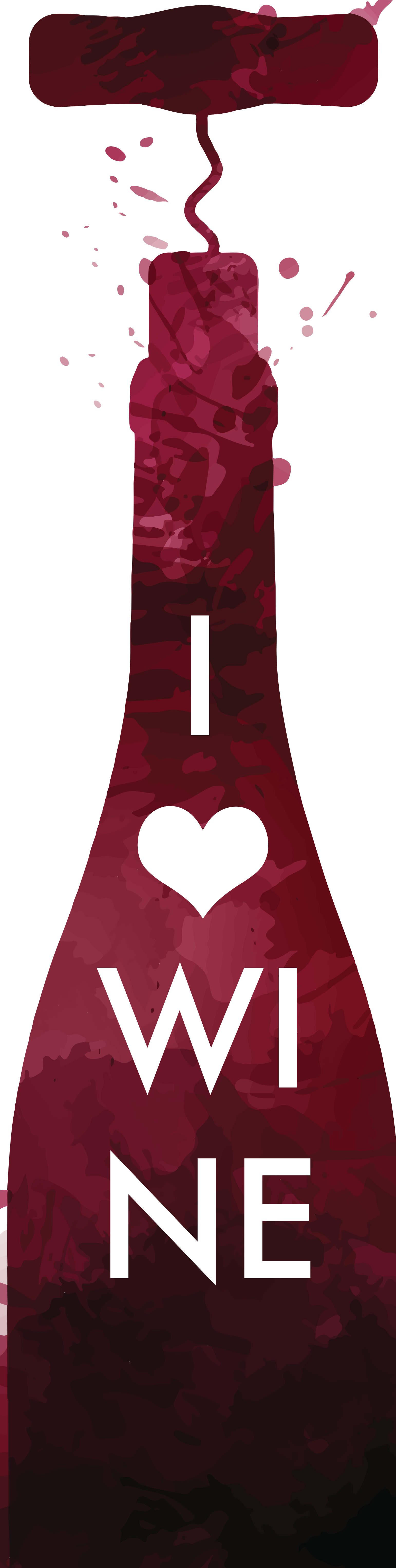


# VINO & FRIENDS

GASTROBAR • WINESTORE



I



WINE

NE





## SPRING & SUMMER 2017

12:00 tot 17:00 - € 8

### Focaccia

#### Greco di Tufo:

Mozzarella di bufala, tomaat en basilicum

#### Pinot Nero:

Bresaola, parmigiano, rucola en aceto balsamico

#### Lambrusco

Parmaham, mozzarella di bufala en tomaat

#### Sangiovese:

Toscaanse salami, pecorino en artisjok

#### Vermentino:

Tonijn, tomaat en verse rode ui

Assaggini | Affettati Misti | Insalate | Antipasti | Dolce

12:00 tot 21:30

### Assaggini & Bubbeltjes

<b>Pane con aglio e olio</b>   Brood met knoflookcrème	€ 5.50
<b>Pane al pomodoro</b>   Brood met tomatentapenade	€ 6.50
<b>Bella di cerignola</b>   De beste olijven van Italië	€ 4.50
<b>Olive all'aglio</b>   Gemarineerde knoflook-olijven	€ 4.50
<b>Verdure miste al forno</b>   Groenten uit de oven	€ 6.50
<b>Zucchini fritti</b>   Gefrituurde courgette met parmezaanse kaas	€ 5.50
<b>Funghi al forno</b>   Gegratineerde champignons	€ 5.50
<b>Polpette al forno</b>   Gehaktballetjes uit de oven met tomatensaus	€ 6.50
<b>Arancini ai Gamberetti</b>   Bitterbal van saffraan risotto en scampi	€ 6.50
<b>Calamari fritti</b>   Gefrituurde inktvisringen met citroen	€ 7.50

## Affetatti Misti & Smakelijk

### I Gustosi d'Italia € 18

"Geserveerd met focaccia en Italiaanse lekkernijen"

- \* Prosciutto crudo – Emilia Romagna
- \* Mortadella – Emilia Romagna
- \* Speck di montagna – Alto Adige
- \* Prosciutto cotto – Piemonte

200 gr. Advies: voor 2 personen

### Oro d'Italia € 22

"Geserveerd met focaccia en Italiaanse lekkernijen"

- \* Prosciutto crudo – Emilia Romagna
- \* Mortadella – Emilia Romagna
- \* Speck di montagna – Alto Adige
- \* Prosciutto cotto – Piemonte
- \* Sorpresa – Veneto

250 gr. Advies: voor 2 personen

### Selezione misto € 28

"Geserveerd met focaccia en Italiaanse lekkernijen"

- \* Prosciutto crudo – Emilia Romagna
- \* Capocollo piccante – Calabria
- \* Mortadella – Emilia Romagna
- \* Pecorino – Toscana
- \* Provolone del Monaco kaas – Campania
- \* Gorgonzola kaas – Lombardia

250 gr. Advies: voor 2 personen

### Specialita Vino&Friends € 44

"Geserveerd met focaccia en Italiaanse lekkernijen"

- \* Prosciutto crudo – Emilia Romagna
- \* Mortadella – Emilia Romagna
- \* Speck di montagna – Alto Adige
- \* Prosciutto cotto – Piemonte
- \* Culatello – Emilia Romagna
- \* Capocollo piccante – Calabria
- \* Coppa di Parma – Emilia Romagna
- \* Sorpresa – Veneto

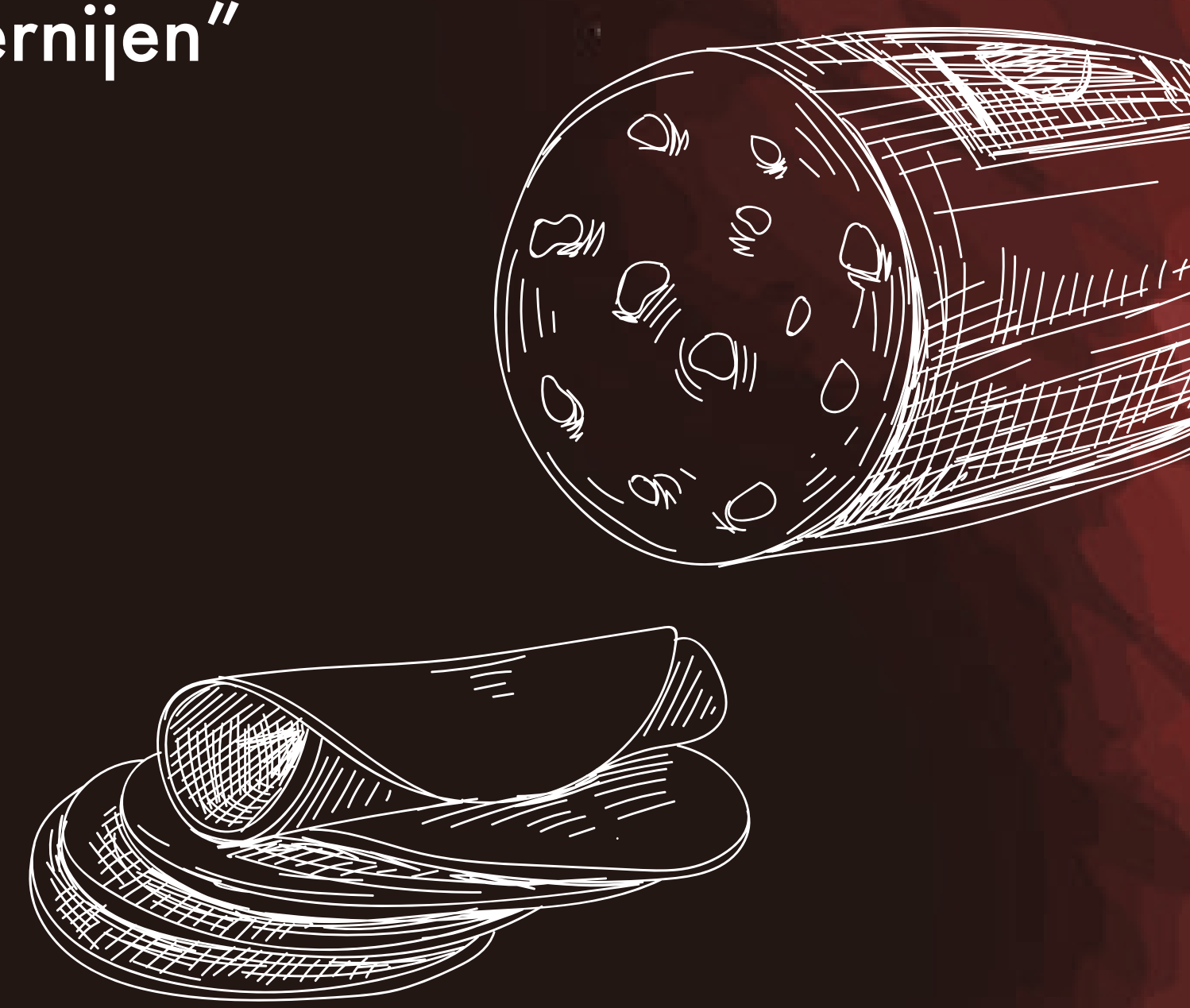
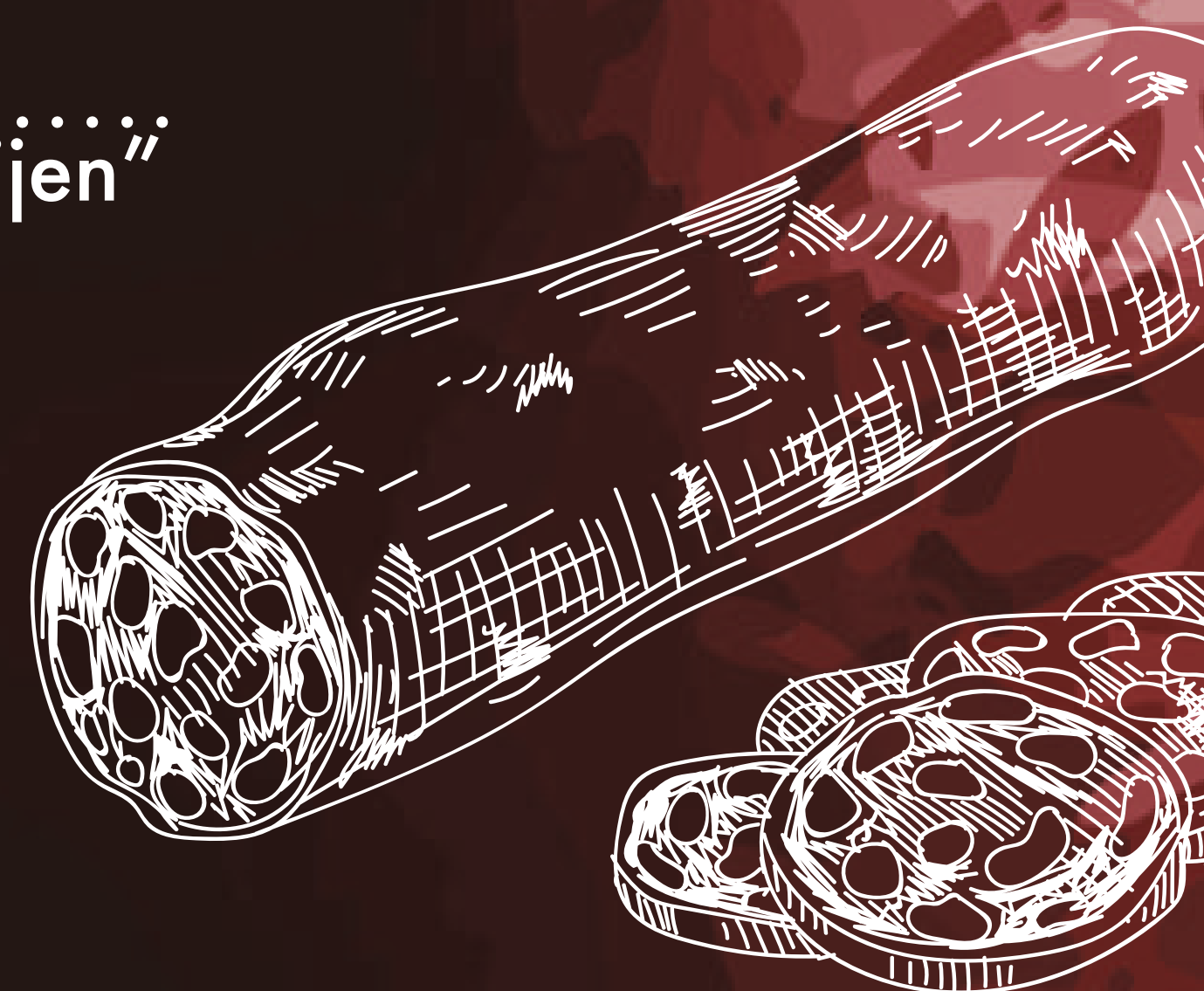
450 gr. Advies: voor 4 personen

### Formaggi Misti € 22

"Diverse kaassoorten geserveerd met walnoten, vijgenjam en druiven"

- \* Monte Veronese – Veneto
- \* Grana Padano – Emilia Romagna
- \* Taleggio – Lombardia
- \* Provolone del Monaco – Campania
- \* Pecorino – Toscana
- \* Gorgonzola – Lombardia

Advies: voor 2 personen





## Insalate & Gezond

**Friuli:** € 12  
Salade kip | paprika | tomaatjes | parmigiano | aceto balsamico

**Sicilia:** € 12  
Salade scampi | tomaatjes | komkommer | Taggiasche olijven | basilicum

## Antipasti & Vrienden

**Trio di bruschette:** € 9 Vega  
Gegrilde ciabatta | tomaatjes | aubergine | courgette

**Caprese:** € 9 Vega  
Mozzarella di Bufala | tomaatjes | basilicum

**Vitello tonnato:** € 12  
Kalfscarpaccio | tonijncreme | groentenbrunoise

**Carne cruda:** € 12  
Vers gemarineerde rundertartaar | focaccia | gezouten roomboter

Zuppa | Primi | Secondi | 12:00/14:30 - 18:00/21:30

## Zuppa & Zee

**Puglia:** € 14  
Diverse vissoorten | schaaldierenbouillon | gegrilde ciabatta | kruiden

## Primi & Huisgemaakt

### Calabria:

Spaghetti | knoflook | rode peper | platte peterselie | olijfolie

€ 8 Vega

### Lazio:

Spaghetti | guancialespek | tomatensaus

€ 10

### Liguria:

Ravioli | ricotta spinazie | tijm- botersaus | parmigiano

€ 12 Vega

### Romagna:

Maccheroni rigati | traditionele bolognese ragù

€ 12

### Campania:

Tagliatelle | scampi's | tomaatjes | basilicum

€ 14

## Secondi & Wijn

### Toscana: (2 personen - vanaf 900 gr)

Bistecca alla fiorentina "dry aged" | gegrilde groenten | aardappeltjes uit de oven | diverse soorten zeezout

€ 6 per 100 gr

### Umbria:

Tagliata di manzo "entrecote" | parmigiano | aceto balsamico | rucola | aardappeltjes uit de oven

€ 18

### Lombardia:

Kalfsossobuco | sterk gereduceerde jus | groenten brunoise | gremolata | aardappelpuree

€ 16

### Marche:

Gebakken scampi's | courgette | peterselie aardappel | knoflookcrème

€ 18

### Abruzzo:

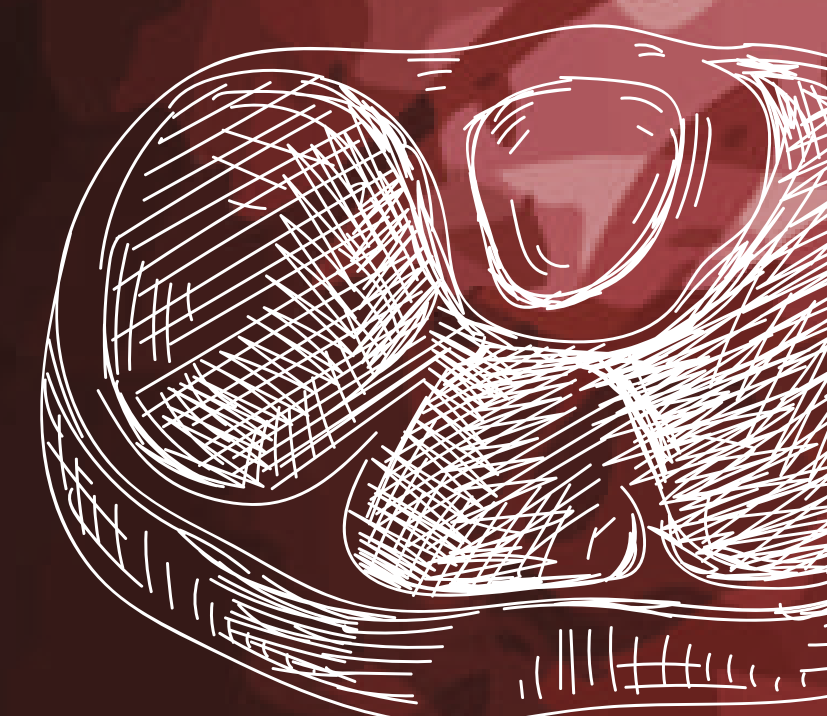
Gegrilde zeebaars | gebakken octopus | tomaatjes | aardappelbrunoise | olijven

€ 18

### Emilia:

Aubergine lasagne | tomatensaus | mozzarella | parmigiano | basilicum

€ 14 Vega





## Dolce & Liefde

- Gelato Misto** €7  
Verse ijssoorten | aardbei | mango | limoen
- Scroppino** €7  
Citroensorbet | wodka | prosecco
- Tiramisu** €7  
Mascarpone lasagne | lange vingers | cacao poeder | vers kopje espresso
- Pannacotta** €8  
Vanille roompudding | verse vruchten | munt | huisgemaakte limoncello
- Ciocolato misto** €8  
Trio van chocolade | mousse | taartje | ijs

## Bar, Birra e Cocktail

- |                       |        |                      |        |
|-----------------------|--------|----------------------|--------|
| Espresso              | € 2.20 | Bier op fles         |        |
| Dubbele espresso      | € 3.40 | Peroni 33 cl         | € 3.50 |
| Koffie                | € 2.30 | Neuburg 33cl         | € 3.50 |
| Espresso macchiato    | € 2.40 | Martini bianco/rosso | € 4.50 |
| Cappuccino            | € 2.70 | Campari              | € 4.90 |
| Latte macchiato       | € 3.20 | Aperol Spritz        | € 5.50 |
| Thee                  | € 2.30 | Limoncello Spritz    | € 5.50 |
| Verse muntthee        | € 3.20 | Hugo                 | € 5.50 |
| Frisdranken 20 cl     | € 2.30 | Italiaanse Gin Tonic | € 8.50 |
| Italiaans Water 25 cl | € 2.60 | Limoncello           | € 4.50 |
| Italiaans Water 75 cl | € 5.20 | Italiaanse likeuren  | € 4.50 |
| Crodino               | € 2.50 | Grappa               | € 5.50 |
| Vers geperste sappen  |        | Italiaanse Brandy    | € 6.50 |
| Sinaasappel           | € 3.50 |                      |        |
| Wortel Gember         | € 3.50 |                      |        |

## Allergieën informatie

Volgens de eu wetgeving nummer 1169/11 volgt de lijst met allergenen per gerecht. De volgende allergenen worden gebruikt in onze keuken: Granen die gluten bevatten, melk en lactose, eieren, vis, schaaldieren, weekdieren, soja, sesam, mosterd, noten (pistache, walnoten, hazelnoten, amandelen), pindanoten, selderij, SO2 en sulfieten. We kunnen niet garanderen dat er geen enkele sporen zijn van deze ingrediënten in al onze gerechten. Voor verdere vragen is ons personeel er om ze te beantwoorden. Elk gerecht heeft een naam, achter de naam staan de allergenen beschreven.

Greco di tufo: Bevat gluten, melk/lactose en sulfieten.  
Pinot Nero: Bevat gluten, melk/lactose en sulfieten.  
Lambrusco: Bevat gluten, melk/lactose en sulfieten.  
Sangiovese: Bevat gluten, melk/lactose en sulfieten.  
Vermentino: Bevat gluten, melk/lactose, vis en sulfieten.

I Gustosi d'Italia: Bevat gluten, selderij en sulfieten. Kan ook sporen bevatten van noten, soja, sesam en melk.  
Oro d'Italia: Bevat gluten, selderij en sulfieten. Kan ook sporen bevatten van noten, soja, sesam en melk.  
Selezione misto: Bevat gluten, selderij en sulfieten. Kan ook sporen bevatten van noten, soja, sesam en melk.  
Specialita Vino&Friends: Bevat gluten, selderij en sulfieten. Kan ook sporen bevatten van noten, soja, sesam en melk.  
Formaggi Misti: Bevat gluten, noten, melk en sulfieten.

Friuli: Bevat melk/lactose, noten, soja en sulfieten.  
Sicilia: Bevat melk/lactose, vis en sulfieten.  
Trio di bruschette: Bevat gluten en melk/lactose.  
Caprese: Bevat melk/lactose en gluten.  
Vitello tonnato: Bevat vis en gluten.  
Carne Cruda: Bevat eieren, gluten en melk/lactose.

Puglia: Bevat melk/lactose, vis en gluten.  
Calabria: Bevat gluten en eieren.  
Lazio: Bevat gluten en eieren.  
Liguria: Bevat gluten, eieren en melk/lactose.  
Romagna: Bevat gluten, eieren en melk/lactose.  
Campania: Bevat gluten, eieren, vis en melk/lactose.

Toscana: Bevat geen allergenen.  
Umbria: Bevat gluten en melk/lactose.  
Lombardia: Bevat gluten en melk/lactose.  
Marche: Bevat gluten, vis, eieren en melk/lactose.  
Abruzzo: Bevat gluten, vis, eieren en melk/lactose.  
Emilia: Bevat melk/lactose en gluten.

Gelato misto: Bevat melk/lactose en sulfieten.  
Scroppino: Bevat melk/lactose en sulfieten.  
Tiramisu: Bevat gluten, eieren, melk/lactose, noten en soja.  
Pannacotta: Bevat melk/lactose en sulfieten.  
Cioccolato misto: Bevat gluten, noten, melk/lactose en sulfieten.

## Prodotti tipici della regione



- |                                |                             |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 1. Barolo                      | 11. Spaghetti carbonara     |
| 2. Gorgonzola                  | 12. Montepulciano d'Abruzzo |
| 3. Speck di montagna           | 13. Scamorza                |
| 4. Prosciutto di Parma         | 14. Mozzarella di bufala    |
| 5. Amarone della Valpolicella  | 15. Burrata                 |
| 6. Prosciutto San Daniele      | 16. Aglianico del Vulture   |
| 7. Verdicchio Castelli di Jesi | 17. Peperoncino Calabrese   |
| 8. Sassicaia                   | 18. Frappato                |
| 9. Fontina                     | 19. Bottarga                |
| 10. Sagrantino di Montefalco   | 20. Pesto alla Genovese     |

