

DIGA

ALLERGIC?

DURING THE PREPARATION OF OUR DISHES WE WILL BE VERY CAREFUL WITH FOOD ALLERGIES - FOOD INTOLERANCE.
HOWEVER, TRACES OF ALLERGENS CAN NEVER BE 100% EXCLUDED IN OUR KITCHEN.
WE KINDLY ASK YOU TO NOTIFY YOUR ALLERGIES OR INTOLERANCES TO OUR STAFF,
BEFORE YOU ORDER YOUR DISHES. GRAZIE!

ALLERGISCH?

WIJ GAAN TIJDENS DE BEREIDING VAN ONZE GERECHTEN ZEER ZORGVULDIG OM MET VOEDSELALLERGIE - VOEDSELINTOLERANTIE.
SPOREN VAN ALLERGENEN ZIJN ECHTER IN ONZE KEUKEN NOOIT 100% UIT TE SLUITEN.
WIJ VERZOEKEN U VRIENDELIJK OM UW ALLERGIEËN OF INTOLERANTIES KENBAAR TE MAKEN AAN ONZE BEDIENING
VOORDAT U UW GERECHTEN BESTELD. GRAZIE!

DIGA - RESTAURANT - BAR
DAMSTRAAT 10, 2011 HA HAARLEM
T: 023 576 57 85
INFO@DIGAHAARLEM.NL - WWW.DIGAHAARLEM.NL

ANTIPASTI €8

SMALL DISHES, PERFECT TO SHARE MORE DISHES
KLEINE GERECHTJES, HEERLIJK OM TE DELEN

ANTIPASTO MISTO (MIN. 2 PERS) €14 P.P.

MIXED STARTER, CHEFS SELECTION

GEMENGD VOORGERECHT, KEUZE VAN DE CHEF

ARANCINI

*ARANCINI STUFFED WITH SUNDRIED TOMATO, OLIVES
AND MOZZARELLA*

ARANCINI (RISOTTO BALLETTJES) GEVULD MET
ZONTOMAAT, OLIJVEN EN MOZZARELLA

LOMBI DI MAIALE TONATO

*FRESHLY CUT PORK LOIN WITH TUNA MAYONNAISE
AND CAPERS*

VERS GESNEDEN VARKENS LENDE MET TONIJN
MAYONNAISE EN KAPPERS

GRANCHIO DAL GUSCIO TENERO (MOLECHE)

*SOFT SHELL CRAB WITH ORANGE, FENNEL, AND SPICY
MAYONNAISE*

SOFT SHELL KRAB MET SINAASAPPEL, VENKEL EN
PITTIGE MAYONNAISE

ZUCCA ARROSTO CON PROSCIUTTO CRUDO

SAN DANIELE

*PARMAHAM WITH MARINATED MELON, CREAMY
GOATCHEESE AND SMOKED ALMONDS*

PARMAHAM MET GEMARINEERDE MELOEN, LUCHTIGE
GEITENKAAS EN GEROOKTE AMANDELEN

COZZE CON SALSA DI POMODORO

*MUSSELS IN A TOMATO SAUCE WITH SAFFRON, GARLIC
AND RED PEPPER*

MOSSLEN IN EEN TOMATENSAUS MET SAFFRAAN,
KNOFLOOK EN RODE PEPPER

BRUCHETTA CON FEGATINI DI POLLO

*GARLIC BREAD WITH CREME OF CHICKEN LIVER, ACETO
OIONS AND WALNUTS*

KNOFLOOKBROOD MET CRÈME VAN KIPPENLEVER,
ACETO UITJES EN WALNOTEN

BRUSCHETTA CON ZUCCHINE ALLA GRIGLIA

*GARLIC BREAD WITH GRILLED ZUCCHINI, PUFFED
PAPRIKA AND GOAT CHEESE*

KNOFLOOKBROOD MET GEGRILDE COURGETTE,
GEOFTE PAPRIKA EN GEITENKAAS

TONNO CON GREMOLATA

*THIN SLICED TUNA WITH ORANGE, FENNEL, DILL AND
GREMOLATA*

DUNGESNEDEN TONIJN MET SINAASAPPEL, VENKEL,
DILLE EN GREMOLATA

INSALATA PANZANELLA

*PANZANELLA SALAD WITH ANCHOVIES, PUFFED PAPRIKA
AND BASIL*

SALADE PANZANELLA MET ANSJOVIS, GEOFTE
PAPRIKA EN BASILICUM

TERRINA DI MAIALE BRASATO

*TERRINE OF STEWED PORK CHEEK, DUCK LIVER,
PISTACHIO AND CARTA DI MUSICA*

TERRINE VAN GESTOOFDE VARKENSWANG, EENDEN-
LEVER, INCABES, PISTACHE EN CARTA DI MUSICA

ZUPPA DEL GIORNO

SOUP OF THE DAY
SOEP VAN DE DAG

INSALATA CAPRESE CON BURRATA

*CAPRESE SALAD WITH FRESH BURRATA AND BASIL
PESTO*

SALADE CAPRESE MET VERSE BURRATA EN BASILICUM
PESTO

TAGLIERE DELLA CASA

BOARD WITH CHARCUTERIE

PLANKJE MET VERSCHILLENDE HAMSOORTEN

PRIMI €12

FRESH PASTA AS AN IN-BETWEEN COURSE, TOO SMALL AS A MAIN

VERSE PASTA ALS TUSSENGERECHT, TE KLEIN ALS HOOFDGERECHT

SPAGHETTI CON GAMBERI

SPAGHETTI WITH SPICY SHRIMPS IN GARLIC WITH CHERRY TOMATO AND PARSLEY

SPAGHETTI MET PITTIGE KNOFLOOK GAMBA'S, CHERRY-TOMATEN EN PETERSELIE

RAVIOLI CON BARBABIETOLE, CAVALO NERO E RICOTTA SALATA

RAVIOLI STUFFED WITH RED BEET, CABBAGE AND RICOTTA CHEESE

RAVIOLI GEVULD MET RODE BIET, RODE KOOL EN RICOTTA

PENNE AL TARTUFO E PARMIGIANO

PENNE WITH FRESH SUMMER TRUFFLE AND PARMESAN

PENNE MET VERSE ZOMERTRUFFEL EN PARMEZAAN

LASAGNE CON CARNE DI AGNELLO E MANZO

HOMEMADE LASAGNE WITH BEEF AND LAMB

VERS GEMAAKTE LASAGNE MET RUND EN LAMSGEHAKT

CANNELLONI CON SALSA DI POMODORO

CANNELONI STUFFED WITH SPINACH AND PUMPKIN WITH TOMATO SAUCE AND TALEGGIO

CANNELONI GEVULD MET SPINAZIE EN POMPOEN MET TOMATENS AUS EN TALEGGIO

MENÙ CUCINA (ALLEN PER TAFEL)

3-COURSE CHEF'S MENU € 32,50

4-COURSE CHEF'S MENU € 39,50

5-COURSE CHEF'S MENU € 46,50

**MATCHING WINES € 5,- PER GLASS
BIJPASSENDE WIJNEN € 5,- PER GLAS**

SECONDI €18

MAIN COURSE, ALSO A GOOD IDEA TO SHARE

HOOFDGERECHT, OOK EEN GOED IDEE OM TE DELEN

COSTATA DI MANZO

ENTRECÔTE OF THE BBQ WITH JERUSALEM ARTICHOKE, ROASTED CARROT AND SAUCE OF LAUREL

ENTRECÔTE VAN DE BBQ MET TOPINAMBUR, GEROOSTERDE BOSPEEN EN LAURIERJUS

OSSO D'AGNELLO

SHANK OF LAMB WITH PEARL BARLEY, MINT, TOMATO, ARTICHOKE AND OLIVE

LAMSSCHENKEL MET PARELGORT, MUNT, TOMAAT, ARTISJOK EN OLIJF

LINGUA DI VITELLO CON POLPO

SLOWCOOKED VEALTONGUE WITH GRILLED OCTOPUS, EGGPLANT AND GROMOLATA

ZACHT GEGAARDE KALFSTONG MET POULPO VAN DE BBQ, AUBERGINE, MONNIKSBAARD EN GREMOLATA

GAMBERI ALL'AGLIO

WILD PRAWNS, GARLIC, FENNEL, OLIVE AND SUNDRIED TOMATO

WILDE GAMBA'S, KNOFLOOK, SPINAZIE, VENKEL, OLIJVEN EN ZONGEDROOGDE TOMAAT

ORATA ALLA GRIGLIA

GRILLED DORADE WITH FRESH TOMATO AND FENNEL

HELE DORADE VAN DE BBQ MET VERSE TOMAAT EN FRISSE VENKEL

FILETTO DI SCORFANO ALLA GRIGLIA CON SPINATA ROMANA

GRILLED REDFISH FILET WITH SPINATA ROMANA PICANTE, SPINACH AND SAFFRON

GEGRILDE ROODBAARSFILET MET SPINATA ROMANA PICANTE, SPINAZIE EN SAFFRAAN

DOLCI €7

AFFOGATO ALLA VANIGLIA

VANILLA ICE CREAM TOPPED WITH ESPRESSO

VANILLE IJS OVERGOTEN MET ESPRESSO

* EVENTUEEL MET FRANGELICO LIKEUR +€4

TIRAMISU

TIRAMISU, DIGA STYLE ITALIAN DESSERT

TIRAMISU, DIGA STYLE ITALIAANS DESSERT

TORTA LIMONE E MERINGHE

LEMON AND MERENGUE CAKE WITH LIMONCELLO

LIMOEN-MERENGUE TAARTJE MET LIMONCELLO

TORTA DI CIOCCOLATO E TARTUFO

CAKE WITH CHOCOLATE AND TRUFFLE WITH CHERRY

SORBET

CHOCOLADE TRUFFELTAARTJE MET GRIOTTEKERS

SORBETIJS EN SCHUIM VAN ZWARTE KARDEMOM

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI +€2,50

CHEESEPLATTER

KAASPLATEAU

SCROPPINO

SHAKE OF LEMON ICE CREAM, PROSECCO AND VODKA

DESSERTCOCKTAIL VAN CITROENIJS, PROSECCO EN

VODKA

COCKTAILS & DRINKS

ESPRESSO MARTINI €9

KETEL ONE VODKA, ESPRESSO, KOFFIELIKEUR EN SUIKERSIROOP

NEGRONI €9

DRY GIN, CAMPARI, MARTINI ROSSO VERMOUTH RISERVA

GIN BASIL SMASH €9

RUTTE CELERY GIN, CITROENSAP, SUIKERSIROOP EN BASILICUM

DIGA LIMONCELLO SPRITZ €8

LIMONCELLO, PROSECCO D.O.C.G.

BELLINI €9

PEACH TREE, CRÈME DE PÊCHE, LIMOENSAP, PROSECCO D.O.C.G.

GINGER AMMARETTO €8,50

AMARETTO, GINGER ALE, LIMOENSAP EN ANGUSTURA BITTERS

WHITE NEGRONI €9,50

ITALICUS BERGAMOT LIKEUR, LILLET VERMOUTH EN DRY GIN

APEROL SPRITZ €7

APEROL APERITIVO, PROSECCO D.O.C.G., SODA

ELDERFLOWER COSMO €9

KETEL ONE VODKA, ELDERFLOWER LIKEUR, CRANBERRYSAP EN LIMOEN

SCROPPINO €7

DESSERTCOCKTAIL VAN CITROENIJS, PROSECCO EN VODKA

CARTA DEI VINI

SFUSO BIANCHI

ZABU, SICILIË | GRILLO | €4 / €20

OPTIMAAL KUNNEN RIJPEN DOOR VEEL ZONUREN.
KRUIDIG DOOR LAVAGROND. LICHT AROMATISCH EN
FRUITIG IN GEUR. FLORAAL MET EXOTISCH FRUIT.

GREGORIS, VENETO | PINOT GRIGIO | €4 / €20

VERFIJNDE GEUR, WAARIN IETS VAN HOEI EN TONEN
VAN GEROOSTERDE AMANDELEN EN WALNOTEN ZIT.
SOEPELE, HEERLIJK ELEGANTE SMAAK, AANGENAAM
VOL MET EEN MILDE AFDRONK.

SOAVE, FATTORI "DANIELI", VENETO | GARGANEGA | €5 / €25

GROENGEEL VAN KLEUR. FRAAIE GEUR VAN WIT FRUIT,
PEER, BLOEMEN EN JASMIJN. RIJKE, ELEGANTE SMAAK,
MOOI IN BALANS, PERZIK, CITRUSFRUIT, LEKKER
SAPPIG MET FRISSE ZUREN EN ZEER VERFIJND.

CONTRA SOARDA VIGNAIOLI, VENETO | VESPAIOLO | €6 / €30

IETS BIJZONDERS. PEER, CITRUS, BLOEMENHONING EN
VUURSTEEN. IN DE VOLLE SMAAKAANZET DOMINEREN
DE RIJPE AROMA'S, MAAR AL SNEL ONTWIKKELT DE
SMAAK ZICH ONDER INVLOED VAN DE FIJNE ZUREN,
NAAR EEN FRISSE EN MINERALE AFDRONK.

SFUSO ROSSO

VELENOSI, MARKEN | MONTEPULCIANO | €4 / €20

DE GEUR VAN RIJPHEID, WARMTE EN KERSEN KOMEN
GELIJK NAAR VOREN. OOK IN DE SMAAK ZIJN DIE
FRUITIGE KERSEN GOED WAAR TE NEMEN. DE AFDRONK
IS VRIJ LANG MET ZACHTE ZUREN EN SOEPELE TANNINES.

VIABORE, ROSSO PICENO, MARKEN | SANGIOVESE | €4 / €20

INTENS ROBIJNKLEURIG. IN DE NEUS MILD FRUIT VAN
KERSEN. ZACHTE, INNEMENDE SMAAK, DROOG, VOL EN
FRUITIG. ZEER ELEGANT MET EEN KLEIN BITTERTJE IN
DE AFDRONK.

PASSO DEL SUD, APPASSIMENTO, PUGLIA |

NEGROAMARO / PRIMITIVO | €5 / €25

IN DE GEUR EEN ZWOELE TOON, GESTOOFDE PRUIJMEN
EN RIJP FRUIT. EEN RONDE INZET, NIET TE ZWAAR, VEEL
FRUIT MET EEN KLEIN ZOETJE. ROND, ZWOEL EN
AANGENAAM.

PIACENTINI, VALPOLICELLA CLASSICO, VENETO |

CORVINA / RONDINELLA | €6 / €30

FRUITIGE NEUS EN SMAAK MET NOG WAT FRIS ZUUR.
KLEIN ZOETJE IN DE AFDRONK. EEN HEERLIJKE EN
SAPPIGE VALPOLICELLA. IN GEUR EN SMAAK WILDE
KERSEN EN ROZIJNEN.

SPUMANTE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE SPUMANTE EXTRA DRY

SUPERIORE D.O.C.G. | €6 / €30

FRAAIE, WITTE MOUSSE. FRUITIGE SPUMENTE, FRIS EN
LICHTZOET.

KHAOS, SPUMENTE, ROSARUBRA, ABRUZZO | PECORINO | €40

PRACHTIG FRIS, ELEGANTE ZUREN EN EEN SENSATIE
VAN WILDE BLOEMEN.

FERRARI, SPUMENTE DOC, TRENTO | CHARDONNAY | €50

MOOI GETOASTE TONEN, PERZIK EN VANILLE. RIJKE
SMAAK MET EEN MOOIE MOUSSE

BELLENDI, METODO CLASSICO, BRUT, VENETO | CHARDONNAY |

€60

PRACHTIG ELEGANT, MOOIE AROMA'S, DROOG EN VOL.

TIEFENBRUNNER, 'ROSENKÖNIG' IGT, ALTO ADIGE | MOSCATO

NERO | €6 / €35

AANGENAAM ZOETE AARDBEIEN, BLAUWE DRUIVEN EN
CASSIS. ZOET, FRIS EN SAPPIG.

DINDARELLO, 'MACULAN' IGT, VENETO (0,375L) | MOSCATO |

€6 / €22

FIJN ZOET, CITRUS, SINAASAPPEL, PERZIK, ABRIKOOS
EN BLOEZEM.

VINI BIANCHI (VAN NOORD NAAR ZUID ITALIË)

VIAL, KALTERN, ALTO ADIGE | PINOT BIANCO / WEISSBURGUNDER | €32

EEN MINERAAL AROMA VAN WIT FRUIT ALS PEER EN APPEL. VOLLE EN ELEGANTE SMAAK, ZACHT MET VEEL WIT FRUIT, GECONCENTREERD MET VEEL SAP EN MOOIE FRISSE ZUREN.

ERSTE NEUE, ALTO ADIGE | SAUVIGNON BLANC | €30
PRACHTIG BOEKET VAN EXOTISCH FRUIT, GOEDE BALANS VAN ZUREN. HEERLIJK FRIS EN EEN HARMONIEUZE AFDRONK.

KRET, FRIULLI | FRIULANO | €25

EEN KRACHTIGE WIJN, VOL MET RIJP GEEL FRUIT, APPELS EN BLOESEM. TOEGANKELIJK, FRISSE ZUREN, KRUIDIGE AFDRONK MET IETS VAN GEROOSTERDE AMANDELEN.

VALENTINO BUTUSSI, FRIULI | PINOT GRIGIO RAMATO | €35
EEN PRACHTIGE KOPERKLEUR. LIJKT QUA KLEUR BIJNA OP EEN LICHTE ROSÉ. DE WIJN IS DROOG MET EEN AANGENAAM BITTERTJE EN MET RECHT ÉÉN VAN DE BETERE PINOT GRIGIO'S!

LIVIO FELLUGA, FRIULI | FRIULANO | €37

RIJKE GEUR MET O.A. APPEL, MINT, AMANDEL, PERZIK EN WITTE PEPER. ELEGANTE INZET, HEERLIJK FRIS MET AANGENAAM RIJP WIT FRUIT. IETS VAN WALNOOT/ AMANDEL, ABRIKOOS, ZACHT KRUIDIG, DRUIVIG MET EEN LICHTE BITTER NA.

VINCENZO BOSSOTTI, PIEMONTE | ARNEIS | €27

OPTIMAAL GERIJPT DOOR VEEL ZONUREN. KRUIDIG DOOR LAVAGROUND, LICHT AROMATISCH EN FRUITIG IN GEUR. FLORAAL MET EXOTISCH FRUIT. FLORAAL MET EXOTISCH FRUIT.

GAVI DI GAVI, PIEMONTE / CORTESE | €29

DE GEUR VAN WIT FRUIT MET TROPISCHE ACCENTEN EN WITTE BLOESEM. DE RONDE ELEGANTE SMAAK IS FRIS MET EEN HEERLIJKE ZURBALANS. PRIMA TE COMBINEREN MET SCHAALDIEREN, EEN VERScheidenheid AAN LICHTE VISGERECHTEN, GROENTE COMBINATIES EN ZACHT KAZEN.

MASSOLINO, LANGHE PIEMONTE | CHARDONNAY | €40

HERKENBAAR CHARDONNAY IN DE NEUS, BOTER, TOAST, WIT FRUIT EN IETS VANILLE. VERRASSEND MOOIE SMAAK, VOL EN RIJK IN DE MOND MET FRAAIE EN FRISSE ZUREN. DE VERGISTING EN RIJPING OP GEDEELTELIJK NIEUWE EIKEN VATEN IS DUIDELIJK TE PROEVEN.

IL PENDIO, CONTRA SOARDA, VENETO | GARGANEGA / VESPAIOLO | €35

PRACHTIGE WIJN. HEERLIJKE AROMA'S VAN EXOTISCH FRUIT EN VANILLE. LICHT ROMIG, FLUWEEL ACHTIG MET EEN WARME MINERALE FRISHEID.

FATTORIA CORONCINO, MARKEN | VERDICCHIO | €32

DE OPEN GEUR GEEFT VERFIJNDE AROMA'S VAN FRIS WIT FRUIT OP EEN SUBTIEL RIJPE, BOTERIGE ONDERTOON. IN DE MOND KRIJGEN DE KARAKTERVOLLE AROMA'S LICHTVOETIG TEGENSPEL VAN FRIVOLE ZUREN, DIE DE WIJN HEERLIJK VERTEERBAAR MAKEN. EEN COMPLEXE VERDICCHIO MET ELEGANTIE.

RÊVE, VELENOSI, MARKEN | PECORINO | €37

EEN COMBINATIE VAN ZACHT FRUITTONEN EN EEN SPOOR VAN VANILLE. DE SMAAK IS ROMIG ZACHT MAAR WEL LEKKER FRIS EN KRUIDIG IN DE FINALE. DE AFDRONK IS MOOI LANG EN VOL.

ARGIOLAS 'COSTAMOLINO', SARDINIË | VERMENTINO | €29

VOL EN KRUIDIG MET TONEN VAN GRAPEFRUIT, MINT EN EEN BEETJE ANIJS EN VENKEL.

SANNIO 'SVELANTO', CAMPANIA | FALANGHINA | €27

VOLLE KLEUR, VEEL GEUR MET TONEN VAN BLOEMEN EN SPECERIJEN. VOLLE INZET, TIKJE KAMILLE, IETS NOTIG, BREDE SMAAK, LEKKER ZACHT MET MILDE ZUREN.

MENHIR, 'MINUTOLO', PUGLIA | FIANO BIANCO | €28

KRACHTIGE GEUR VAN BLOEMEN, ANIJS, ANANAS EN MANGO. RIJPE ZACHT SMAAK MET EEN LICHT ZOETJE. SPANNENDE WIJN MET VEEL AROMA'S.

LEONE D'ALMERITA IGT, SICILIË | CATERATTO / PINOT BIANCO / SAUVIGNON / TRAMINER | €32

VOLLE KLEUR, VEEL GEUR MET TONEN VAN BLOEMEN EN SPECERIJEN. VOLLE INZET, TIKJE KAMILLE, IETS NOTIG, BREDE SMAAK, LEKKER ZACHT MET MILDE ZUREN.

VINI ROSATO

PRINCIPATO, TRENTINO | PINOT GRIGIO BLUSH | €4 / 20

IN DE NEUS VOL ROOD FRUIT VAN BOSAARDBEIEN EN IETS BLOEMIGS. IN DE SMAAK FRIS ROOD FRUIT, LICHT ROMIG, KRUIDIG EN HEERLIJK SOEPEL MET EEN VERKWIKKENDE AFDRONK.

'RIFLETTI', VINCENZO BOSSOTTI, PIEMONTE | NEBBIOLO / BARBERA | €27

AAN DE BASIS VAN DEZE BIJZONDERE WIJN STAAT DE NEBBIOLO DRUIF. DE GEUR IS KRACHTIG EN DOET DENKEN AAN GEKONFIJT FRUIT. EEN KRACHTIGE WIJN, VOL VAN SMAAK MET EEN ENORM CONCENTRAAT. DE AFDRONK IS LANG EN BEVAT EEN PRETTIGE FRISHEID.

PESCAJA, PIEMONTE | NEBBIOLO / BARBERA / ARNEIS | 29

HEERLIJKE FRISSE MINERALEN VAN HET TERROIR MET WILDE PERZIKEN. EEN ZALMROZE WIJN MET RECHT FRUIT. MOOI FRIS EN FRUITIG MAAR OOK EEN BEETJE KRUIDIG.

VINI ROSSI (VAN NOORD NAAR ZUID ITALIË)

BLAUBURGUNDER, KALTERN, ALTO ADIGE | PINOT NERO | €29

HELDERRODE KLEUR, FRAMBOOS EN BOSBES IN DE GEUR. ZACHT EN ROND IN DE SMAAK MET RIJP ROOD FRUIT EN EEN ZWOELE KRUIDIGHEID. LANGE, ZEER PLEZIERIGE AFDRONK.

KRET, FRIULI | MERLOT | €25

IN DE GEUR KLEIN ROOD FRUIT VAN MERLOT. BESSIG EN LICHT DROPPIG VAN SMAAK. ZACHT TANNINES EN PLEZIERIG FRUIT MAKEN DEZE MERLOT HEERLIJK SOEPEL.

VINCENZO BOSSOTTI, BARBERA D'ASTI, PIEMONTE | BARBERA | €29

MOOI ROOD VAN KLEUR MET EEN ROZE-RODE RAND. DE GEUR BEVAT TONEN VAN DONKER FRUIT EN BITTERE CHOCOLA. IN DE SAPPIGE SMAAK WORDEN DEZE AROMA'S OOK GOED WAARGEMAAKT. DAARBIJ IS DE WIJN GOED GESTRUCTUREERD EN IS DE AFDRONK MOOI LANG EN HARMONIEUS.

MASSOLINO, BAROLO, PIEMONTE | NEBBIOLO | €55

IN DE RIJKE GEUR KRUIDIG MET ZWOEL ROOD FRUIT. MILDE AANDRONK, KRACHTIG EN ZACHT IN DE MOND. DROOG, WAT AARDS MET FRISSE ZUREN. LANGE AFDRONK MET IETS BITTER EN ROOD FRUIT.

CORSINI, BAROLO 'BUSSIA', PIEMONTE | NEBBIOLO | €59

IN DE RIJKE GEUR KRUIDEN MET ZWOEL ROOD FRUIT. MILDE AANDRONK, KRACHTIG EN ZACHT IN DE MOND, DROOG, WAT AARDS MET FRISSE ZUREN. LANGE AFDRONK MET IETS BITTER EN ROOD FRUIT.

MUSSO, CONTRA SOARDA, VENETO | MARZEMINO | €33

IN DE INTENSE GEUR DOMINEERT HET RIJPE DONKERE FRUIT MET EEN KRUIDIGE TOON VAN DE HOUTRIJPING. DE SMAAK IS VOL SAP MET IN TWEDE INSTANTIE EEN MOOI COMPLEX VAN MILDE ZUREN EN TANNINES. TOEGANKELIJK EN PITTIG TEGELIJK.

IL VEGRO, VALPOLICELLA RIPASSO, VENETO | CORVINA / MOLINARA / RONDINELLA | €36

IN DEZE WIJN WORDEN DE DRUIVENRESTEN VAN DE 'AMARONE' HERGEBRUIKT. DIT ZORGT VOOR WARME ZOETE TONEN. DE GEUR IS WARM EN VOL MET VEEL RIJP FRUIT MET EEN KRUIDIG RANDJE. DE SAPPIGE SMAAK GEEFT AROMA'S VAN ZOETE KERSEN, PRUIMEN EN EEN KLEIN BEETJE TABAK.

BRIGALDARA, AMARONE CLASSICO, VENETO | AIREN / CORVINA / MOLINARA / RONDINELLA | €70

IN DE RIJKE GEUR KRUIDEN MET ZWOEL ROOD FRUIT. MILDE AANDRONK, KRACHTIG EN ZACHT IN DE MOND, DROOG, WAT AARDS MET FRISSE ZUREN. LANGE AFDRONK MET IETS BITTER EN ROOD FRUIT.

ISODI CHIANTI CLASSICO, TOSCANE | CANAILOLO / SANGIOVESE | €30

IN DE GEUR DE TYPISCHE CHIANTI TONEN VAN RIJPE RODE KERSEN EN BLOEMEN. DE SMAAK IS ELEGANT, MAAR KRACHTIG. HEERLIJKE KERSENSAP EN EEN VLEUGJE KRUIDIG ZOETHOUT. GEWELDIGE ZUREN IN COMBINATIE MET MOOIE RIJPE TANNINES, GEVEN DE WIJN Z'N SLANKE EN KARAKTERVOLLE VOORKOMEN.

BANFI, 'SUMMUS' IGT, TOSCANE | SANGIOVESE / CABERNET / SYRAH | €60

BREDE GEUR VAN KERSEN, AANGENAME PEPPERIGHEID EN KRUIDIGHEID. ELEGENTE VOLLE SMAAK, MOOIE TANNINES EN HEERLIJK IN ZIJN FRUIT EN SAP.

PIANCORNELLO, ROSSO DI MONTALCINO, TOSCANE | SANGIOVESE | €37

DE GEUR IS INTENS EN BOORDEVOL DONKERROOD FRUIT. OP DE ACHTERGROND RUIK JE DE HOUTEN VATEN WAARIN DE WIJN HEEFT GERIJPT.

DE SMAAK IS VOL, DIRECT AANGENAAM MET EEN PRETTIG MONDGEVOEL. NA DE VOLLE FRUITSMAKEN KOMEN DE KENMERKENDE ITALIAANSE TREKJES NAAR BOVEN: EEN PRACHTIGE ZUURBALANS, PITTIGE TANNINES EN EEN KLEIN BITTERTJE AAN HET EINDE.

RICASOLI, CHIANTI CLASSICO RISERVA, TOSCANE | SANGIOVESE | €40

BREED EN COMPLEX, ZOET FRUIT, KERSEN, PRUIMEN, EEN VLEUGJE AARDSHEID EN HEERLIJKE VANILLE TONEN. ELEGANTE SMAAK, NIET ALLEEN KRACHT, MAAR VEEL SUBTILITEIT, LEVENDIG KERSENFruit EN MOOIE FRISSE ZUREN, ALTIJD WAT TANNINES MAAR DE TANNINES ZIJN PERFECT RIJP.

PIANCORNELLO, BRUNELLO DI MONTALCINO, TOSCANE | SANGIOVESE | €75

DE GEUR GEEFT VELE IMPRESSIES, ZOALS GEDROOGDE ZUIDVRUCHTEN, CACAO, RIJPE NOTEN, BOSBESSEN EN TABAK. 5 JAAR OP HOUT GELEGEN.

DE SMAAK IS GECONCENTREERD, ZIJDEZACHT EN ZEER COMPLEX. DE MOOIE COMBINATIE VAN TANNINE EN FIJNE ZUREN GEVEN DE WIJN DE KRACHTIGE STRUCTUUR DIE ZO KENMERKEND IS VOOR BRUNELLO.

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA, TOSCANE | MERLOT / SANGIOVESE / CABERNET | €35

INTENS EN ZWOEL, KERSEN EN ANDER ROOD RIJP FRUIT EN CONFITURE. HEERLIJK SAPPIGE AANZET MET EEN GOEDE STEVIGHEID. ZACHT TANNINES EN MOOI IN BALANS.

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA | MERLOT / CABERNET F. / CABERNET S. / PETIT VERDOT | €80

INTENS EN ZWOEL VAN ZWART RIJP FRUIT, BRAMEN, CEDER EN EEN HINT VAN VANILLE. HEERLIJKE AANZET, RIJP, VEEL CONCENTRATIE, ELEGANTIE EN LENGTE.

ORNELLAIA, BOLGHERI SUPERIORE | CABERNET S. / MERLOT / CABERNET F. / PETIT VERDOT | €250

AROMA'S VAN RIJP ZWART FRUIT, CASSIS, BRAMEN EN EEN KRUIDIGE ONDERTOON. EEN WIJN DIE VOL IS VAN RIJP FRUIT MET HINTS VAN EXOTISCHE KRUIDEN. KENMERKEND IS DE RIJKE EN BREDE STRUCTUUR VAN DEZE MOOIE COMPLEXE WIJN.

SHAMAN RISERVA, ROSARUBRA, ABRUZZO | MONTEPULCIANO D'ABRUZZO | €90

IN DE RIJKE GEUR KRUIDEN MET ZWOEL ROOD FRUIT. STEVIGEAANDRONK, ZEER KRACHTIG MAAR ZACHT IN DE MOND, DROOG, AARDS MET WAT FRISSE ZUREN. LANGE AFDRONK MET IETS VAN EEN BITTER.

FORTE CANTO, APOLLONIO, PUGLIA | PRIMITIVO | €25

IN DE NEUS DE RIJPE GEUR VAN KERSEN EN GEDROOGDE PRUIMEN. DE VOLLE SMAAK IS LEKKER SAPPIG IN DE AANZET MET DAARNA EEN GOEDE STRUCTUUR DIE DE WIJN ZEER LEVENDIG MAAKT.

APOLLONIO COPERTINO DOC, PUGLIA | MALVASIA NERA, NEGROAMARO | €27

DE GEUR IS WELDADIG. VOL EN KRACHTIG TEGELIJK, MET RIJP ZWART FRUIT EN HOUTIGE KRUIDEN. IN DE AANZET IS DE WIJN MONDVULLEND EN ZIJDEZACHT. IN TWEEDE INSTANTIE SLUITEN DE MILDE ZUREN EN RIJPE TANNINES DAAR NAADLOOS OP AAN. EEN GULLE WIJN MET KARAKTER.

SOCRÉ, BARBARESCO, PIEMONTE | NEBBIOLO | €60

EEN VOLLE WIJN MET MOOIE ZUREN, KERSEN EN KRUIDEN. LICHT VAN KLEUR MAAR VOL VAN SMAAK. PRACHTIGE WIJN DIE ELEGANT IS IN DE AFDRONK MAAR VOLDOENDE KRACHTIG IS.

NERO D'AVOLA, MORGANTE, SICILIÉ | NERO D'AVOLA | €27

GEZOND ROOD FRUIT VAN KERS EN BRAAM IN DE GEUR. VOLLE, KRUIDIGE INZET MET BOSBES EN CASSIS, SOEPEL EN HEERLIJK ZUIVER, IETS VAN KRUIDNAGEL MET FIJNE ZUREN.