Lekker seizoensaperitief	<i>zie suggestiebord</i>
Prosecco	7,00
Porto rood/wit	6,00
Roomer	6,00
Vermouth Del Professore Bianco	6,00
Vermouth Del Professore Rosso	6,00
Biercee Bitter	6,00
Rosso Antico	6,00
Punt e Mes	6,00
Marsala	6,00
Cynar	6,00
Campari	6,00
Aperol	6,00
Ricard	6,00
Picon vin blanc	7,50
Aperol Spritz	8,50
Cynar Spritz	8,50
Campari Spritz	8,50
Biercee Bitter Spritz	8,50
Gin Tonic	10,00
Negroni	10,00
Crodino (n.a.)	6,00
San Bitter (n.a.)	6,00
Bitter con vino bianco	6,50
+ vers sinaasappelsap	3,00

Frisdrank

Mineraalwater/bruisend	2,00
Orangina	3,50
San Pellegrino/Aqua Panna 1/2l	4,00
San Pellegrino/Aqua Panna 1l	7,00
Coca Cola	2,80
Schweppes tonic	3,50
Vers sinaasappelsap	4,00
Spa met bio-sap: appel of kers	2,50

Bier

Pils	3,00
Westmalle Dubbel	4,50
Westmalle Trippel	4,50
Duvel	4,50

Koffie

Ristretto	2,50
Espresso	2,50
Lungo	2,50
Déca	2,50
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,50
Koffie met wat sterks erin	8,00

Thee

**Darjeeling, earl grey, kamille, bosvruchten, brandnetel,
goudsbloem & rozeblaadjes, rozebottel & hibiscus,
venkelzaad, lindebloesem, verbena, jasmijn, groene thee**

	2,50
Verse muntthee	3,50

Digestief

Averna	7,00
Grappa Mangilli Bianca	7,50
Grappa Mangilli Riserva	7,50
Cointreau	7,50
Jameson Whiskey	6,50
Calvados	8,00
Amaretto	6,00
Sambuca	6,00
Limoncello	6,00
Oban Single Malt Scotch Whisky	13,00
Cognac Rémy Martin V.S.O.P.	10,00

Huiswijnen

Rood

é gòt - Merlot, Sangiovese

afgerond, zacht, kruidig

pasta, kazen, vlees

per glas	4,00
1/4 liter	8,00
1/2 liter	16,00
fles	22,00

Wit

Orvieto Secco - Trebbiano, Toscano, Grechetto, Verdello,

Malvasia Toscana, Drupeggio

droog, vol, levendig

voorgerechten, vis, ei, jonge kazen

per glas	4,00
1/4 liter	8,00
1/2 liter	16,00
fles	22,00

Rosé

Bardolino Chiaretto DOC - Corvina, Rondinella, Molinar

fruitig, droog

vette vis, zachte kazen, vlees

per glas	5,00
1/4 liter	10,00
1/2 liter	20,00
fles	25,00

de Kelder

Rood

- Tamante** – Merlot, Montepulciano, Sangiovese 24,00
*harmonieuze wijn, bessen, vanille en kruiden, volle structuur, mooie finale
wit vlees*
- Rosso Piceno DOC** – Montepulciano, Sangiovese 33,00
*intens, dieprood, vol, fruitig, ronde afdronk
gnocchi, pasta met vleessaus, gevogelte*
- Chiaramonte** – Nero d'Avola IGT 39,00
*vol, kruidig, donker fruit, rond, mooie afdronk
rood vlees, rijpe kazen, pasta, risotto, roomsausen*
- Etna Rosso DOC** – Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio 47,00
*mooi bouquet, kruidige wijn van vulcanische grond, lang en warme afdronk
vlees, rijpe kazen*
- Nobile di Montepulciano** – Sangiovese, Canaioalo Nero 49,00
*complex, kruidnagel en kaneel, geroosterde amandelen, elegante afdronk
rund, lam, varken, pikante gerechten*

Wit

- Frascati Superiore** – Malvasia Bianca di Candia,
Trebiano, Toscano, Greco, Malvasia del Lazio 23,50
*droog, zacht, exotisch fruit, citrus, amandel
aperitief, vis, kalf, kip*
- Gavi di Gavi** – Cortese 31,50
*appel, perzik, limoen, amandel en zachte kruiden
pasta met schelpdieren*
- Altaville Della Corte** – Grillo 34,00
*citrus, amandel, meloen, lavendel, elegant, goed uitgebalanceerd
gegrild vlees, jonge kazen*

Valdadige – Pinot Grigio 40,00

appel, perzik

vis, kazen en gevogelte

Coda di Volpe – Fiano, Greco, Coda di Volpe 46,00

aromatisch, intens, vol,

aperitief, vis, gevogelte, koude gerechten

Rose

Torrasella – Pinot Grigio 25,00

fruitig, droog

salades, tapas, aperitief, lichte maaltijden

Frizzante

Lambrusco Rosso Secco

Medici Ermete D.O.C.

17,50

Prosecco di Valdobbladene

Santa Margherita, extra dry VSQPRD

40,00

per glas

7,00

