

Aperitieven

Huisaperitief	10,00
Prosecco	8,00
Porto rood/wit	5,00
Roomer	6,00
Vermouth Del Professore Bianco	6,00
Vermouth Del Professore Rosso	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	8,00
Aperol Spritz	9,00
Cynar Spritz	9,00
Campari Spritz	9,00
Gin Tonic	11,00
Negroni	11,00
Crodino (n.a.)	5,00
San Bitter (n.a.)	5,00
Bitter con vino bianco	6,50
+ vers sinaasappelsap	3,00

Frisdrank

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

Bier

Pils	3,00
Saison Dupont	5,50
Delta IPA	7,00
Duvel	6,50

Koffie

Ristretto	3,50
Espresso	3,50
Lungo	3,50
Déca	3,50
Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	4,50
Koffie met wat sterks erin	8,00

Thee

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

	3,50
Verse muntthee	4,50

Digestief

Averna	6,00
Grappa Mangilli Bianca	7,50
Grappa Mangilli Riserva	7,50
Cointreau	6,00
Calvados	7,00
Amaretto	6,00
Sambuca	6,00
Limoncello	6,00
Oban Single Malt Scotch Whisky	13,50
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 39,00
*intens, dieprood, vol, fruitig, ronde afdronk
gnocchi, pasta met vleessaus, gevogelte*
- Chiaramonte** – Nero d'Avola IGT 42,50
*vol, kruidig, donker fruit, rond, mooie afdronk
rood vlees, rijpe kazen, pasta, risotto, roomsausen*
- Nobile di Montepulciano** – Sangiovese, Canaiolo Nero 45,00
*complex, kruidnagel en kaneel, geroosterde amandelen, elegante afdronk
rond, lam, varken, pikante gerechten*
- Etna Rosso DOC** – Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio 47,00
*mooi bouquet, kruidige wijn van vulcanische grond, lang en warme afdronk
vlees, rijpe kazen*

Wit

- Frascati Superiore** – Malvasia Bianca di Candia,
Trebiano, Toscano, Greco, Malvasia del Lazio 29,50
*droog, zacht, exotisch fruit, citrus, amandel
aperitief, vis, kalf, kip*
- Gavi di Gavi** – Cortese 38,00
*appel, perzik, limoen, amandel en zachte kruiden
pasta met schelpdieren*
- Altaville Della Corte** – Grillo 36,00
*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 45,00

aromatisch, intens, vol,

aperitief, vis, gevogelte, koude gerechten

Rose

Torrasella – Pinot Grigio 28,00

fruitig, droog

salades, tapas, aperitief, lichte maaltijden

Frizzante

Lambrusco Rosso Secco

Medici Ermete D.O.C.

20,00

Prosecco di Valdobbladene

Santa Margherita, extra dry VSQPRD

44,00

per glas

7,50

