VINO
MAASTRICHT

WINTERMENU

Drie gangen – €59.5 per persoon · **Vier gangen –** €69.5 per persoon

di–do diner: 3 of 4 gangen · **vr t/m zo diner:** alleen 4 gangen · **vr t/m zo lunch:** À la carte, 3-4 gangen

OM TE BEGINNEN

Capocollo Di Perugia
Vers gesneden gerijpte varkensnek uit Umbrie

ANTIPASTI – ALLE VIJF OM TE DELEN

Tartelletta di bresaola
Bresaola taartje · gefermenteerde tomaat · limoen

Polpo all'arancia
Octopus · sinaasappel · Arbequina-olijfolie

Tuorlo al tartufo (Veg)
Eidooier · truffel · Parmigiano Reggiano DOP

Cannoli Salati
Cannoli · rundertartaar · pistache

Stracciatella di burrata (Veg)
Stracciatella · basilicum · pane Carasau

EXTRAS

Bruschettine €4.5 · **Brood met ansjovisboter** €5.5 · **Brood** €3.5

PRIMI – UW KEUZE (3-Gangen optie)

Ravioli alla Carbonara
Guanciale · Parmigiano Reggiano DOP · eidooier

Pasta con Rana Pescatrice
Zeeduivel · Fregula · saffraan

Ravioli di zucca
Pompoen · salieboter · Amaretti · Stravecchio

SECONDI – UW KEUZE (3-Gangen optie)

Filetto di cervo
Hertenrugfilet · porcini crème · pistache · Barolosaus

Corvina
Mediterrane Zeebaars · venkelcrème · antiboise · preiolie

Risotto ai porcini (Veg) *Verse Truffel +€5*
Porcini · gepocheerd ei · Parmigiano Reggiano DOP

Tomahawk *min. 2 personen toeslag €70 per kg*
te bestellen vanaf 1 kg gegrilde groenten · knoflookjus · krieltjes

Spaghetti ai Gamberoni *voor 2 personen, toeslag €11*
Spaghettoni · vier koningsgarnalen · romige 'nduja crème · tomaatjes

Om te delen · afhankelijk van beschikbaarheid

I DOLCI

uw keuze uit onze dessertkaart bij het drie en vier gangenmenu

Meer dan 150 Italiaanse wijnen · Persoonlijk advies van onze sommelier
Allergieën? Laat het ons van tevoren of bij aankomst weten.

PLANKSTRAAT 6 · 6211 GA MAASTRICHT · +31 43 321 8456 · VINOANDFRIENDS.NL

VINO
MAASTRICHT

Restaurant van het Jaar 2024 · Italië Magazine

DESSERTKAART

Bij het menu is een dessert naar keuze inbegrepen

Supplement Formaggi italiani: 6.5

Tiramisù
Mascarpone crème · koffie · lange vingers
13

Zabaione al Frangelico
Appel · Frangelico · hazelnootijs
16

Formaggi italiani
Vijf Italiaanse kazen · mosterdfruit
14.5

Affogato
Espresso · vanille-ijs · Amaretto
16.5

KOFFIE & THEE

Americano
·
Koffie
3.75

Espresso
·
Espresso macchiato
·
Ristretto
3.5

Doppio espresso
·
Cappuccino
4.5

Earl Grey
·
English breakfast
3.25

Rooibos, Kamille
·
Groene thee
·
Rode vrucht
3.5

Verse munthee
·
Verse gemberthee
4.5

Corretto + 1.75 - deca + 0.25

DIGESTIVI

Limoncello
6.5

Amaro del Capo · Averna · Ramazzotti
8

Sambuca · Vecchia Romagna
7.5

Disaronno · Frangelico · Kahlúa
·
Grappa Mazzetti di Barolo Barrique
8.5

Grappa Nonino di Moscato
11

Meer dan 150 Italiaanse wijnen · Persoonlijk advies van onze sommelier
Allergieën? Laat het ons van tevoren of bij aankomst weten. · Reserveer online: vinoandfriends.nl

PLANKSTRAAT 6 · 6211 GA MAASTRICHT · +31 43 321 8456 · VINOANDFRIENDS.NL

VINO
MAASTRICHT

WINTER MENU

Three courses – €59.5 per person · **Four courses –** €69.5 per person
Tue–Thu dinner: 3 or 4 courses · **Fri–Sun dinner:** 4 courses only · **Fri–Sun lunch:** À la carte, 3-4 courses

TO BEGIN

Capocollo Di Perugia
Freshly sliced aged pork neck from Umbria

ANTIPASTI – ALL FIVE TO SHARE

Tartelletta di bresaola
Bresaola tartlet · fermented tomato · lemon

Polpo all'arancia
Octopus · orange · Arbequina olive oil

Tuorlo al tartufo (Veg)
Egg yolk · truffle · Parmigiano Reggiano DOP

Cannoli Salati
Cannoli · beef tartare · pistachio

Stracciatella di burrata (Veg)
Stracciatella · basil · Carasau bread

EXTRAS

Bruschettine €4.5 · **Bread with anchovy butter** €5.5 · **Bread** €3.5

PRIMI – YOUR CHOICE (3-COURSE OPTION)

Ravioli alla Carbonara
Guanciale · Parmigiano Reggiano DOP · egg yolk

Pasta con Rana Pescatrice
Monkfish · Fregula · saffron

Ravioli di zucca
Pumpkin · sage butter · Amaretti · Stravecchio

SECONDI – YOUR CHOICE (3-COURSE OPTION)

Filetto di cervo
Venison fillet · porcini cream · pistachio · Barolo sauce

Corvina
Mediterranean sea bass · fennel cream · antipasto · prei oil

Risotto ai porcini (Veg) *Fresh Truffle +€5*
Porcini · poached egg · Parmigiano Reggiano DOP

Tomahawk *min. 2 people surcharge €70 per kg*
to order from 1 kg grilled vegetables · garlic jus · baby potatoes

Spaghetti ai Gamberoni *for 2 people, surcharge €11*
Spaghettoni · four king prawns · creamy 'nduja cream · cherry tomatoes

To share · subject to availability

I DOLCI

your choice from our dessert card with the three- and four-course menu

More than 150 Italian wines · Personal advice from our sommelier
Allergies? Please let us know in advance or on arrival.

PLANKSTRAAT 6 · 6211 GA MAASTRICHT · +31 43 321 8456 · VINOANDFRIENDS.NL

VINO
MAASTRICHT

Restaurant of the Year 2024 · Italy Magazine

DESSERT CARD

A dessert of your choice is included with the menu

Supplement Italian cheeses: 6.50

Tiramisù
Mascarpone cream · coffee · ladyfingers
13

Zabaione al Frangelico
Apple · Frangelico · hazelnut ice cream
16

Formaggi italiani
Five Italian cheeses · mustard fruit
14.5

Affogato
Espresso · vanilla ice cream · Amaretto
16.5

COFFEE & TEA

Americano
·
Koffie
3.75

Espresso
·
Espresso macchiato
·
Ristretto
3.5

Doppio espresso
·
Cappuccino
4.5

Earl Grey
·
English breakfast
3.25

Rooibos, Kamille
·
Groene thee
·
Rode vrucht
3.5

Verse munthee
·
Verse gemberthee
4.5

Corretto + 1.75 - decaf + 0.25

DIGESTIFS

Limoncello
6.5

Amaro del Capo · Averna · Ramazzotti
8

Sambuca · Vecchia Romagna
7.5

Disaronno · Frangelico · Kahlúa
·
Grappa Mazzetti di Barolo Barrique
8.50

Grappa Nonino di Moscato
11

More than 150 Italian wines · Personal advice from our sommelier
Allergies? Please let us know in advance or on arrival. · Book online: vinoandfriends.nl

PLANKSTRAAT 6 · 6211 GA MAASTRICHT · +31 43 321 8456 · VINOANDFRIENDS.NL