

LA GAZZETTA

BY VINO & FRIENDS



**WAT MAG U VAN
ONS VERWACHTEN?**

pag. 2

**WIJNGOED
LENOIRE**

pag. 8

**BOB
MERGELLAND**

pag. 12

WAT MAG U VAN ONS VERWACHTEN?

Bezieling, passie, hartstocht en Italiaanse gastvrijheid dat zijn de onderscheidende ingrediënten van het Vino&Friends concept. Je waant je zo maar in Italië.

Bij Vino&Friends beloven wij u een onvergetelijke ervaring: lekker eten in een fijne sfeer met mooie bijpassende Italiaanse wijnen en onze Vino&Friends-crew die er alles aan doet om er voor u een unieke beleving van te maken. Op onze wijnkaart prijkt een ruime keuze van meer dan 500 unieke Italiaanse labels, de meeste wijnen importeren we zelf.

Onze prachtige zaak ligt op een van de mooiste plekjes van Maastricht in het hart van het Stokstraatkwartier. Met een uniek uitzicht op het idyllische Romeinse plein 'Op de Thermen' kunt u in een vriendelijke en gezellige sfeer genieten van onze authentieke hapjes, Italiaanse gerechten en overheerlijke wijnen.

Grazie mille

Bastard



VINO&FRIENDS KEUZEMENU

4-gangenmenu €59.50 1/2/3/4

5-GANGENMENU
VERRASSINGSMENU
€69.50

5 VOORGERECHTJES OM TE DELEN ¹

BRUSCHETTA MORTADELLA CON PISTACCHIO E CREMA BURRATA

Bruschetta mortadella met
pistache en burrata crème

PINSA CON ZUCCHINE SCAPECE, CREMA DI PANNA ACIDA E ACCIUGHE

Pinsa met gefrituurde courgettes,
zure room en ansjovis

CARPACCIO BRESAOLA CON GRANA E OLIO LIMONE

Carpaccio van luchtgedroogd rundvlees met parmezaanse kaas en citroenolie

ARANCINA FATTA IN CASA

Huisgemaakte risotto bal met een
overheerlijke wisselende vulling

BURRATA CON CAPONATA VEGA

Romige kaas uit Puglia
met gesmoorde groentjes

HOOFDGERECHT ³

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL FORNO CROCCANTI, PATATA DOLCE E SALSA VINO ROSSO

Gebakken en getrancheerd rundvlees
met aardappelen uit de oven, zoete
aardappel en rode wijnsaus

FILETTO DI BRANZINO IN PAN VERDE CON MELANZANE, PEPERONI GIALLI IN AGRODOLCE E OLIO AL BASILICO

Zeebaarsfilet uit de oven met een
Mediterraanse korst, aubergines,
zoetzure gele paprika en basilicumolie

MELANZANA ALLA PARMIGIANA VEGA

Aubergine lasagne met mozzarella,
tomatensaus en basilicum

TUSSENGERECHT ²

RAVIOLI AL BRASATO CON FONDUTA DI PARMIGIANO

Gestoomde rundvleesravioli
met parmezaanse kaasfondue

FUSILLONI AL PESTO DI BASILICO E GAMBERI

Grote fusilli met basilicumpesto en scampi's

PASTA VEGETARIANA DELLO CHEF VEGA

Wekelijks wisselende vegetarische pasta,
onze bediening vertelt hier graag
meer over

DESSERT ⁴

DUO DI DESSERT E GELATO FATTO IN CASA

Twee overheerlijke desserts
met huisgemaakt ijs

FORMAGGI MISTI (€6,50 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 €6,75
per 100 Gr

Geserveerd met
seizoensgebonden
garnituren



Vino&Friends is lid van



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

VINO&FRIENDS KEUZEMENU

3-gangenmenu €49.50 1/3/4



5 VOORGERECHTJES OM TE DELEN ¹

BRUSCHETTA MORTADELLA CON PISTACCHIO E CREMA BURRATA

Bruschetta mortadella met pistache en burrata crème

PINSA CON ZUCCHINE SCAPECE, CREMA DI PANNA ACIDA E ACCIUGHE

Pinsa met gefrituurde courgettes, zure room en ansjovis

CARPACCIO BRESAOLA CON GRANA E OLIO LIMONE

Carpaccio van luchtgedroogd rundvlees met parmezaanse kaas en citroenolie

ARANCINA FATTA IN CASA

Huisgemaakte risotto bal met een overheerlijke wisselende vulling

BURRATA CON CAPONATA VEGA

Romige kaas uit Puglia met gesmoorde groentjes

HOOFDGERECHTEN ³

RAVIOLI AL BRASATO CON FONDUTA DI PARMIGIANO

Gestoomde rundvleesravioli met parmezaanse kaasfondue

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL FORNO CROCCANTI, PATATA DOLCE E SALSA VINO ROSSO

Gebakken en getrancheerd rundvlees met aardappelen uit de oven, zoete aardappel en rode wijnsaus

FUSILLONI AL PESTO DI BASILICO E GAMBERI

Grote fusilli met basilicumpesto en scampi's

FILETTO DI BRANZINO IN PAN VERDE CON MELANZANE, PEPERONI GIALLI IN AGRODOLCE E OLIO AL BASILICO

Zeebaarsfilet uit de oven met een Mediterraanse korst, aubergines, zoetzure gele paprika en basilicumolie

PASTA VEGETARIANA DELLO CHEF VEGA

Wekelijks wisselende vegetarische pasta, onze bediening vertelt hier graag meer over

MELANZANA ALLA PARMIGIANA VEGA

Aubergine lasagne met mozzarella, tomatensaus en basilicum

DESSERT ⁴

DUO DI DESSERT E GELATO FATTO IN CASA

Twee overheerlijke desserts met huisgemaakt ijs

FORMAGGI MISTI (€6,50 SUPPLEMENT)

Een mooie proeverij van harde en zachte Italiaanse kazen



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 aller mooiste 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

DE NATUUR PRODUCEERT NAGENOEG VOLMAAKT, WIJ VOEGEN SLECHTS PERFECTIE TOE!



SCAN DE QR CODE EN ONTDEK
MEER OVER WIJNGOED LENOIRE





ONTDEK ONZE BIOLOGISCHE MOESTUIN

In de Italiaanse keuken is er al sinds jaar en dag een prominente plek gereserveerd voor verse groenten. Tot het begin van de vijftiger jaren in de vorige eeuw was vlees schaars en duur en daarom alleen beschikbaar voor de happy few. Het 'gewone' volk at met name dat wat de tuin te bieden had.

Groenten eten is nu gelukkig weer helemaal in, hip én trendy. Want zeg nu zelf...wie wordt er nu niet blij van een mooi en kleurrijk bordje eten?

Al onze groenten, kruiden en fruit worden in de 'volle' grond geteeld op het perceel van wijngoed Lenoire. Dat zorgt voor de mooiste én lekkerste producten. Wij laten de natuur zoveel mogelijk haar werk doen en vanzelfsprekend gebruiken we in principe alleen biologische bestrijdingsmiddelen.

Het resultaat?

Superverse mooie producten en ook nog hartstikke gezonde groenten, kruiden en fruit. Zo uit de tuin op uw bord bij Vino&Friends.



De bijzondere wereld van Zuid-Limburgse kwaliteitswijnen

BOB MERGELLAND

De beschermde oorsprongsbenaming (afgekort: BOB) is een reeks Europese verordeningen die streekproducten een bescherming bieden tegen namaak. In deze BOB draait het uiteraard om wijnen. Deze moeten aan legio kwaliteitseisen voldoen zoals bijvoorbeeld de oorsprong, teelt en het proces van wijnmaken. De BOB Mergelland kreeg dit predicaat in 2018. Ze bestaat uit verschillende wijndomeinen die samen zo'n 80 hectaren gelabelde druivenrassen in een specifiek deel van Limburg hebben aangeplant.

Het Mergelland (soms ook wel Krijtland genoemd) is een gedeelte van Zuid Limburg dat zijn naam ontleent aan de aanwezigheid van mergel en dat bekend is vanwege het heuvellandschap, natuurschoon en een aantal pittoreske dorpen en gehuchten. Het Mergelland valt volgens sommige definitieën min of meer samen met het Zuid-Limburgse Heuvelland. Het plateau van Margraten vormt de kern van het Mergelland, omgeven door de rivierdalen van de Maas en de Geul. Het dal wordt doorsneden door de Gulp. Ten zuiden van het Mergelland bevindt zich de Belgische Voerstreek. Het afgebakende gebied omvat 9 gemeenten in Zuid Limburg: Maastricht, Meerssen, een gedeelte van Beekdaalen (Nuth, Vaesrade, Wijnandsrade, Hulsberg en Schimmert), Simpelveld, Voerendaal, Vaals, Gulpen-Wittem, Eijsden-Margraten en Valkenburg aan de Geul.

Wijnen uit dit gebied bezitten een aantal unieke eigenschappen, dit komt door de gunstige, heuvelachtige, ligging en de zogenaamde 'löss' grond. Het eindresultaat moet je gewoon proeven: Mousserende, witte en rode wijnen met fruitige aroma's, frisse zuren en een hoge mineraliteit.



SCAN DE QR CODE EN ONTDEK MEER OVER BOB MERGELLAND



WIJNHUIZEN BOB MERGELLAND



WIJNHUIZEN

BOB Mergelland is een vereniging waar de meeste wijnboeren lid van zijn. Die vereniging probeert allereerst de kwaliteit van de BOB te versterken. Het biedt ook een kennisplatform waar leden actief kennis uitwisselen over wijnbouw en daaruit voortvloeiende vraagstukken. Het is natuurlijk ook een kwaliteitslabel en kwaliteitsmerk met unieke kenmerken: Kwaliteit, toewijding, trots en genieten.

Hierboven een overzicht van de aangesloten wijnhuizen.

EIGEN BIJEN EIGEN HONING

In onze wijngaard mogen bijen niet ontbreken. Bijen worden aangetrokken door de geur van de druivenknoppen en knagen de kapjes van de bloem open waardoor de druif sneller in bloei komt. De druiven worden niet aangeknaagd door de bijen. Elke bijenkast bevat in de zomer ca. 50.000 werkbijen, ca. 1000 mannetjes (darren) en 1 koningin. De koningin legt in het hoogseizoen 2000 eitjes per dag. Na 21 dagen worden de nieuwe bijtjes geboren.

"DE KAZEN
WORDEN MET ONZE
EIGEN HONING
GESERVEERD"

De in het voorjaar geboren werkbijen worden slechts 6 weken oud, de in het najaar geboren bijen 6 maanden. Bijen zijn ook grote liefhebbers van klaver en zijn een stimulans voor allerhande nuttige insecten. Als een bij een grote drachtbron heeft gevonden vertelt ze de locatie aan de andere bijen d.m.v. de "bijdans". Ook als het zwaar bewolkt is kan een bij haar drachtbron terugvinden. Ze kan gepolariseerd zonlicht zien en zich hierop oriënteren. Indien nodig zal de bij tot wel 4 km. ver vliegen naar zijn bron.



VINO&FRIENDS CHOICE MENU

3-courses menu €49.50 1/2or3/4
4-courses menu €59.50 1/2/3/4 5-courses menu €69.50 surprise menu

ON FRIDAYS
AND SATURDAYS, ONLY
A 4 OR 5-COURSE MENU
IS AVAILABLE

5 STARTERS TO SHARE ¹

BRUSCHETTA MORTADELLA CON PISTACCHIO E CREMA BURRATA

Bruschetta mortadella with
pistachio and burrata cream

PINSA CON ZUCCHINE SCAPECE, CREMA DI PANNA ACIDA E ACCIUGHE

Pinza with fried courgettes,
sour cream and anchovies

CARPACCIO BRESAOLA CON GRANA E OLIO LIMONE

Carpaccio bresaola with parmesan and lemon oil

ARANCINA FATTA IN CASA

Homemade risotto ball
with a delicious changing filling

BURRATA CON CAPONATA VEGA

Creamy cheese from Puglia
with stewed vegetables

MAIN DISH ³

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL FORNO CROCCANTI, PATATA DOLCE E SALSA VINO ROSSO

Sliced beef with crispy baked potatoes,
sweet potato and red wine sauce

FILETTO DI BRANZINO IN PAN VERDE CON MELANZANE, PEPERONI GIALLI IN AGRODOLCE E OLIO AL BASILICO

Fillet of sea bass in green bread with
aubergines, sweet and sour yellow
peppers and basil oil

MELANZANA ALLA PARMIGIANA VEGA

Aubergine lasagna with mozzarella,
tomato sauce, and basil

INTERMEZZO ²

FRAVIOLI AL BRASATO CON FONDUTA DI PARMIGIANO

Ravioli with braised meat
and parmesan fondue

FUSILLONI AL PESTO DI BASILICO E GAMBERI

Fussilone with basil pesto and prawns

PASTA VEGETARIANA DELLO CHEF VEGA

Weekly changing vegetarian pasta, our staff will
be happy to tell you more about this

DESSERT ⁴

DUO DI DESSERT E GELATO FATTO IN CASA

Two delicious desserts
with homemade ice cream

FORMAGGI MISTI (€6,50 SUPPLEMENT)

A nice tasting of hard
and soft Italian cheeses

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

Buon Appetito

