

VINO&FRIENDS MAANDMENU

3-gangen: € 34,95 | 4-gangen: € 39,95

ANTIPASTI BELEEF ALLEDRIE DE GERECHTJES

Arancini con scampi

Een Siciliaanse specialiteit die wij met een smeuïge ristotto maken en vullen met scampi en verse citroenrasp. Vervolgens krijgen de arrancini een krokant laagje en worden ze kort gefrituurd.

Carpaccio bresaola

Bresaola is een Noord- Italiaanse specialiteit van gezouten runderlende dat maandenlang wordt gedroogd, waardoor het een enorm rijke smaak krijgt. Het vlees wordt flinterdun gesneden en gegaardeerd met Parmigiano Reggiano riserva!

Antipasto - Orto biologico

In ons derde voorgerecht spelen groenten of kruiden die wij in onze eigen biologische moestuin telen de hoofdrol. Dagelijks creëren onze Italiaanse chefs een verrassend gerecht met de aanvoer uit eigen tuin. Aan tafel leggen we u graag uit wat de 'catch of the day' is.

Primi piatti (huisgemaakte pasta's) 4de gang

Maccheroni rigati con burrata

Wij serveren deze korte pastasoort met een picante tomatensaus, aubergine, basilicum en burrata. Burrata is een sneeuw wit cadeautje uit Apulië. De buitenkant lijkt op mozzarella maar de binnenkant is veel romiger!

Ravioli ricotta spinaci e pesce rosso

Zijdezachte deegkussentjes gevuld met ricotta, spinazie en roodbaars. Met verse tijm uit onze eigen moestuin maken we een lekkere tijm- botersaus.

Pasta del Giorno (supplement)

Ons personeel vertelt u graag welke verrassingspasta vandaag geserveerd wordt.

Secondi piatti (hoofdgerechten)

Collo di maiale alla griglia

Limburgs varken op Italiaanse wijze bereid, geprikte aardappel met bosui, bospeentjes en een heerlijke huisgemaakte jus de veau met rookaroma.

Orata pelle croccante

Op de huid gebakken doradefilet, kibbeling van kabeljauw, gele courgette, ovenaardappeltjes, kreeftenolie en remouladesaus.

Secondo - Orto biologico "vega"

Onze Italiaanse chefs gaan de uitdaging aan om met groenten die dagelijks geoogst worden in onze biologische moestuin een verrassingsgerecht te maken. Laat u gewoon verrassen of overleg even met ons personeel.

Bistecca Dell' Alto Adige

T-Bone, diverse soorten zeezout, salsa verde en kalfsjus.

A LA CARTE: € 6.25 per 100 gr

MENU SUPPLEMENT: € 3.25 per 100 gr

(Advies voor 2 pers - vanaf 1000 gr)

Dolci (dessert of kaas)

Formaggi misti

Het beste uit 2 werelden: Een mooi proeverijtje van Italiaanse en Limburgse kazen. Geserveerd met druiven, walnoten en notenbrood.

Tiramisu

Tiramisu, oriocrumble, chocolade-koffiesaus, mokka koekje en huisgemaakt Vino&Friends ijs.

Bollicine MOUSSEREND

Prosecco Brut "Dirupo"
Spumante Brut Rosé "Bolle"
Metodo classico

Cantina-regione

Andreola - Veneto
Andreola - Veneto
"Limburg vs Italië"
Domein Holset
Azienda Zyme

Per glas

€ 5,-
€ 5,50
-
€ 8,50
€ 9,50

Bianchi WITTE WIJNEN

40 Filari
Arneis
Pinot grigio "magnum"
Campo del Soglio "magnum"
Biscondola
Wine of the day

Cantina-regione

Ariano - Puglia
Careglio - Piemonte
Scarbolo - Friuli
Selva Capuzza - Lombardia
Paradiso - Toscana
?

Per glas

€ 5,-
€ 5,-
€ 5,75
€ 6,75
€ 6,75
-

Rosato ROSÉ WIJN

Rosa del Paradiso

Cantina-regione

Paradiso - Toscana

Per glas

€ 5,-

Rossi RODE WIJNEN

Chianti
Reverie Valpolicella
Primitivo
Mader "magnum"
Chianti "riserva"
Wine of the day

Cantina-regione

Paradiso - Toscana
Zyme - Veneto
Ariano - Puglia
Selva Capuzza - Lombardia
Paradiso - Toscana
?

Per glas

€ 5,50
€ 5,75
€ 6,-
€ 7,-
€ 7,-
-

Dolci ZOETE WIJNEN

Vin Santo
Moscato d'Asti

Cantina-regione

Toscana
Piemonte

Per glas

€ 5,-
€ 4,75

COCKTAILS

Aperol Spritz	€ 6,50
Limoncello Spritz	€ 6,50
Campari Spritz	€ 7,50
Gin Tonic	€ 9,50
Hugo	€ 6,50
Negroni	€ 8,-
Americano	€ 8,-
Martini bianco/rosso	€ 4,50

VINO&FRIENDS DIGITALE WIJNKAART!

Scan de QR-code en maak
een virtuele wijnreis door onze
wijnkelder.

