LA GAZZETTA

BY VINO&FRIENDS

Bas op zijn traktor in de wijngaard

GIRO D'ITALIA MET VINO&FRIENDS
pag. 6

WIJNGOED LENOIRE
pag. 8

BAS OP STUDIEREIS IN ZUID-AFRIKA
pag. 10

WISSELEND MAANDMENU

VINO&FRIENDS KEUZEMENU

3-gangen menu €45 1/4/5 4-gangen menu €55 1/2/4/5 5-gangen menu €65 1/2/3/4/5

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE [1]

Voorgerechtjes om te delen

ARANCINI CON FUNGHI VEGA
Huisgemaakte risotto balletjes uit Sicilië met paddenstoelen, taleggio kaas en platte peterselie

DUETTO DI BRUSCHETTE
Pompoen, geitenkaas, en gefrituurde salie / Prosciutto San Daniele, gorgonzola en vijg

VITELLO TONNATO
Dun gesneden plakjes kalfsvlees met een smeuïge tonijncreme en groente brunoise

BURRATA
Romige mozzarella uit Puglia met rucola en zongedroogde tomaten pesto

ANTIPASTO DEL GIORNO
Dagelijks bedenken onze chefs een lekker voorgerechtje

PRIMI PIATTI [2]

*tussengerecht

ORECCHIETTE CON TONNO
Oortjes pasta met tonijn, gepofte rode paprika, raapstelen uit Puglia en knoflook brood

PASTA ALL'AMATRICIANA
Penne pasta met in zwarte peper gerijpt spek (guanciale), piccante tomatensaus en geraspte Grana Padano

PASTA SETTIMANALE VEGA
Wekelijks creëert onze chef nieuwe overheerlijke vegetarische pastagerechten

SECONDI PIATTI [3/4]

TAGLIATA DI MANZO
Getrancheerd rundvlees uit de Mibrasa oven met Marsala jus, toast omwikkeld met Parmaham en gesmolten kaas

PESCE DEL GIORNO
Dagelijks wisselende vis, onze collega's vertellen hier graag meer over. Wij serveren dit met gegrilde courgette, houtskool gegaarde caponata en basilicum crème

PIATTO VEGETARIANO VEGA
Onze chef werkt met dagelijks wisselende verse seizoensgebonden groentjes, hij maakt hier heerlijke creatieve gerechtjes mee

DOLCI [5]

DUO DI DESSERT E GELATO FATTO IN CASA
Twee overheerlijke desserts met huisgemaakt ijs

FORMAGGI MISTI (€4,50 SUPPLEMENT)
Een mooie proeverij van harde en zachte Italiaanse kazen

ONTDEK ONZE MIBRASA OVEN

Smaak is hét hoofdingrediënt van ieder gerecht en dus ook het allerbelangrijkst in iedere keuken. In het kloppend hart van de Vino&Friends 'machinekamer' heeft onze Mibrasa-oven niet voor niets een centrale en prominente plek. Grillen op hoge temperatuur haalt de beste smaken uit ieder product. Natuurlijk denkt u dan eerst aan gegrild vlees en daar is deze oven ook uitstekend voor geschikt. Het dikstalen rooster geeft een prachtige grillruit en de hoge temperatuur geeft een stevige 'roast' aan het vlees. Vis, schaal- en schelpdieren krijgen door de snelle, hoge bereiding geen tijd om droog te worden, ze belanden perfect gegrild en sappig op uw bord. Maar ook groenten transformeren op deze grill tot ware delicatessen.

Vino&Friends gebruikt de Mibrasa o.a voor het grillen van de bistecca's. Niet 'zomaar' een stukje vlees, maar een fantastische t-bone uit Alto Adige. Het vlees importeren we zelf en is afkomstig van de best denkbare koeien uit Süd Tirol, dus grasgevoerd én van runderen die nog in de weide hebben rondgedarteld.

Alleen bij Vino&Friends op de kaart en voor iedere 'meat-lover' een ongekende traktatie!

BISTECCA ALLA FIORENTINA

SUPPLEMENT €5,50
per **100 Gr**

Geserveerd met seizoensgebonden garnituren

Vino&Friends is lid van
Maastricht Heuvelland CULINAIR

WIFI **Vino&Friends free wifi**
Wachtwoord **Gast2016**

CARTE DEL VINO

De deur van onze kelder staat 'wagenwijd' open voor onze gasten. Vraag het even aan ons personeel en zij vertellen er graag meer over.

Bij ons kan dat allemaal. Voor iedere smaak en voor iedere portemonnee vind je bij ons een uitstekend glas. Op onze wijnkaart prijkt een ruime keuze van meer dan 500 unieke labels, de meeste wijnen importeren we zelf. Bent u geïnteresseerd in een bijzondere wijn of gewoon nieuwsgierig naar onze wijnkelder waar wij een prachtige collectie Italiaanse (oudere) pareltjes bewaren? De deur van onze privé-kelder staat voor onze gasten het hele jaar open. Vraag het even aan onze sommeliers. Zij vertellen er graag meer over maar neem vooral een digitaal kijkje! Scan de QR code. Je kunt al blij worden van 'the looks' maar het allermooiste is natuurlijk de wijn die je proeft, beleeft én ervaart!

Salute!

SOMMELIERS

Vino & Friends

BEKIJK DE VIDEO
EN ONTDEK DE MOOISTE WIJN
SCHATKAMER VAN MAASTRICHT

GROEPSRESERVERING BIJ VINO&FRIENDS

Een avondje uit en genieten van de 'vera cucina Italiano'?
Bij Vino&Friends beloven wij u een onvergetelijke ervaring.

Bedrijfsuitje? Familiefeest, grote vrienden- of kennissenkring?
Speciaal voor jullie serveert Vino&Friends een heerlijk 4-gangen keuzemenu voor slechts €55 per persoon.

Italiaanse antipasti (to share)
Huisgemaakte pasta's
Hoofdgerecht (vlees, vis of vegetarisch)
Huisgemaakte Italiaanse desserts (to share)

Dit menu veranderd elke maand,
dus houdt de website in de gaten voor de actuele kaart.
www.vinoandfriends.nl

U kunt uw voorkeur voor het pastagerecht
en het hoofdgerecht op de avond zelf doorgegeven.

We horen wel graag vooraf of we rekening
moeten houden met allergieën of dieetwensen.

Uiteraard nemen we telefonisch contact op
om er vervolgens 100% maatwerk van te maken.

SALUTE

Vino & Friends

CALABRIË
22 APRIL 2024

Onze Giro brengt jullie op dinsdag 22 april naar één van de mooiste regio's van Italië: Calabrië

Zoals we Italië kennen is het een land van grote gastvrijheid, heerlijke wijnen en lekker eten. Calabrië blinkt daarin uit, een vakantie in deze regio heeft zoveel meer te bieden dan je zult verwachten.

Voordat het Romeinse Rijk in Italië groot werd, was Calabrië een belangrijke regio voor de Grieken. Zo woonde de Griekse wiskundige en filosoof Pythagoras bijvoorbeeld lange tijd aan de Ionische kust van Calabrië? De Griekse invloeden zijn nog steeds terug te zien in de steden en dorpen. Naast Griekse zijn er ook Albanese invloeden terug te vinden in Calabrië. In de 15e eeuw kwamen veel Albanezen naar Calabria om een nieuw leven op te bouwen.

Als je een rondreis maakt door Calabrië zie je door de hele regio heen uitgestrekte jasmijnvelden, citrusfruitbomen en olijfgaarden. Niet alleen prachtig om te zien, maar ook één van de belangrijkste inkomstenbronnen van Calabrië. De keuken van Calabrië kent invloeden van verschillende landen. Zij wilden allemaal hun culinaire stempel drukken op deze prachtige streek in Zuid-Italië. Je vindt in deze streek invloeden van de Griekse, Spaanse en Franse keuken. Toch heeft Calabrië ook zijn eigen culinaire identiteit weten te behouden.

Ga je mee op deze bijzondere reis?
Reserveer via **www.vinoandfriends.nl**

Bas (ta)

GIRO D'ITALIA MET VINO&FRIENDS

Wij zijn natuurlijk de eersten die zeggen dat uit eten bij Vino&Friends altijd een leuk idee is, maar ook wij moeten toegeven dat het wellicht nóg specialer kan. Daar hebben we iets op bedacht: uit eten met een thema.

Elke 4e dinsdag van de maand organiseren we een speciale avond waarin een streek van Italië centraal staat. We serveren dan lokale streekgerechten én genieten van bijpassende wijnen. Dat gaan we doen in de voor ons welbekende informele sfeer en ook onder het motto 'sharing is caring'.

PRAKTISCHE INFO

Start om **18.00** / **18.45** / **19.30**

De prijs is: **€80 p.p. All in**
(aperitief, eten, wijn, water, koffie plus een berg beleving en gezelligheid)

Team Vino & Friends

Dinsdag 26 maart brengt onze Giro jullie naar Valle d'Aosta

Reserveer nu via
www.vinoandfriends.nl

WIJNGOED LENOIRE

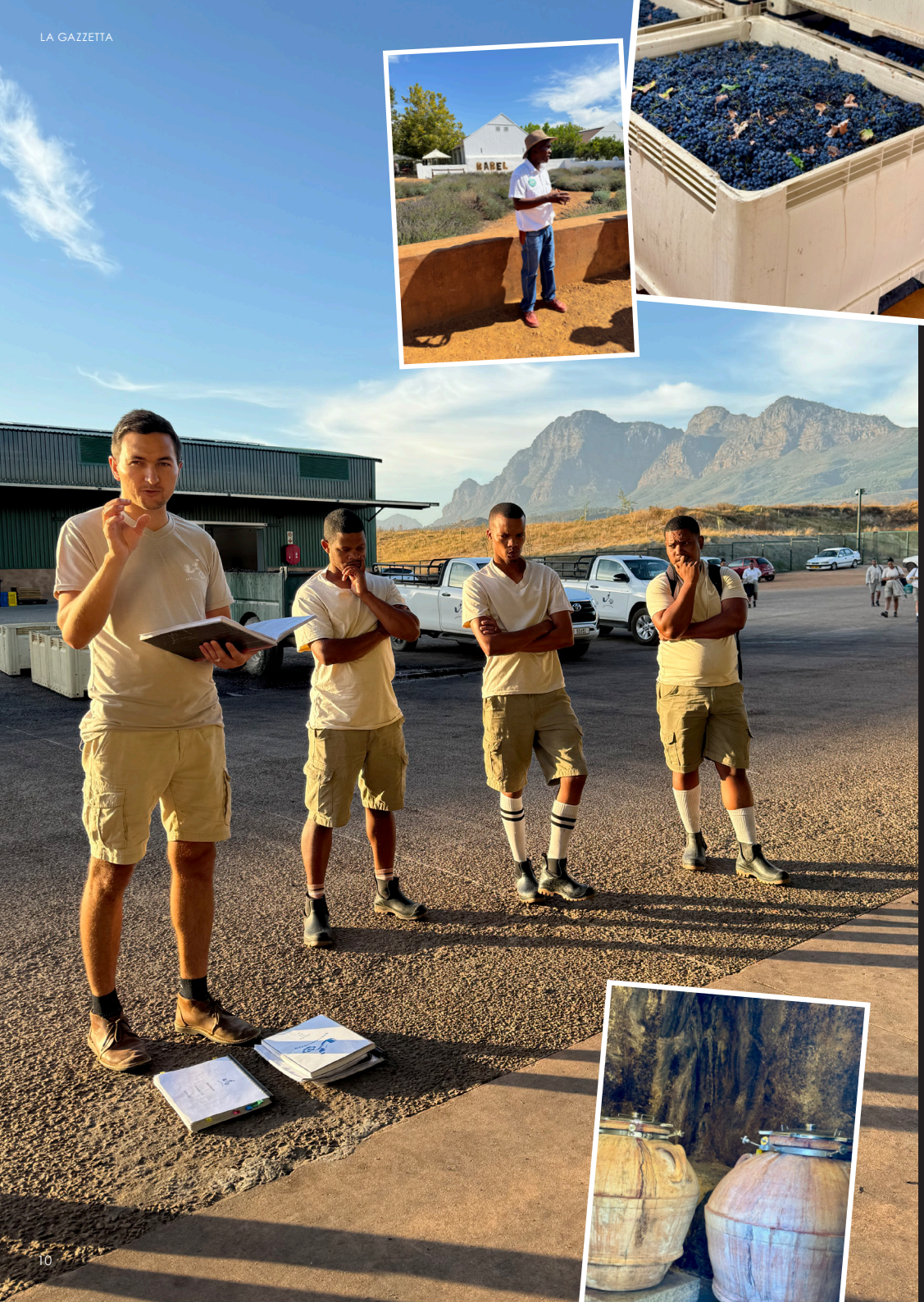
Lenoire staat voor een duurzame viticulture! Wij werken bijvoorbeeld met een imker samen, bijen worden ingezet voor het produceren van honing maar ook ter bestrijding van vijandige insecten, daarnaast ontstaat er een perfecte biodiversiteit. Het inzetten van natuurlijke vijanden i.p.v. chemische bestrijdingsmiddelen is voor ons van groot belang, hierdoor voorkom je o.a. uitputting van de grond. Verder gebruiken we veel bloemen en plantensoorten in en rondom de wijngaard voor een natuurlijk evenwicht.

Rondleidingen zijn mogelijk van begin mei tot eind september! Bas wandelt met u langs de wijnranken en vertelt met zijn welbekend enthousiasme over de ontstaansgeschiedenis en de toekomstplannen van het wijngoed. Maar dat is nog niet alles. Een goed verhaal is natuurlijk best leuk maar wijn moet je beleven en vooral proeven. Bij droog weer serveert Bas in de wijngaard een proeverij van 2 wijnen en enkele lekkere hapjes. Indien de weergoden tegenwerken wijken we na de rondleiding uit naar zijn restaurant Vino&Friends in Maastricht, Plankstraat 6. Boeken kan via onze website www.wijngoed-lenoire.nl

Er is ons echt álles aangelegen dat de toekomstige wijnen van Lenoire in alle opzichten een onuitwisbare positieve herinnering zullen achter laten!

Salute

SCAN DE QR CODE EN ONTDEK MEER OP DE VERNIEUWDE WEBSITE VAN WIJNGOED LENOIRE



BAS OP STUDIEREIS IN ZUID-AFRIKA

Helaas net niet 'om de hoek', je moet er immers een vlucht van maar liefst 11 uur voor over hebben. Maar... dan land je letterlijk en figuurlijk in een van de mooiste landen ter wereld. Overweldigende natuur, gastvrij, vriendelijke mensen, een heerlijk klimaat en héél véél wijnbouw. En dat laatste was het hoofddoel van mijn reis. In de Westkaap wordt op het duizelingwekkende aantal van maar liefst 100.000 hectare uitstekende wijn verbouwd en dat doen ze daar al sinds de 17e eeuw! In Nederland moesten we helaas lang wachten voordat we mochten genieten van deze heerlijke wijnen. De import van die geweldige wijnen uit Stellenbosch, Franschhoek of Paarl kwam weer op gang nadat het vermaledijde apartheidsregime in 1990 is afgeschaft.

Lees verder

BABYLONSTOREN
‘FROM FARM TO MOUTH’

Door Klaas Stoffberg (wijnmaker) en Jeanne Pienaar (assistent wijnmaker) van Babylonstoren heb ik deze periode kunnen benutten om mijn kennis over wijnbouw te verrijken door een intensieve werkvakantie. Een prachtig wijngoed van maar liefst 94 hectaren in Franschhoek Zuid Afrika. Naast wijn verbouwen ze daar ook hun eigen groenten en kruiden. En of dat nog niet genoeg is, ze exploiteren ook nog een exclusief hotel en dito restaurant. Al met al een geweldige en leerzame ervaring die helaas maar 10 dagen duurde. Het was wel keihard werken met dagen die van zonsopkomst tot zonsondergang duurden, maar iedere minuut heb ik ervaren als een kostbaar cadeautje. Een ander hoogtepunt was een bezoek aan het prestigieuze ‘Institute of Wine Biotechnology’ in Stellenbosch. Een walhalla en kennisbolwerk voor wijnmakers uit de hele wereld.

VINO&FRIENDS
WIJNGOED LENOIRE

Wij opereren op een andere schaalgrootte maar wij delen zeker dezelfde filosofie. Ik sta te popelen om mijn filosofie en ervaringen met jullie te delen. In 2024 neem ik jullie daarom graag mee in ons verhaal van zelf geteelde groenten en kruiden uit eigen tuin, onze prachtige wijngaard én niet te vergeten: de natuurhoning van onze eigen bijen.

In het prachtige decor van wijngoed Lenoire op de Rasberg in Zuid Limburg gaan we regelmatig genieten van een mooie lunch of een lekker diner en uiteraard hoort hier ook een zalig wijntje bij.

Interesse? Volg onze sociale media kanalen voor meer info en data!

Ga je mee op deze bijzondere reis?
Reserveer via **www.vinoandfriends.nl**

WIJNHUIS VAN DE MAAND

Babylonstoren

Gelegen aan de voet van de Simonsberg in Franschhoek, Zuid-Afrika ligt het prachtige domein Babylonstoren, opgericht in 2007. Sinds 2011 maakt men hier heerlijke wijnen. Het logo bestaat uit een pijp (symboliseert de boer), een bloem (vertegenwoordigt de tuin) en een vogel (de natuur). Het combineert de essentie van Babylonstoren: 'keeping things simple and as true to the earth as possible.'

Er worden 13 verschillende druivenrassen verbouwd, waaronder cabernet sauvignon, shiraz en chardonnay. Babylonstoren is een zogenaamde 'working farm'. Naast wijn maakt men een enorme variëteit aan producten van eigen bodem, zoals olijfolie en thee naast de vele groenten en fruit die in de eigen restaurants geserveerd worden. Daarmee is Babylonstoren uitgegroeid tot een van de allerbest bezochte toeristische bestemmingen van de hele Westkaap.

Voor meer informatie **www.babylonstoren.com**

1 CANDIDE (2023)

per fles €38,50

Ook wel de "witte babel" genoemd, een blend van alle witte druiven die verbouwd worden bij Babylonstoren: 41% chardonnay, 25% Chenin bl, 24% semillion, 5% Roussanne en 5% viognier.

Start met fris citrus (limoen en citroen) gevolgd door mooie tropische tonen (guava, ananas) en perzik fruit. Aangename minerale frisheid. Limoentonen in de middellange finish.

BABYLONSTOREN

2 BABEL ROOD (2022)

per fles €44,50

Blend van alle blauwe druiven van Babylonstoren: Shiraz, Cabernet, Merlot, Petit Verdot en Pinotage.

Sappig, rijpe kersen en cassis-tonen, mooi geïntegreerd houtgebruik, aangename tannines, laurier, koffie en chocolade tonen.

BABYLONSTOREN

VINO&FRIENDS CHOICE MENU

3-courses menu €45 1/4/5 4-courses menu €55 1/2/4/5 5-courses menu €65 1/2/3/4/5

ALTERNATING MONTHLY MENU

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE [1]

Appetizers to share

ARANCINI VEGA
Homemade risotto balls from Sicily with mushrooms, taleggio cheese and parsley

DUETTO DI BRUSCHETTE
Pumpkin, goat cheese and fried sage / Prosciutto San Daniele, gorgonzola and fig

VITELLO TONNATO
Sliced veal carpaccio with tuna cream and vegetable brunoise

BURRATA VEGA
With arugula, sun-dried tomato pesto

ANTIPASTI DEL GIORNO
Daily our chefs make a tasty antipasto

PRIMI PIATTI [2]

ORECCHIETTE CON TONNO
Orecchiette pasta with tuna, roasted red pepper, turnip greens from Puglia and garlic bread

PASTA ALL'AMATRICIANA
Penne pasta with black pepper-cured bacon (guanciale), piccante tomato sauce and grated Grana Padano

PASTA SETTIMANALE VEGA
Our chef creates new delicious vegetarian pasta dishes every week

SECONDI PIATTI [3/4]

TAGLIATA DI MANZO
Sliced beef from the Mibrasa oven with Marsala gravy, toast wrapped with Parmaham and melted cheese

PESCE DEL GIORNO
Daily changing fish, our colleagues are happy to tell you more about this. We serve this with grilled zucchini, charcoal-cooked caponata and basil cream

PIATTO VEGETARIANO VEGA
Our chef works with fresh seasonal vegetables that change daily, he makes delicious creative dishes with them about this

DOLCI [5]

DUO DI DESSERT E GELATO FATTO IN CASA
Two delicious desserts with homemade ice cream

FORMAGGI MISTI (€4,50 SUPPLEMENT)
A nice tasting of hard and soft Italian cheeses

ALL YOU NEED IS
VINO&FRIENDS,
LOVE AND **T-BONE**

Buon Appetito