



Aanbevolen aperitief

Amaro Spritz 7.50

Airone Rosso Spritz 7.50

Italicus Spritz 8.50

Limonsecco 7

Negroni 8

G&T 8,50

Alcohol vrije aperitief

Aperol spritz alcohol vrij 5.50

Seedlips G&T 8.50

Hochreigl alcohol vrije bubbels 5.50

Voor elke gerecht hebben wij een bijpassende wijn uitgekozen.

Prosecco - Emo Capodilista 7,00 | 40,00

Glera - Prosecco - *Veneto*

Fris | Licht fruit

Bianco

Faranto bianco – Giacomo Radica 5,25 | 27,00

Trebbiano - Abruzzes

Mineralen | Floraal

Ai Galli – Delle Venezie 5,75 | 27,75

Pinot Grigio - *Veneto*

Fris | Elegante mineralen

Coquille de Mer 5,75 | 27,75

Viognier - *Languedoc*

Aromatisch | kruidig

Palazzo Malagara 6,00 | 29,50

Grillo – *Terre Siciliane*

Fris | Wit fruit

Chateau des Tourtes 6,00 | 29,50

Sauvignon Blanc - Sémillon – *Bordeaux*

Appel | Citrus

Canoso – Soave Classico 6,50 | 32,50 **biologisch**

Garganega – *Veneto*

gebalanceerde zuren | ziltigheid

Piersanti – Ori di Verdicchio 6,95 | 34,00

Verdicchio – *Marche*

Hout | Frisse zuren

Bogle – Vintage 2018 8,50 | 40,00

Chardonnay – *Californië*

Romig | Zuiver | Kruidig

Rose

Tor Tora 5,25 | 27,00

Tempranillo rosado – Catalonië

Fris | rood fruit

Terre di Chieti 5,25 | 27,00

Rosato Montepulciano – Abruzzan

Droog

Rosso

William Cole 5,25 | 25,25

Cabernet Sauvignon - Chili

Zwart fruit | Soepel

Gianni Tessari 5,75 | 27,75

Pinot noir – *Veneto*

Rood fruit | Soepel

Coquille de Mer 5,75 | 27,75

Carignan – *Languedoc*

Zachte tannines | tabak

Palazzo Malagara 6,00 | 29,50

Frapatto – terre Siciliane

Vol | Fruitig | Rond

Di fillipo – Sangiovese 6,50 | 32,50 **biologisch**

Sangiovese- *Umbria*

Kruidig | Zacht fruit | Kers

Juan Gil – Pedrera 6,95 | 34,00

Monastrell – Jumilla

Sappig | Chocolade

Masseri Pissari – Primitivo 7,50 | 36,50

Puglia

Zwarte pruim | Vol

San Cassiano 8,50 | 41,50

Valpolicella Tecnica

Corvina – Rondinella – Molinara - *Veneto*

Rood fruit | Krachtig

Rosso

Redheads – Coco Roti 42,50

Viognier – Syrah | *Mclaren Vale*

Granaatappel | Elegant | Rijk

Tenute Orestiadi – Ludovico Rosso IGT 45,00

Nero D'avola – Cabernet Sauvignon – *Sicilië*

Krachtig | Rijk

Castelfeder - Pinot Nero Glener 42.50

Pinot nero - *Alto Adige*

Rode kers | Tabak | Kruidig

Gulfi – Cerasuolo 42,50 **biologisch**

Nero d'avola- *Sicilië*

Sappig | Rijpe kersen | Peper

Chianti Classico 42,50

Sangiovese – *Toscane*

Rode kers | Pruim

San Cassiano – Alène 49,50

Corvina – *Veneto*

Rood fruit | Chocolade | Specerijen

San Cassiano – Amarone Riserva 2013 95,00

Corvina – Rondinella – Molinara- *Veneto*

Stevig | tabak | vanilla

Cavalotto – Bricco Boschis 2012 – Barolo 99,00

Nebiol- *Piemonte*

Floraal | Specerijen | Stevig

Tenuta dell'Ornellaia – La Tensione 2016 199,00

Cabernet Sauvignon – Merlot- Sangiovese

Donker fruit | Koffie | Complex

Dal Forno Romano 475,00

Amarone della Valpolicella 2008 – Monte Lodoletta

Corvina – Rondinella – Oseleta

Eiken | Aards | Fluweel zacht

Bianco

NM – Nals Margreid 37,50

Chardonnay – Sauvignon Blanc – *Alto Adige*

Citrus | Fris

Jankara – Vermentino 39,50 **biologisch**

Vermentino - *Sardinië*

Rijk fruit | Frisse zuren

Gulfi – Valcanziria 39,50 **biologisch**

Chardonnay – Carricante- *Sicilië*

Ananas | Amandel | Rijk

Naegele – im Kirschgarten 39,50

Weissburgunder - *Pfalz*

Complex | Bessen

Castelfder – Pinot grigio 39,50

Pinot grigio - *Alto Adige*

Friszuur | Floraal

Rispetto – vin nature 42,50 **biologisch**

Sauvignon – Riesling- *Piemonte*

Sinaasappel | Noten

Fasoli Gino – Pieve Vecchia 42,50 **Biologisch**

Garganega – Veronese- *Veneto*

Witte fruit | Hout

Château Rahoul – Graves Blanc 43,00

Semillon – Sauvignon Blanc – *Bordeaux*

Witte perzik | Peer

Bogle – Phantom white 45,00

Chardonnay – *Californië*

Romig | appel | kruidig

Marc Morey – Poligny Montrachet – 1er cru Les Pucelles 180,00

Chardonnay - *Bourgogne*

Citrus | Hout