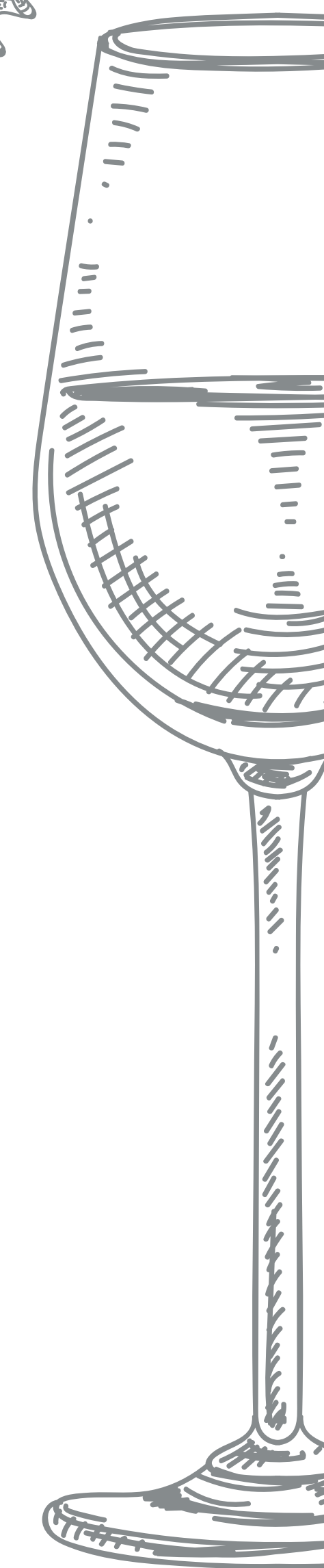
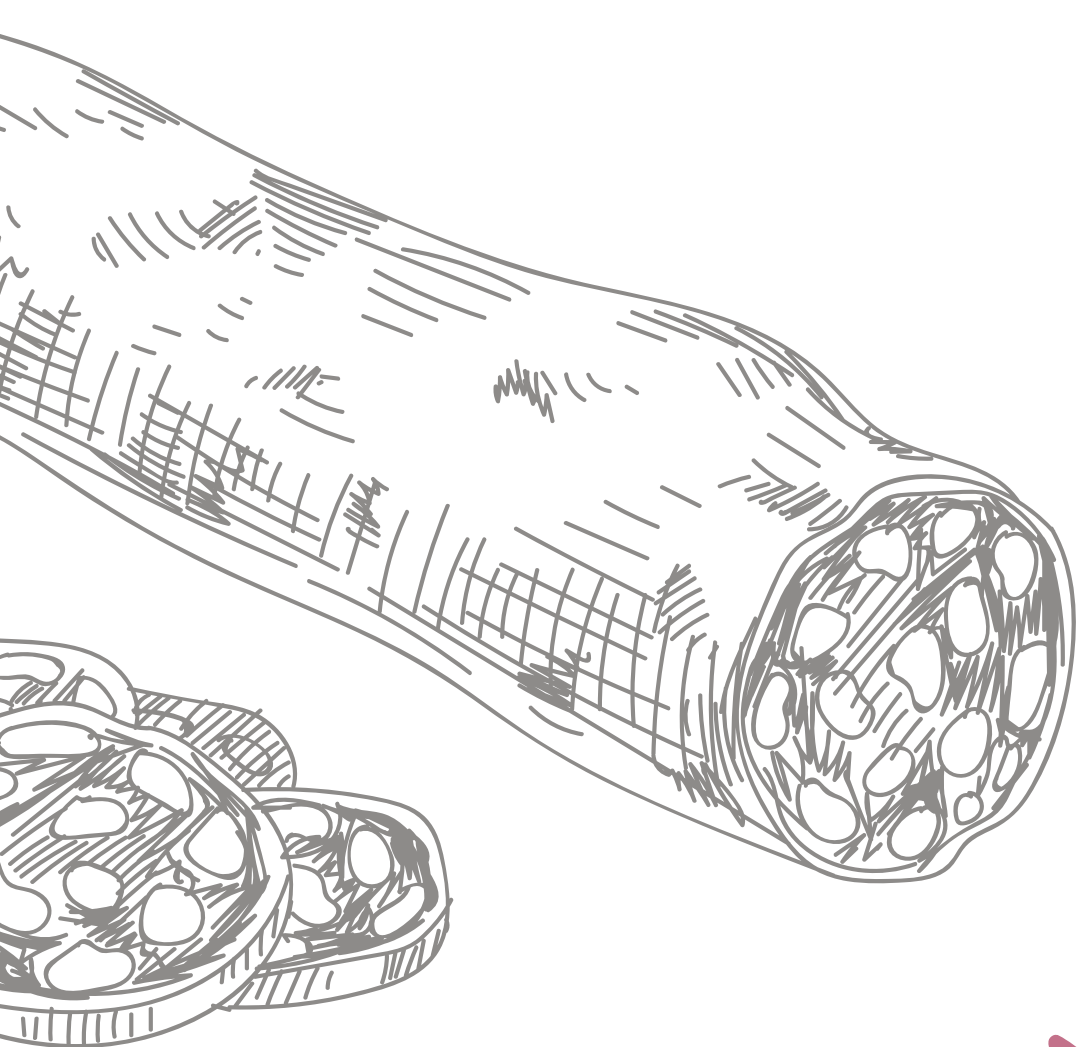
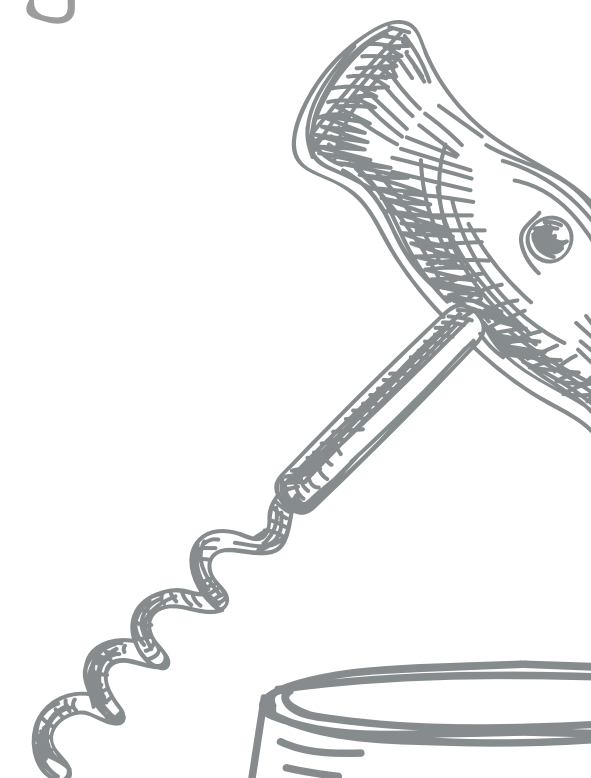
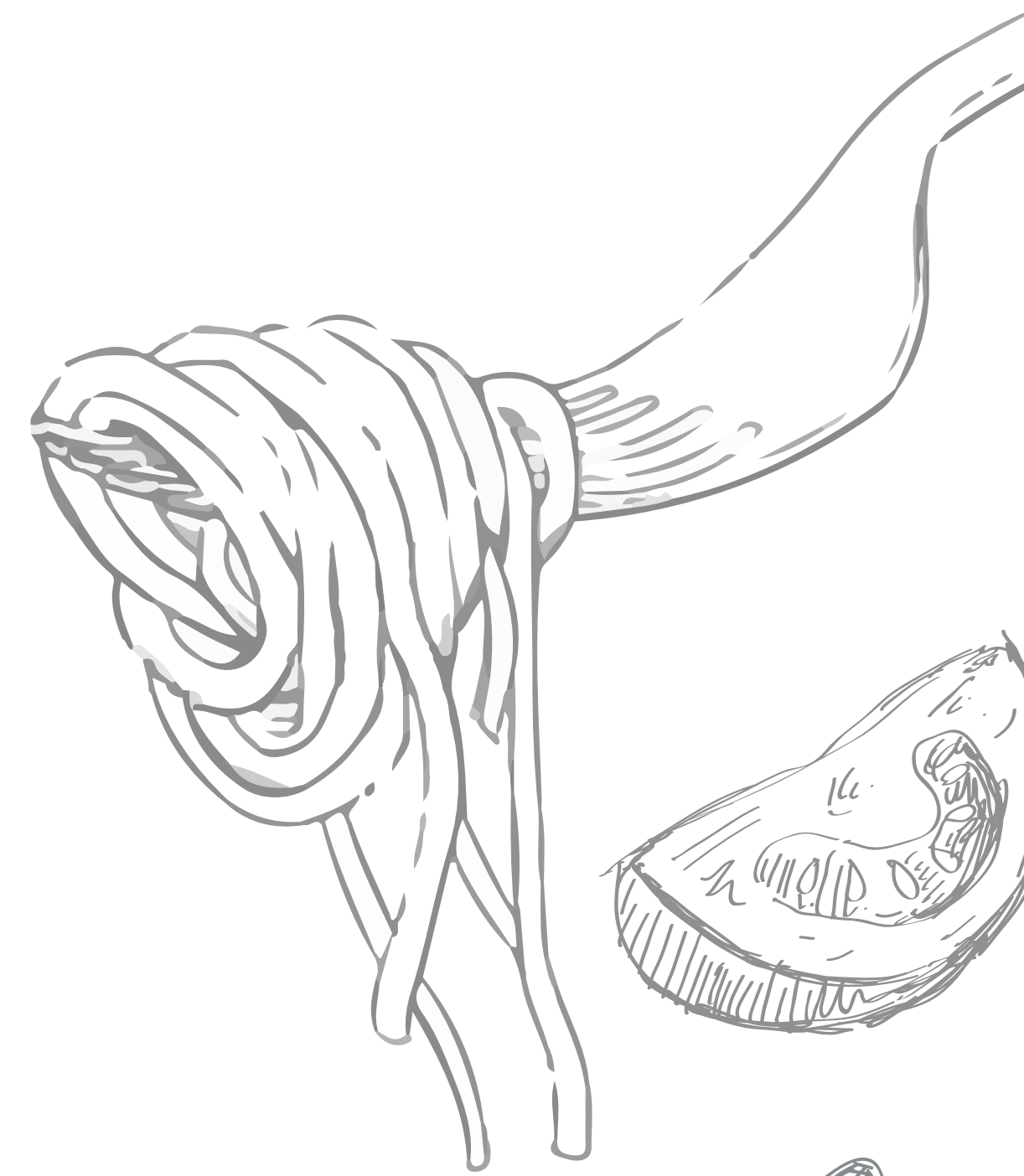
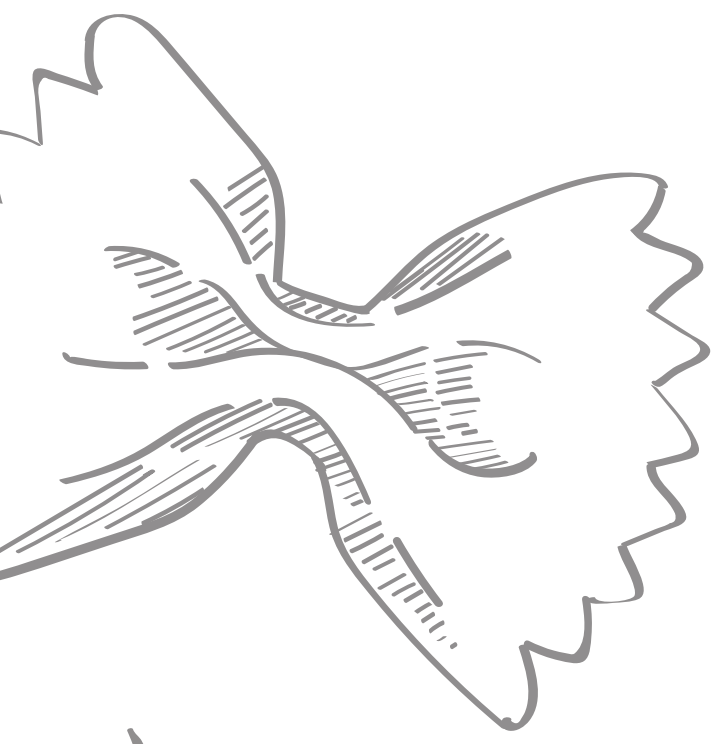
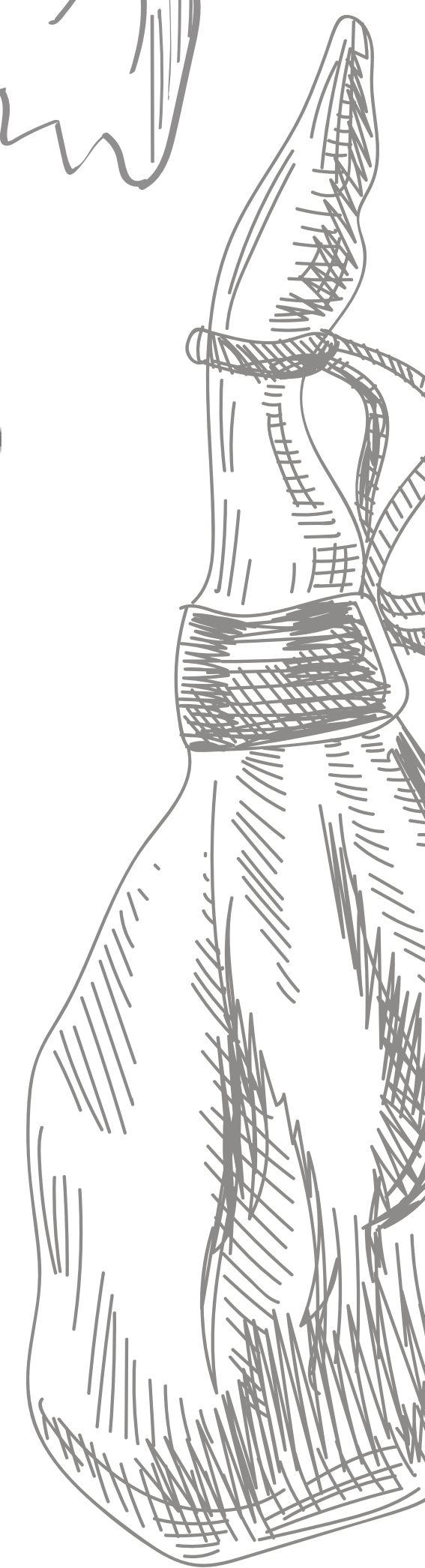
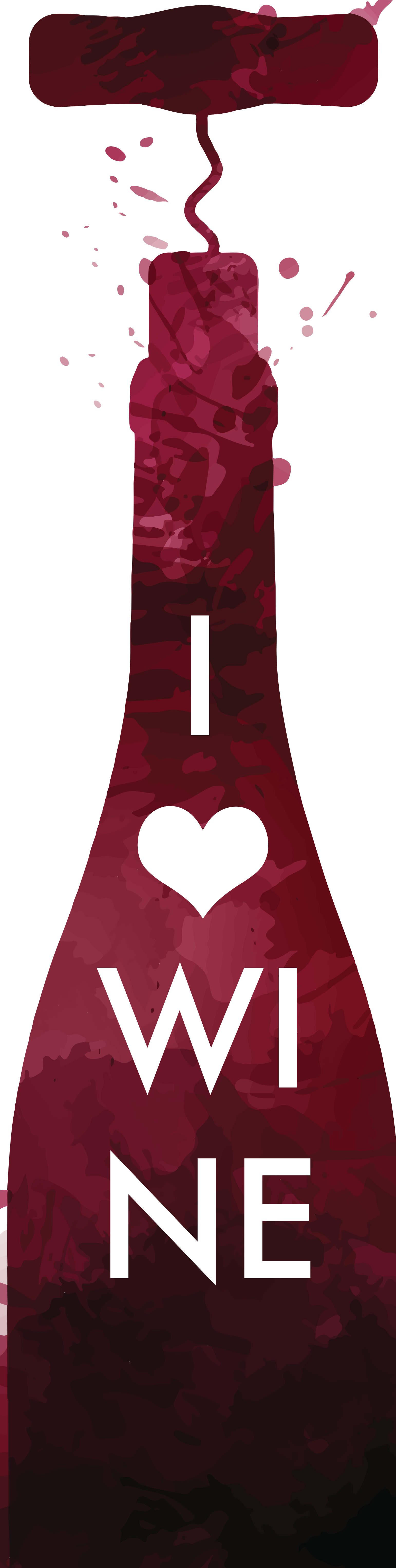


VINO & FRIENDS

GASTROBAR • WINESTORE





SPRING & SUMMER

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

Bella di cerignola De beste olijven van Italië	€ 4.50
Polenta alla griglia Gegrilde polenta met rozemarijolie	€ 4.50
Pane con aglio e olio Brood met knoflookcrème	€ 5.50
Pane al pomodoro Brood met tomatentapenade	€ 5.50
Verdure alla Griglia in Pastella Gefrituurde groentjes	€ 5.50
Mini arancini Bitterballetjes gevuld met paddenstoelen	€ 5.50
Olive Ascolane Gefrituurde en met vlees gevulde olijven	€ 6.50
Panzerottini Pannenkoekjes gevuld met mozzarella en tomaat	€ 6.50
Grana padano 16 mesi 16 maanden oude gerijpte Parmezaan	€ 6.50

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 kaas – 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

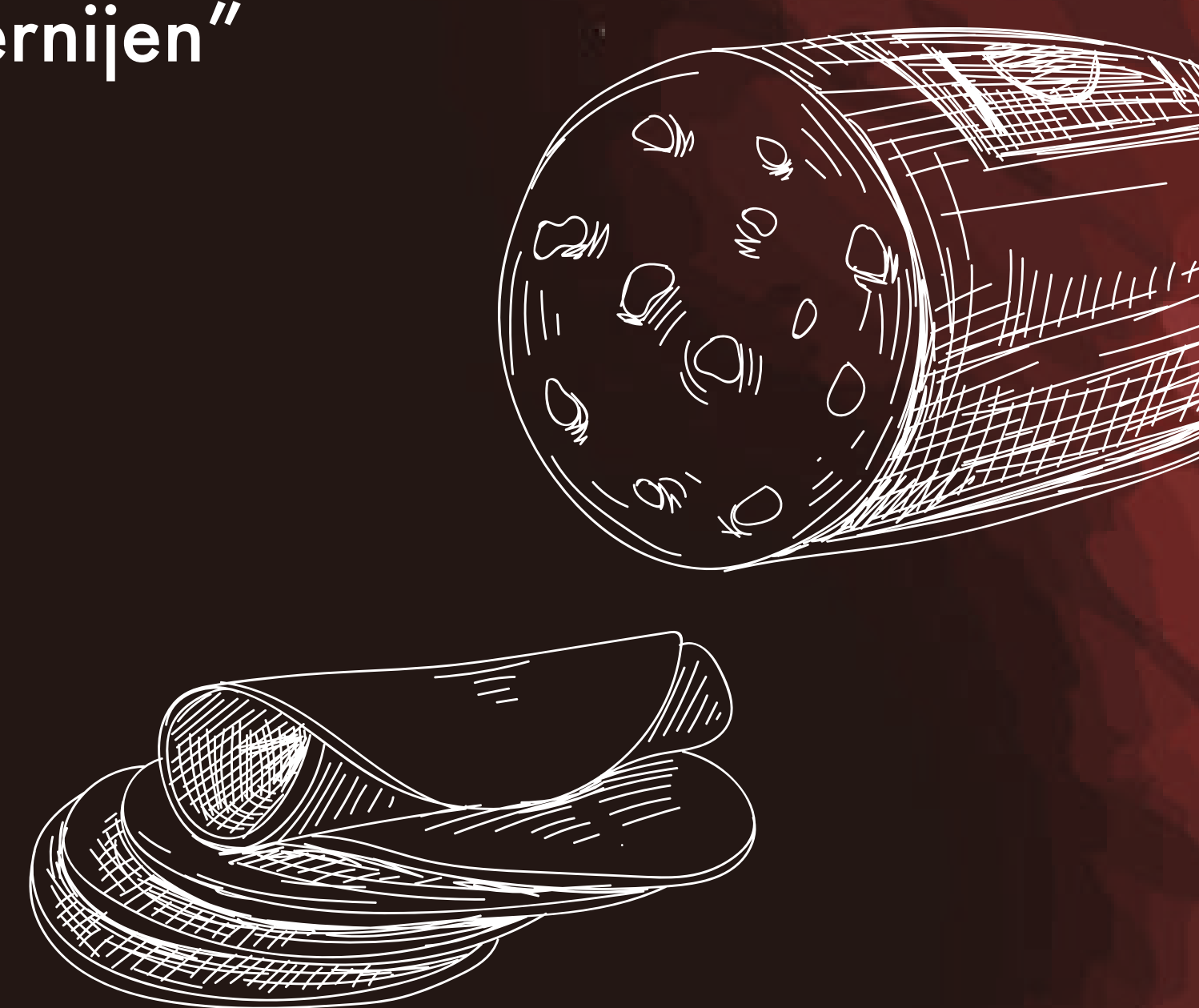
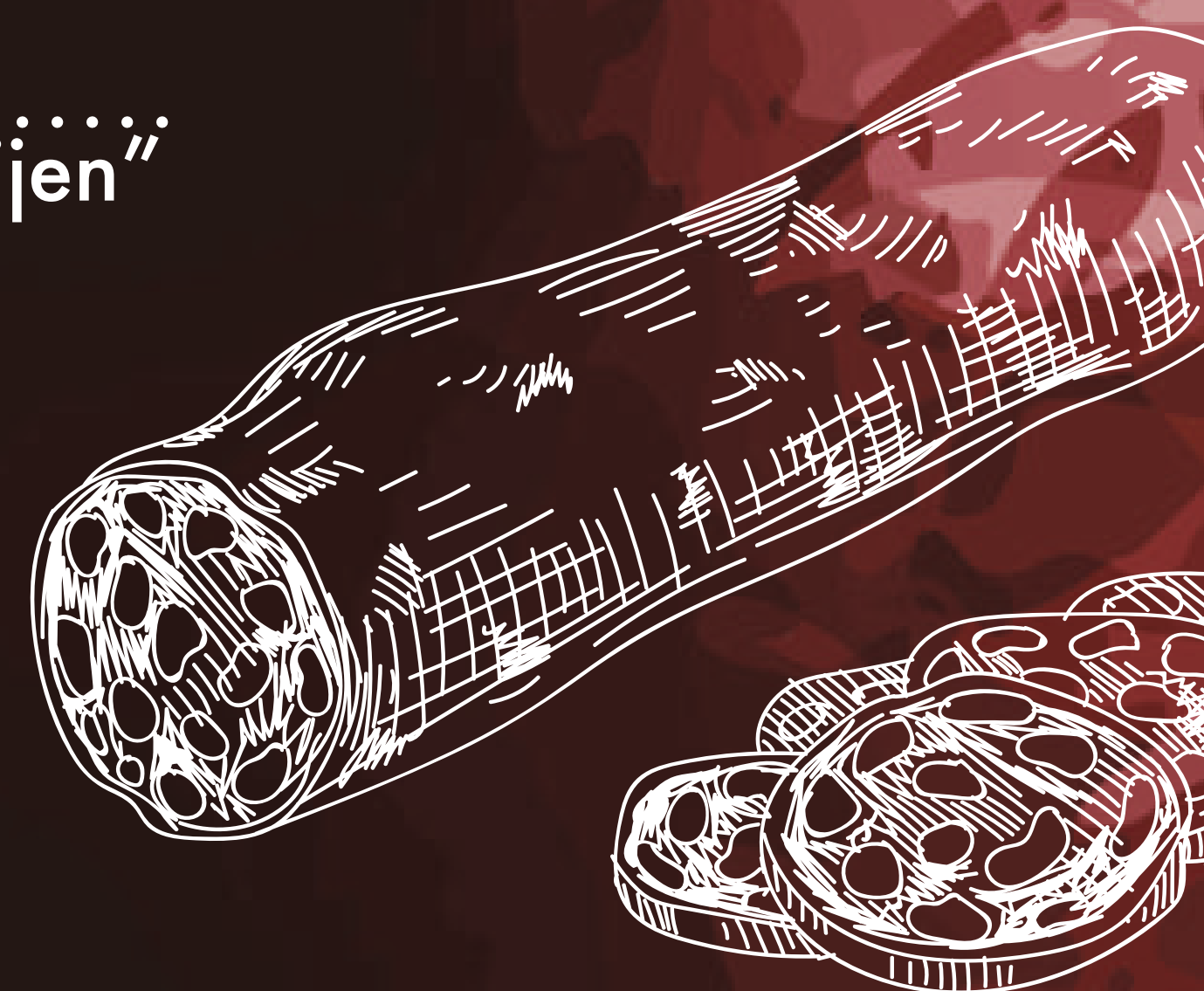
450 gr. Advies: voor 4 personen

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:

Gnochetti | guanciale spek | 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 | parmigiano | aceto balsamico | rucola | aardappeltjes uit de oven

€ 18

Lombardia:

Kalfsossobuco | sterk gereduceerde jus | groentenbrunoise | gremolata | aardappelpuree

€ 18

Marche:

Gebakken scampi's | pancetta | 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** €8
Mascarpone lasagne | lange vingers | cacaopoeder | vers kopje espresso
- Pannacotta** €8
Vanille roompudding | verse vruchten | munt | limoncello
- Ciocolato misto** €8
Trio van chocolade | mousse | taartje | ijs

Bar, Birra e Cocktail

- | | | | |
|-----------------------|--------|----------------------|--------|
| Espresso | € 2.20 | <i>Bier op fles</i> | |
| 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
2. Gorgonzola
3. Speck di montagna
4. Prosciutto di Parma
5. Amarone della Valpolicella
6. Prosciutto San Daniele
7. Verdicchio Castelli di Jesi
8. Sassicaia
9. Fontina
10. Sagrantino di Montefalco

11. Spaghetti carbonara
12. Montepulciano d'Abruzzo
13. Scamorza
14. Mozzarella di bufala
15. Burrata
16. Aglianico del Vulture
17. Peperoncino Calabrese
18. Frappato
19. Bottarga
20. Pesto alla Genovese

