

# LA GAZZETTA

BY VINO&FRIENDS



**GIRO D'ITALIA  
MET VINO&FRIENDS**

pag. 6

**WIJNGOED  
LENOIRE**

pag. 8

**VINO&FRIENDS  
MOESTUIN**

pag. 10



# 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 <sup>1</sup>

Voorgerechtes om te delen

### ZUCCHINE ALLA GRIGLIA VEGA

Gegrilde courgette uit de houtskooloven, zwarte zoete uien crème en ingelegd mosterdzaad

### DUETTO DI BRUSCHETTE

Ricotta met een vleugje citroen, peer en honing / Zacht gegaard kalfsvlees met truffelcrème en Grana Padano

### SALMONE CON ASPARAGI E SALSA OLANDESE

Gerookte zalm met asperges en hollandaise saus

### ARANCINI FATTI IN CASA

Smeuïge risotto balletje op Siciliaanse wijze, laat je verrassen door de vulling

### ANTIPASTO DEL GIORNO

Dagelijks bedenken onze chefs een lekker voorgerechtje

## PRIMI PIATTI <sup>2</sup>

\*tussengerecht

### CALAMARATA AGLI SCAMPI E COZZE

Verse ringenpasta uit Napels met sterk gereduceerde tomatensaus, scampi's en mosselen

### RAVIOLI ASPARAGI E SPECK ALTO ADIGE DOP

Deegkussentjes gevuld met groene asperges in een romige aspergesaus en speck uit Alto Adige

### PASTA SETTIMANALE VEGA

Wekelijks creëert onze chef nieuwe overheerlijke vegetarische pastagerechten

## SECONDI PIATTI <sup>3/4</sup>

### TAGLIATA DI MANZO CLASSICA

Getrancheerd rundvlees uit de Mibrasa houtskoolgrill met jus de veau, gerijpte Parmigiano Reggiano en een cremige aceto balsamico

### PESCE DEL GIORNO

Dagelijks wisselende verse vis, onze collega's vertellen u hier graag meer over. Wij serveren dit met zoete punt paprika gevuld met frisse couscous, kruiden compote en saffraancreme

### PIATTO VEGETARIANO VEGA

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

## DOLCI <sup>5</sup>

### 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



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 verandert elke maand, dus houdt de website in de gaten voor de actuele kaart.

[www.vinoandfriends.nl](http://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*

# CAMPANIA

## 25 JUNI 2024

De Romeinen vonden deze regio al bijzonder en noemden haar Campania felix, wat gelukkig land(schap) betekent. De bloemrijke Costa Amalfitana met zijn helderblauwe zee en schilderachtige Grieks-Romeinse stadjes en vulkanisch achterland. Het behoort zeker tot een van de mooiste gebieden van Italië.

De Amalfikust tussen de dorpen Positano en Vietri sul Mare is in 1997 uitgeroepen tot werelderfgoed.

Campania is rijk aan gastronomie: heerlijke visdelicatessen van de kust, mozzarella en andere zuivelproducten van de kustvlaktes, het vlees en de rijpe kazen van de hoge heuvels en bergen. Campania heeft een overvloed aan smaken!

Ga je mee op deze bijzondere reis?  
Reserveer via [www.vinoandfriends.nl](http://www.vinoandfriends.nl)

*Basilicata*

# 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 28 mei brengt onze  
Giro jullie naar Basilicata

Reserveer nu via  
[www.vinoandfriends.nl](http://www.vinoandfriends.nl)

# WIJNGOED LENOIRE

## LANDSCHAP, KLIMAAT EN TERROIR

Vanaf het wijngoed heb je een adembenemend uitzicht over de Maasvallei van Kanne tot Genk. Prominent in het zicht ligt Maastricht. De zuidwestelijk georiënteerde helling ligt 115 meter boven NAP. Door deze ligging ontstaat een microklimaat. De Rasberg is een mooi cadeau van moeder natuur. In het 'Krijt-tijdperk' vormde zich mergel dat voor 90% uit kalk bestaat. Deze bodemsamenstelling is zeer geschikt voor wijnbouw. Ook is er veel kiezel door de Maasafzetting, dit draagt bij aan een uitstekende waterhuishouding.

## DRUIF- EN WIJNSOORTEN

Op Wijngoed Lenoire groeien en bloeien 5 druivenrassen: Pinot Gris, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir en Sauvignon Blanc. We produceren hiermee in de toekomst 4 exclusieve wijnen: Pinot Gris, Chardonnay Barrique, Cuvée Lenoire en onze bubbel volgens 'Méthode traditionnelle'.

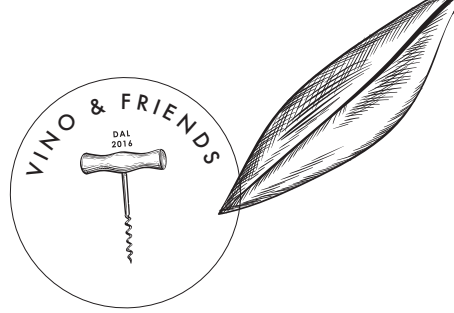
## WIJNPROCES

Iedere wijn heeft zijn eigen productieproces: Onze Pinot Gris start met schilnweking en vergisting op open houten tonneaux's en wordt erna 'opgevoed' op grote houten vaten van 20 HL. De Chardonnay rijpt op traditionele barrique van 228 liter uit de Bourgogne. De bubbel volgens 'Méthode traditionnelle' van Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc en een zeer klein percentage Pinot Gris. En tot slot wordt de 'Cuvée Lenoire' gemaakt van een blend Pinot Blanc, Pinot Gris, Chardonnay en maximaal 15% Sauvignon Blanc, deze wijn wordt opgevoed op grote houten vaten van 15 HL en zal alleen gemaakt worden in de beste jaren.



**SCAN DE QR CODE EN ONTDEK  
MEER OVER ONZE RONDLEIDINGEN  
BIJ 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.



# 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 <sup>1</sup>

Appetizers to share

### ZUCCHINE ALLA GRIGLIA VEGA

Grilled zucchini from the charcoal oven, black sweet onion cream and pickled mustard seeds

### DUETTO DI BRUSCHETTE

Ricotta with a hint of lemon, pear and honey / Softly cooked veal with truffle cream and Grana Padano

### SALMON WITH ASPARAGUS AND SALSA OLANDESE

Smoked salmon with asparagus and hollandaise sauce

### ARANCINI FATTI IN CASA

Creamy risotto ball in a Sicilian style, be surprised by the filling

### ANTIPASTI DEL GIORNO

Daily our chefs make a tasty antipasto

## SECONDI PIATTI <sup>3/4</sup>

### TAGLIATA DI MANZO CLASSICA

Sliced beef from the Mibrasa charcoal grill with jus de veau, matured Parmigiano Reggiano and a creamy aceto balsamic vinegar

### PESCE DEL GIORNO

Fresh fish changes daily, our colleagues are happy to tell you more about this. We serve this with sweet pointed peppers filled with fresh couscous, herb compote and saffron cream

### PIATTO VEGETARIANO VEGA

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

## PRIMI PIATTI <sup>2</sup>

### CALAMARATA AGLI SCAMPI E COZZE

Fresh ring pasta from Naples with greatly reduced tomato sauce, scampi and mussels

### RAVIOLI ASPARAGUS AND SPECK ALTO ADIGE DOP

Dough pillows filled with green asparagus in a creamy asparagus sauce and speck from Alto Adige

### PASTA SETTIMANALE VEGA

Our chef creates new delicious vegetarian pasta dishes every week

## DOLCI <sup>5</sup>

### 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*

