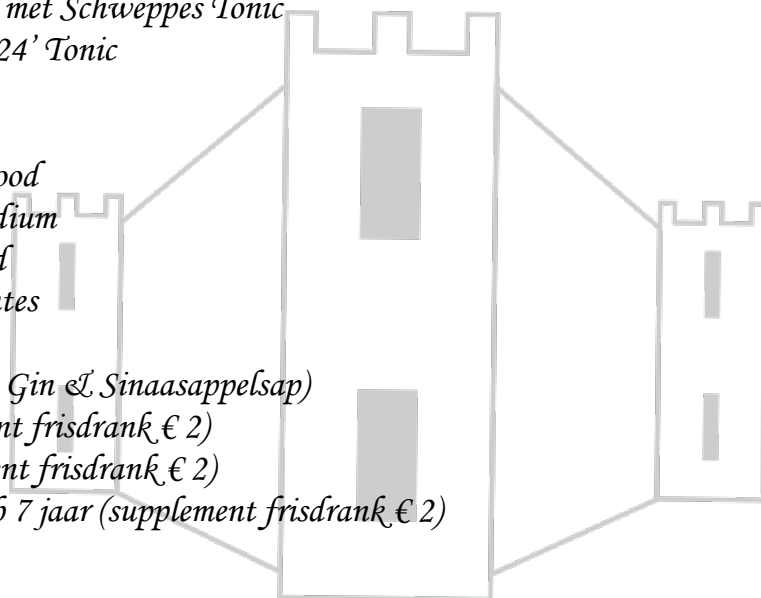


Aperitieven

<i>Maison (Campari, Gin, Amaretto, Cassis & Fruitsap)</i>	8,00
<i>Prosecco</i>	7,00
<i>Prosecco Rosé</i>	7,00
<i>Aperol Spritz</i>	8,50
<i>Kir</i>	6,00
<i>Kir Royal</i>	7,50
<i>Campari on the rocks</i>	7,00
<i>Campari Soda</i>	8,50
<i>Campari Orange</i>	8,50
<i>Campari Verse Sinaasappelsap</i>	10,00
<i>Campari Tonic</i>	8,50
<i>'Sacred' Negroni Italiano</i>	9,50
<i>Ricard</i>	8,00
<i>Gordon's Dry Gin met Schweppes Tonic</i>	8,50
<i>Gin Mare met '1724' Tonic</i>	12,50
<i>Gancia</i>	6,50
<i>Cynar</i>	6,50
<i>Martini Wit of Rood</i>	6,50
<i>Sherry Dry of Medium</i>	5,50
<i>Porto Wit of Rood</i>	5,00
<i>Pineau des Charentes</i>	6,00
<i>Jonge Jenever</i>	5,00
<i>Splash (Amaretto, Gin & Sinaasappelsap)</i>	8,00
<i>Wodka (supplement frisdrank € 2)</i>	6,50
<i>Bacardi (supplement frisdrank € 2)</i>	6,50
<i>Rum Havana Club 7 jaar (supplement frisdrank € 2)</i>	10,00



Aperitieven voor Bob

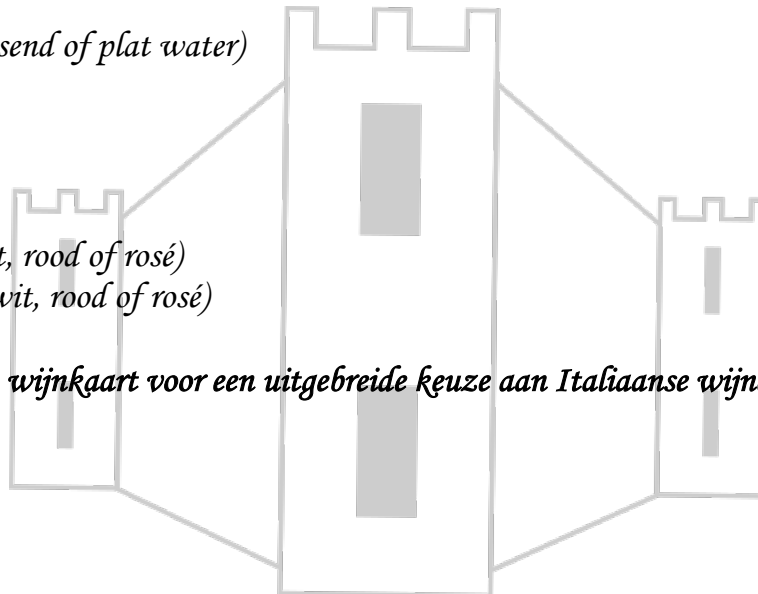
<i>Crodino</i>	5,50
<i>Verse Sinaasappelsap</i>	5,00
<i>Nona June alcoholvrije Belgische Gin met Fentimens Tonic</i>	9,50

Dranken

<i>Coca Cola</i>	2,50
<i>Coca Cola light</i>	2,50
<i>Coca Cola Zero</i>	2,50
<i>Fanta</i>	2,50
<i>Sprite</i>	2,50
<i>Ice Tea</i>	2,90
<i>Gini</i>	2,90
<i>Appelsap Minute Maid</i>	2,90
<i>Sinaasappelsap Minute Maid</i>	2,90
<i>Schweppes Tonic</i>	2,90
<i>Jupiler</i>	2,50
<i>Duvel</i>	4,20

<i>GreenlifePro (bruisend of plat water)</i>	
<i>Glas</i>	2,50
<i>½ liter</i>	4,00
<i>1 liter</i>	8,00
<i>Glas huiswijn (wit, rood of rosé)</i>	4,50
<i>½ liter huiswijn (wit, rood of rosé)</i>	15,00

Vraag gerust onze wijnkaart voor een uitgebreide keuze aan Italiaanse wijnen



Voorgerechten

Klassieke Rundscarpaccio <i>Parmezaan, Rucola & Geroosterde Pijnboompitten</i>	14,50
Duo van Zalm- & Garnalkroketteren	15,00
Calamari, Scampi & Sardienen <i>Gefrituurd & huisgemaakte Tartaar</i>	15,50
Klassieke Vitello Tonnato	14,90
Gebakken Sint-Jacobsvruchten & Scampi's <i>Witte wijnsaus, groene Asperges & Amandelen</i>	22,90
Reuze Mosselen <i>Gegratineerd in Witte wijn, Room, Tomaatjes & Knoflook</i>	13,50
Parmaham <i>Parmaham, Meloen & een Glaasje Oude Porto</i>	14,90
Sauté van Mosselen & Venusschelpen	18,00
Carpaccio van Tonijn met Citrusvruchtensvinaigrette	16,00
Parmahamkroketteren op een Carpaccio van Tomaten met Rucola & Parmezaan	16,00
Melanzane Alla Parmigiana <i>Aubergines, Mozarella, Basilicum & Tomatensaus in de oven</i>	15,00
Burrata <i>Gereserveerd met Trostomaatjes, Basilicum & Oregano</i>	16,90

Wil je uw smaakpapillen neutraliseren tussen uw voor- & hoofdgerecht? Of wil je uw voorgerecht rustig laten zakken?

Spoem 4,50
(vraag de smaak van vandaag)

Hoofdgerechten Vlees

Ossobuco met garnering naar keuze	21,50
Lamskroontje <i>Graanmosterdsaus, Gebakken Witloof & Aardappelgratin</i>	26,00
Tagliata di Manzo <i>Sneden Entrecote, Witloof, Rucola, Parmezaan, Balsamicocrème & Peterselie Aardappelen</i>	21,50
Parmigiana <i>Fijngesneden Kalfsvlees, Aubergine, Mozzarella, Basilicum, Tomatensaus, geserveerd met Pasta</i>	18,50
Valdostana <i>Fijngesneden Kalfsvlees, witte Wijn, Fontina Kaas uit Aosta, Tirol Spek, geserveerd met Pasta</i>	19,90
Piccata al Limone <i>Fijngesneden Kalfsvlees met Citroensaus geserveerd met Pasta</i>	18,50
Saltimbocca Alla Romana <i>Fijngesneden Kalfsvlees, witte Wijn, Mozzarella, Parmaham, Salie, geserveerd met Pasta</i>	19,90
Tagliata ai Porcini <i>Sneden Entrecote, Eekhoorntjesbrood (= soort boschampignon), room, geserveerd met Pasta</i>	23,90
Kalfslever <i>Venetiaanse wijze, duo van Aardappel- & Wortelpuree</i>	19,90
Kalfsniertjes <i>Geflambeerd met Cognac, gebakken Wortelen, geserveerd met Pasta</i>	17,00
Varkensrack <i>Varkenskotelet met Spek & Zilveruitjes geserveerd met Groentenlasagna</i>	18,00

Hoofdgerechten Vis

Zeebarbeel <i>Prei, Proseccosaus, grijze Garnalen & Ravioloni gevuld met Scampi's</i>	22,50
Zeetong Meunière of op 'Livornese' wijze <i>Gebakken Zeetong of Zeetong met Tomaatjes & Ui met garnering naar keuze</i>	29,00
Gambas Royal <i>Reuze Gambas Royal gebakken met Trostomaatjes & Look geserveerd met Linguine (=Pasta)</i>	31,00
Zeebaars <i>Chardonnaysaus, groene Asperges geserveerd met Aardappelpuree</i>	23,50
Tonijn <i>Kortgebakken Tonijnsteak, Balsamico Crème, half zongedroogde Tomaatjes geserveerd met Rucolapuree</i>	24,50
Zwaardvis op z'n Mediterraans <i>Zwaardvissteak met Olijven, Ui, Kappertjes, Tomaten geserveerd met Pasta</i>	23,50
Gambas Vicenza <i>Gambas met een getomateerde Ricard Roomsaus met garnering naar keuze</i>	26,50



Pasta's

Vis

Spaghetti Vongole	17,50
<i>Venusschelpen, verse Tomaatjes & Knoflook</i>	
Spaghetti allo Scoglio	19,50
<i>Mosselen, Venusschelpen, Tomatensaus & Knoflook</i>	
Linguine all'Astice	21,90
<i>½ Kreeft, Tomaatjes, Knoflook & geroosterde Amandelen</i>	
Farfalle Salmone Affumicato & Broccoli	14,90
<i>Gerookte Zalm, Broccoli, Roomsaus</i>	
Spaghetti ai Gamberoni & Scampi	15,50
<i>Gamba, Scampi's, Tomatensaus & Knoflook</i>	
Paccheri alla Puttanesca	13,00
<i>Tomaten, Ui, Olijven, Kappertjes, Ansjovis & Oregano</i>	
Penne dello Chef	19,50
<i>Gambas, Courgette, Trostomaten & Look</i>	

Vlees

Lasagna alla Bolognese	12,00
Spaghetti alla Bolognese	11,00
Spaghetti alla Carbonara	12,00
<i>Spek, Ei & Room</i>	
Tortellini alla Bersagliera	13,50
<i>Hesp, Erwtten, Room & Parmezaan</i>	
Tagliatelle Carpaccio	17,50
<i>Groene Pesto, Rundscarpaccio, Parmezaan & Pijnboompitten</i>	
Tagliatelle Parma	18,50
<i>Crème van Parmezaan & Parmaham</i>	

Veggie

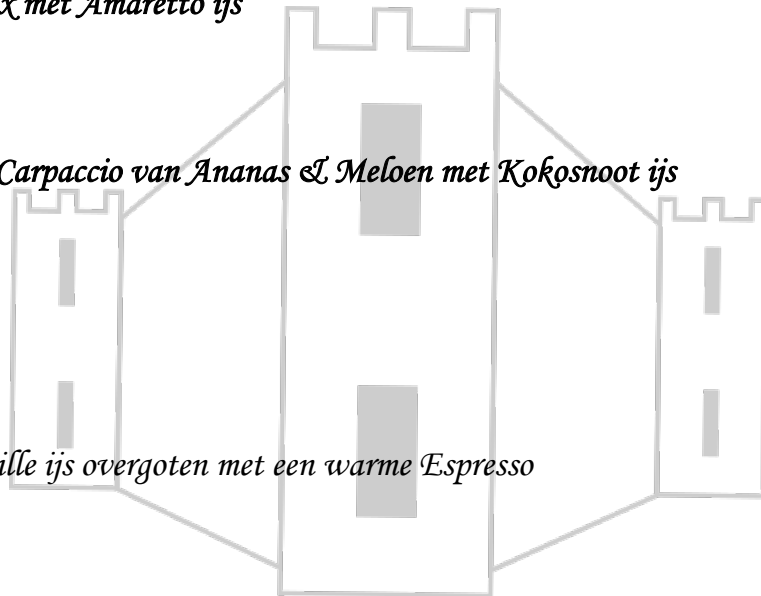
Risotto al Gorgonzola & Pere	15,00
<i>Risottorijst, Gorgonzolakaas & Conference Peer</i>	
Paccheri del Nonno	12,00
<i>Gebakken Courgette, Ei & Room</i>	
Tagliatelle del Bosco	15,50
<i>Mengeling van Boschampignons, Rucola, Room & Look</i>	
Penne all'Arrabbiata	12,00
<i>Tomatensaus, Knoflook, pikant & Peterselie</i>	
Ravioli al Tartufo	16,50
<i>Gevuld met Boschampignons, Truffelcrème & Room</i>	

Pizza's

<i>Margherita:</i> tomaat, mozzarella	8,20
<i>Napoli:</i> tomaat, mozzarella, ansjovis	8,50
<i>Romana:</i> tomaat, mozzarella, ansjovis, kappertjes, look	10,00
<i>Funghi:</i> tomaat, mozzarella, champignons	9,00
<i>Prosciutto:</i> tomaat, mozzarella, hesp	9,00
<i>4 Stagioni:</i> tomaat, mozzarella, hesp, champignons, kappertjes, ansjovis	9,70
<i>Sofia Loren:</i> tomaat, mozzarella, hesp, champignons, kappertjes, ansjovis, ei	10,70
<i>Vicenza:</i> tomaat, mozzarella, gorgonzola, Parmaham	13,20
<i>Scampi:</i> tomaat, mozzarella, scampi's, peterselie, knoflook	13,50
<i>Tonno:</i> tomaat, mozzarella, tonijn, ui	10,50
<i>Zingara:</i> tomaat, mozzarella, paprika	9,00
<i>Salame:</i> tomaat, mozzarella, salami	9,50
<i>Diavola:</i> tomaat, mozzarella, pikante salami	9,70
<i>Hawai:</i> tomaat, mozzarella, hesp, ananas	10,50
<i>Bolognese:</i> tomaat, mozzarella, bolognesesaus	10,50
<i>Al Salmone Affumicato:</i> tomaat, mozzarella, gerookte zalm, ui	13,50
<i>Ai Frutti di Mare:</i> tomaat, mozzarella, zeevruchten, peterselie, knoflook	13,00
<i>Del Contadino:</i> tomaat, mozzarella, aardappelen, ui	10,00
<i>Del Vegetariano:</i> tomaat, mozzarella, ui, spinazie, champignons, artisjok	11,50
<i>Calzone:</i> tomaat, mozzarella, hesp, champignons, artisjok, ansjovis, kappertjes	12,20
<i>Capricciosa:</i> tomaat, mozzarella, hesp, champignons, artisjok, kappertjes, ansjovis	13,20
<i>4 formaggi:</i> tomaat, mozzarella, parmezaan, mascarpone, gorgonzola	11,20
<i>Op z'n Belgisch:</i> tomaat, mozzarella, witloof, ei, peterselie	11,20
<i>4 Gusti:</i> tomaat, mozzarella, aubergine, paprika, hesp, champignons	11,20
<i>Carpaccio:</i> mozzarella, rundscarpaccio, rucola, parmezaan	14,50
<i>Dolomieten:</i> tomaat, mozzarella, verse tomaten, geitenkaas, ui, knoflook	14,40
<i>Rustica:</i> tomaat, mozzarella, pikante salami, ui, olijven, look, rucola, parmezaan	15,00
<i>Crudo:</i> tomaat, mozzarella, Parmaham, rucola, parmezaan	15,00
<i>Porcini:</i> mozzarella, eekhoorntjesbrood, Parmezaan, rucola	16,00
<i>Cesare:</i> tomaat, mozzarella, gebakken kip, trostomaten, parmezaan, rucola	15,00
<i>Schiacciata Pugliese:</i> open, gevulde pizza met tomaat, mozzarella, Provolone kaas, broccoli, salsiccia (Italiaanse worst)	16,00
<i>Pizza Regina:</i> mozzarella, Burrata, truffelcrème, trostomaten, rucola, parmezaan	17,50

Dessert

<i>Chocolade Mousse Taartje</i>	8,50
<i>Geflambeerde Aardbeien met Grand Marnier, Roze Peper & Vanille ijs (seizoen)</i>	9,50
<i>De originele Huisgemaakte Italiaanse Tiramisú</i>	8,50
<i>Panna Cotta, Abrikoos Coulis & Amaretti-koekjes Crumble</i>	8,50
<i>Sgroppino al limone, Wodka & Prosecco</i>	9,00
<i>Soepje van Rode Vruchten met Limoncello & Witte Chocolade ijs</i>	9,50
<i>Chocolade moelleux met Amaretto ijs</i>	9,00
<i>Creme Brulee</i>	8,50
<i>Gekarameliseerde Carpaccio van Ananas & Meloen met Kokosnoot ijs</i>	9,50
<i>Trio van Dessert</i>	12,00
<i>Tartufo Nero</i>	8,50
<i>Affogato al Caffé</i> <i>2 bolletjes Vanille ijs overgoten met een warme Espresso</i>	8,00
<i>Dame Blanche</i>	8,50
<i>Baileysmoelleux met Zoute Karamelis & Koffielikeur</i>	10,50
<i>Trio van Italiaanse Kazen</i>	12,00



Warme Dranken voor Bob

<i>Cappuccino met gestoomde melk</i>	2,80
<i>Cappuccino met slagroom</i>	3,00
<i>Espresso</i>	2,50
<i>Espresso Doppio</i>	3,00
<i>Koffie</i>	2,50
<i>Latte Macchiato</i>	2,90
<i>Koffie Verkeerd</i>	2,90
<i>Thee naar keuze</i>	2,90
<i>Verse Muntthee</i>	3,90
<i>Warme chocolademelk</i>	2,90
<i>Warme chocolademelk met Slagroom</i>	3,50

Al onze koffie's zijn ook deca te verkrijgen

De echte warme dranken

<i>Irish Coffee met Whisky</i>	8,50
<i>Italian Coffee met Amaretto</i>	8,50
<i>French Coffee met Cognac</i>	8,50
<i>French Lady met Grand Marnier</i>	8,50
<i>Café d'Amour met Cointreau</i>	8,50
<i>Hasseltse Coffee met Jenever</i>	8,50
<i>Baileys Coffee</i>	8,50

Digestieven

<i>Grappa</i>	8,00
<i>Donkere Grappa</i>	9,50
<i>Whisky Johnnie Walker Red Label</i>	8,50
<i>Cognac</i>	8,00
<i>Vecchia Romagna</i>	8,50
<i>Cognac Remy Martin</i>	9,50
<i>Grand Marnier</i>	8,00
<i>Cointreau</i>	8,00
<i>Amaretto Di Saronno</i>	8,00
<i>Sambuca</i>	8,00
<i>Limoncello</i>	8,00
<i>Baileys</i>	8,00
<i>Averna</i>	8,00

Selectie Italiaanse Witte Wijnen

Canapi: 'Grillo' – Sicilië – 100% Grillo

€ 24,00

Intense en verfrissende witte wijn met abrikoos, tropisch fruit en citrus. Heerlijke Siciliaan met unieke prijs-kwaliteitverhouding. We hebben lang gezocht naar deze wijn en hebben hem voor u gevonden.

Miopasso: 'Pinot Grigio' – Sicilië – 100% Pinot Grigio

€ 27,50

Mooi strogeel in je glas. In de neus een intens boeket van tropisch & citrus fruit. In de mond medium body met een ongelooflijke balans, soepelheid & frisheid.

Corte Moschina: 'Moscabianca' – Veneto – Chardonnay & Garganega

€ 36,50

Intens strogele kleur in u glas. In de neus hints van witte bloemen & citrusfruit. In de mond enorm juicy doch met een ongelooflijke balans betreft speelsheid & body. Enorm mooie lange finish.

Corte Moschina: 'I Tarai Soave DOC' – Verona – 100% Garganega

€ 36,50

100% Garganega met zijn wortels in vulkanische ondergrond! Enorm verfijnde Soave waarvan een deel 12m houtopvoeding genoten heeft en het andere deel 12m op stalen tank. Zijn veelzijdigheid qua gastronomie is verbazend. Intens, elegant, vol, lange aanhoudende finish, rijp fruit, ... zijn enkele kenmerken. Proeven!

Torre Dei Beati: 'Giocheremo con i Fiori DOC' – Abruzzo – 100% Pecorino

€ 39,00

Wat een expressie van Pecorino! De strogele kleur met zijn gouden reflecties is een introductie naar zijn full body karakter. Fijn & elegante neus van peer & vers gemaaid gras afgerond met honingtoetsen. Typische kruiden die de Pecorino voortbrengt zoals rozemarijn, lavendel & salie. Smooth in de aanzet waar de zuurtjes & de mineraliteit het overnemen om te eindigen in een gebalanceerde lange afdronk. **Purist qua wijn maken!**

Marziano Abbona: 'Tistin – Roero Arneis DOCG' – Piemonte – 100% Arneis

€ 40,50

De Koningin der druiven van de Roero' genoemd. Geweldige drinkbaarheid en tegelijkertijd bijzonder complex; de wijn onthult af en toe een licht bruisende persoonlijkheid, licht pétillant maar subtiel. Dit komt voort uit de zandgronden waarop de druiven groeien. Gerijpt in uitsluitend roestvrij staal om het beste behoud van de frisheid van de aroma's te geven. Aromatische, finesserijke neus met een zweem van subtiele kruiden en rijp geel fruit. Zacht fruitige aanzet met veel diepgang in de smaak ondersteund door nuances van citrusfruit.

Marziano Abbona: 'Cinerino – Langhe DOC' – Piemonte – 100% Viognier

€ 62,50

Prachtige wijn, een exclusieve **100% Viognier** uit Piëmonte; een wijn voor échte liefhebbers. De wijn wordt traditioneel vergist en krijgt na flesrijping nog eens 7 maanden rijping op eikenhouten vaten. Aromatische wijn met een stevige, sappige smaak. Accent op exotisch fruit en een vleugje anijs (typerend voor regio Roero/Piëmonte). Romige, fluwelige smaakstructuur en zacht mondgevoel.

Selectie Italiaanse Rode Wijnen

Canapi: 'Nero D'Avola' – Sicilië – 100% Nero d'Avola

€ 24,00

Intens robijnrood gekleurde wijn met aroma's van zoete specerijen, zwart fruit en chocolade. Zacht, rijk en zwoel van smaak met een lekkere volle ronde afdrank. Lekker bij de borrel, pasta's en vleesgerechten.

The Wanted Zin Old Vines: 'Primitivo' – Puglia IGT – 100% Primitivo

€ 29,00

Intens robijnrode kleur met een complex bouquet die doet denken aan kersen, bosbessen, kokosnoot en vanille. De houtopvoeding in Amerikaanse eik voegt een aangename geroosterde en pittig aroma. In de mond is het vol, smooth en elegant. De tannines zijn zacht, soepel en evenwichtig. De finish is lang en aanhoudend met een uitbarsting van kruiden en licht fruit aan het einde.

Torre Dei Beati: 'Montepulciano d'Abruzzo DOC' – Abruzzo – 100% Montepulciano

€ 34,00

Diepe paarsrode kleur met een uitgesproken bouquet van rood en zwart fruit & hints van specerijen.
In de mond vol en stevig maar bovendien zacht met fijne tannines die mooi geïntegreerd zijn. Zeer elegant, door een natuurlijke mineraliteit en aciditeit.
Deze wijn werd gedurende 12 maanden op Sloveense en Franse eik verouderd.

Marziano Abbona: 'Casaret Langhe DOC' – Piemonte – 100% Barbera

€ 39,00

Barbera afkomstig uit het gebiedje Langhe, de heuvelachtige regio in de omgeving van Cuneo, ten zuiden van Alba. De wijn ondergaat een 2e gisting op vat om de wijn wat zachter en ronder te maken, gevolgd door een lagering op barriques van 7 maanden. Barriques zijn kleinere vaten van 225 liter. Soepele wijn met veel sappigheid en weinig tannine. Drink de wijn bij voorkeur iets koeler dan gebruikelijk. Fris aroma van rood fruit en lichte aardse ondertoon. Barbera op zijn best, fruitig, rond van smaak, soepel en delicaat.

**Fontalpino Carpineta: 'Chianti Classico DOCG' – Toscane
90% Sangiovese & 10% Canaiolo Nero**

€ 40,50

Deze Chianti Classico is een echte topper! Een intens paarse gloed in u glas met aroma's van rood fruit, peperkoek, viooltjes en vanille. Zeer frisse toetsen in u glas met hints van rijp fruit, sappige tannines door 12 maanden houtopvoeding en een zeer mooi afgewerkte lange finish. Breng nog maar een fles! Cheers!

Familiebedrijf **Carpineta Fontalpino** is eigendom van broer en zus Cresti. Gioia en Filippo kiezen enkel voor het beste. Zo hebben ze misschien wel de beste wijnmaker van Italië, Carlo Ferrini, gekozen voor het maken van de wijnen. **Carpineta** is dan ook toonaangevend producent in de regio Chianti, in het Montaperti gebied waar ze gelegen zijn, dat beroemd staat voor zijn mannelijke, rustieke en krachtige Sangiovese. Wijnmaker Carlo Ferrini heeft de afgelopen 10 jaar vele titels en onderscheidingen gewonnen. Zo werd hij door Wine Enthousiast uitgeroepen tot beste wijnmaker in de wereld.

**Corte Moschina: 'Valpolicella Ripasso Superiore DOC'
Corvina, Corvinone, Rondinella & Cabernet**

€ 43,50

Fantastisch pure blend van Corvina – Rondinella – Cabernet. Diep robijnrode kleur in je glas met aroma's van zwarte bes & kersen. In de mond spannend & intens, full body karakter met een ongelooflijke balans van smaken.

Marziano Abbona: 'Papa Celso - Dogliani DOCG'– Piemonte – 100% Dolcetto

€ 54,50

Dolcetto is vernoemd naar het Italiaanse voor 'zoet', en betekent letterlijk 'kleine zoete'. Het is verre van een zoete wijn, maar het refereert naar het frivole, volfruitige rijpe karakter die de druif voortbrengt. De wijnmaker is Giuseppe Caviola samen met Marziano zelf. Verhaal achter het etiket: Het etiket draagt een afbeelding van Papa Celso, de vader van Marziano. Om zijn tekening draagt hij een bloemenkrans, ter nagedachtenis aan Papa Celso, die zo veel liefde had voor Dogliani's Dolcetto. Dit is niet zómaar een Dolcetto. Deze wijn heeft al deze ingrediënten maar dan wel verdrievoudigd in intensiteit van smaak. Een heerlijke gulle fruitneus met allerhande zwart en fruit. Zoetsappige fruitaanzet pruimen, bosbessen en kers met een kruidige ondertoon. Heerlijk gevuld en prachtig in balans.

Tenute Fiorebelli: 'Coste Bianchi Amarone DOCG'– Verona – 100% Corvina

€ 69,50

*Zeer mooi & intense granaatrode kleur in je glas. Intense aroma's van zwarte kers, chocolade, koffie, rozijnen & een fijne toets van amandelen. Wat hier opvalt is de formidabele structuur in combinatie met zijn levendig, spicy & elegant mondgevoel. Extreem lange & aanhoudende finish! **Viva Amarone!***

Marziano Abbona: 'Ravera Barolo DOCG'– Piemonte – 100% Nebbiolo

€ 98,00

Gemaakt van 100% Nebbiolo druif. Deze druif rijpt laat, waardoor de oogst meestal pas begin tot medio oktober plaatsvindt. Enigszins ontwikkelde kleur, granaatrood met oranje reflex. Gerijpte neus, open, zacht fruit, zachte kruidigheid, teer. Zoet-kruidige aanzet. Goede vulling in midden en mooi evenwicht in finale. Aangename pittigheid door fijne tannine-bitters. Aromatische afdronk. Nu mooi op dronk. TOP!

Selectie Italiaanse Rosé Wijnen

The Wanted Zin Old Vines: 'Blush Rosato' – Puglia IGT – 100% Primitivo

€ 28,00

Deze rosé wordt bekomen door de druiven zeer zacht te kneden, te koelen tot 10° en voor +- 8 uur op schil te laten macereren. Door de schil niet meer dan 8 uur mee te nemen in de productie bekomt men zijn typische licht zalmroze kleur. Het sap wordt op het einde voor 3 maanden met rust gelaten op stainless steel tanks om zijn aroma's maximaal te benutten en naar boven te halen. Zeer elegante roze kleur in het glas aangevuld door zijn aroma's van bloemetjes, aardbei, framboos, passievrucht, watermeloen en zeste van sinaasappel. In de mond fris en crispy, mooie aciditeit en een sensationele aanhoudende finish van citrus fruit en mineraliteit! Bring it on!

Selectie Zoete Wijnen

Lambrusco Amabile (rood & licht bruisend)

Fles € 24,00

½ l € 17,00

Glas € 6,50

Moscato D'asti – Piemonte

In de mond een zoete, licht mousserende witte wijn van Moscato druiven met toetsen van tropisch fruit

Fles € 25,00

½ l € 15,00

Glas € 7,50

Selectie Bubbels

Tenute Fiorebelli: 'Prosecco brut DOC' - Treviso – 100% Prosecco

€ 29,00

Zeer opvallende mooi strogele kleur in je glas met een aansluitend boeket van groene appel & bloemen. Zeer verfijnde, genereuze bubbels wat deze Prosecco uit de mainstream laten opvallen! In de mond barst deze mooie bubbel van frisheid, peche, groene appel, aciditeit en een perfect gebalanceerde lange finish. Dit is zeer mooi en goed gemaakt!

Corte Moschina: 'Durello Millesimato DOC' – Veneto – 100% Durella

€ 38,00

Corte Moschina bestaat bekend als Amarone & Valpolicella producent, en wat voor één! Dit huis stond mee aan de wieg van de vergeten en bijna verloren Durella druif terug op te waarderen! En hoe... Fe-no-me-na-le frisse, verfijnde bubbel op methode traditionéle gemaakt, intense mineraliteit door zijn vulkanische terroir, hints van rijp fruit met een zeer lange aanhoudende spannende finish!

Huis Wijnen

Rood, wit Of rosé wijn van het huis

Fles € 22,00

½ l € 15,00

Glas € 4,50