

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 €9

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 VARKENSLLENDE MET TONIJN
MAYONAISE EN KAPPERTJES

GRANCHIO DAL GUSCIO TENERO (MOLECHE)

SOFT SHELL CRAB WITH ORANGE, FENNEL, AND SPICY
MAYONNAISE

SOFT SHELL KRAB MET SINAASAPPEL, VENKEL EN
PITTIGE MAYONNAISE

PIZETTA CON MOZZARELLA DI BUFALA

PIZETTE WITH BUFFALO MOZZARELLA, IBERICO,
ARTICHOKE AND WATERCRESS

PIZETTE MET BUFFELMOZZARELLA, IBERICO, ARTISJOK
EN WATERKERS

CARNE CRUDA

STEAK TARTAR WITH HERRING EGGS, SLOW COOKED EGG
YOLK AND SMOKED MAYONNAISE

STEAK TARTAAR MET HARING KUIT, LANGZAAM GEGAARDE
EIDOOIER EN GEROOKTE MAYONAISE

BRUSCHETTA CON STRACCHINO E SALUMI

BRUSCHETTA WITH STRACCHINO, SALAMI AND FRESH FIG
BRUCHETTA MET STRACCHINO, SALAMI EN VERSE VIJG

INSALATA DI CICORIA

SALAD OF CHICORY WITH PEAR, WALNUTS AND
DRESSING OF GORGONZOLA

SALADE VAN ROODLOF EN WITLOF MET PEER,
WALNOTEN EN DRESSING VAN GORGONZOLA

TONNO ARROSTITO CON POMODORO

ROASTED TUNA WITH ARTICHOKE, TOMATO, ZUCCHINI
AND TOMATO DRESSING

GEROOSTERDE TONIJN MET ARTISJOK, HONING-
TOMAAT, COURGETTE EN TOMATEN DRESSING

SARDINE CON CUSCUS

SARDINES WITH HAND ROLLED COUSCOUS, ROASTED
PEPPERS, OLIVE, MINT AND A TOMATO AND SAFFRON
DRESSING

SARDINES MET HANDGEROLDE COUSCOUS,
GEROOSTERDE PAPRIKA, OLIJF, MUNT EN EEN
DRESSING VAN TOMAAT EN SAFFRAAN

TERRINE DI ANATRE E FEGATO D'ANATRA

TERRINE OF DUCK WITH DUCK LIVER, PISTACHIO AND
CRANBERRY

TERRINE VAN GEKONFIJTE EENDENBOUT MET
EENDENLEVER, PISTACHE EN CRANBERRY

ZUPPA DI PORCINO CON TARTUFO

SOUP OF CEP MUSHROOMS WITH TRUFFLE AND CREAM
OF PARMESAN FOAM

SOEP VAN EEKHOORNTJESBROOD MET TRUFFEL EN
SCHUIM VAN PARMEZAAN

INSALATA FRUTTI DI MARE

SALAD FRUTTI DE MARE; OCTOPUS, SHRIMPS, SCALLOP
AND MUSSELS

SALADE FRUTTI DI MARE; POULPO, GARNALEN,
COQUILLE EN MOSSELEN

TAGLIERE DELLA CASA

BOARD WITH CHARCUTERIE

PLANKJE MET VERSCHILLENDE HAMSOORTEN

PRIMI €14

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

VERSE PASTA ALS TUSSENGERECHT, TE KLEIN ALS HOOFDGERECHT

GNOCCHI CON PORCINI E CASTAGNE

GNOCCHI WITH CEP, CHESTNUT AND A PUMPKIN SAUCE WITH TALEGGIO AND OREGANO

GNOCCHI MET EEKHOORNTJESBROOD, KASTANJE EN EEN SAUS VAN POMPOEN, TALEGGIO EN OREGANO

PAPPARDELLE CON SCORFANO

PAPPARDELLE WITH IN TOMATO STEWED RED FISH FILLET, CAPERS, OLIVES AND LEMON

PAPPARDELLE MET IN TOMATEN GESTOOFDE ROODBAARS, KAPPERTJES, OLIJVEN EN CITROEN

PENNE AL TARTUFO E PARMIGIANO

PENNE WITH FRESH SUMMER TRUFFLE AND PARMESAN

PENNE MET VERSE ZOMERTRUFFEL EN PARMEZAAN

MELANZANE CON POMODORO E MOZZARELLA

MELANZANE OF EGGPLANT, TOMATO AND MOZZARELLA

MELANZANE VAN AUBERGINE, TOMAAT EN MOZZARELLA

CANNELLONI RIPIENI DI RAGÙ

CANNELLONI STUFFED WITH RAGOUT, OLIVES, BASIL AND MOZZARELLA

CANNELLONI GEVULD MET RAGOUT, OLIJVEN, BASILICUM EN MOZZARELLA

MENÙ CUCINA (ALLEEN PER TAFEL)

3-COURSE CHEF'S MENU € 32,50

4-COURSE CHEF'S MENU € 39,50

5-COURSE CHEF'S MENU € 46,50

PAIRING WINES € 5,- PER GLASS

SECONDI €18

MAIN COURSE, ALSO A GOOD IDEA TO SHARE

HOOFDGERECHT, OOK EEN GOED IDEE OM TE DELEN

PERNICE CON POLENTA ALLA GRIGLIA E CRAUTI ITALIANI

RED-LEGGED PARTRIDGE, GRILLED POLENTA, ITALIAN SAUERKRAUT, DRIED PARMA HAM AND OWN SAUCE WITH SAGE

ROODFOOTPATRIJS, GEGRILDE POLENTA, ITALIAANSE ZUURKOOL, GEDROOGDE PARMHAM EN EIGEN JUS MET SALIE

CETRIOLO DI MAIALE MARINATO CON PATATE

PICKLED PORK CHOP WITH POTATO, CELERIAC AND CARROT WITH ROSEMARY AND STAR ANISE SAUCE

GEPEKELDE VARKENSKOTELET MET AARDAPPEL, KNOL EN WINTERPEEN MET JUS VAN ROZEMARIJN EN STERANIJS

BISTECCA DI MANZO

TENDER BEEF STEAK WITH STEWED SPINACH, TAPENADE OF WILD MUSHROOMS AND MADEIRA JUICE

TENDERBEEF STEAK MET GESTOOFDE SPINAZIE, TAPENADE VAN WILDE PADDENSTOELEN EN MADEIRA JUS // SUPPLEMENT EENDENLEVER + €4,50

FILETTO DI MONACI CON SALSA DI LENTICCHIE

MONKFISH FILLET WITH LENTIL SAUCE, PARMA HAM AND ARTICHOKE

ZEEDUIVELFILET MET LINZEN JUS, PARMHAM EN ARTISJOK HARTEN

FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA

GRILLED SALMON FILLET WITH STEWED FENNEL, RED BEETS AND SMOKED BUTTER SAUCE

GEGRILDE ZALMFILET MET GESTOOFDE VENKEL, RODE BIETJES EN GEROOKTE BOTERSAUS

ORATA ALLA GRIGLIA

GRILLED DORADE WITH SAUCE OF TOMATO, OLIVES AND CAPERS

HELE DORADE VAN DE BBQ MET EEN SAUS VAN TOMAAT, OLIJVEN EN KAPPERTJES

DOLCI €7

WAFFLE DI CIOCCOLATO BIANCO

WAFFLE OF WHITE CHOCOLATE AND ORANGE WITH CINNAMON ICE CREAM AND A BOUILLION OF ORANGE AND CINNAMON

WAFEL VAN WITTE CHOCOLADE EN SINAASAPPEL MET KANEEL ROOMIJS EN EEN BOUILLON VAN SINAASAPPEL EN KANEEL

TIRAMISU

TIRAMISU, DIGA STYLE ITALIAN DESSERT
TIRAMISU, DIGA STYLE ITALIAANS DESSERT

PANNA COTTA DI CARMELLO

PANNA COTTA OF CARAMEL WITH A GEL OF AMARETTO AND COFFEE MERENGUE

PANNA COTTA VAN KAMEL MET EEN GEL VAN AMARETTO EN KOFFIE MERENGUE

GELATO DI MASCARPONE CON OLIO D'OLIVA E SALE MARINO

MASCARPONE ICE CREAM WITH OLIVE OIL AND SEA SALT
MASCARPONE ROOMIJS MET OLIJFOLIE EN ZEEZOUT

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, MARTINI 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

NESPOLINO, EMI ROMAGNA | TREBBIANO / CHARDONNAY |
€4 / €20

EXOTISCH EN OPEN, ANANAS EN PERZIK, BLOEMEN,
RIJPE PEER, OPWEKKEND EN LEVENDIG, SAPPIG,
GOEDE ZUREN.

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

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

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

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 BITTER IN DE
AFDRONK.

PASSO DEL SUD, APPASSIMENTO, PUGLIA | NEGROAMARO /
PRIMITIVO | €5 / €25

IN DE GEUR EEN ZWOELE TOON, GESTOOFDE PRUIMEN
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 & VINO DI DOLCI

PROSECCO DI VALDOBBIADENE SPUMANTE EXTRA DRY
SUPERIORE D.O.C.G. | €6 / €30

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

BELLENDI, METODO CLASSICO, BRUT, VENETO | CHARDONNAY |
€40

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

KHAOS, SPUMENTE, ROSARUBRA, ABRUZZO | PECORINO | €50

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

BELLAVISTA, FRANCIACORTA DOCG, LOMBARDIEN |
CHARDONNAY | €60

STIJLVOLLE BRUT, GRAPEFRUIT EN WIT FRUIT, FRIS EN
ZUIVER, MET EEN GOEDE LENGTE, VERZORGD EN FIJN.
MOOIE GETOASTE IMPRESSIE, MET NOTEN, HONING.

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 BLOESEM.

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. PRACHTIG FRIS EN EEN
HARMONIEUZE AFDRONK.

VALENTINO BUTUSSI, FRIULI | PINOT GRIGIO RAMATO | €35
EEN PRACHTIGE KOPERKLEUR. LIJKT QUA KLEUR BIJNA
OP EEN LICHT ROSE, MAAR IS HET ZEKER NIET. 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 LICHT BITTER NA.

VINCENZO BOSSOTTI, PIEMONTE | ARNEIS | €27
OPTIMAAL GERIJPT DOOR VEEL ZONUREN. KRUIDIG
DOOR LAVAGROND, LICHT AROMATISCH EN FRUITIG IN
GEUR. 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 ZUURBALANS.

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 GEDEEL-
TELIJK NIEUWE EIKEN VATEN IS DUIDELIJK TE PROEVEN.

SOAVE, BRIGALDARA, VENETO | GARGANEGA | €29
GROENGEEL VAN KLEUR. FRAAIE GEUR, WAARIN WIT
FRUIT, PEER EN BLOEMEN, JASMIJN. RIJKE, ELEGANTE
SMAAK, MOOI IN BALANS, PERZIK, CITRUSFRUIT,
LEKKER SAPPIG MET FRISSE ZUREN EN ZEER VERFIJND.

IL PENDIO, CONTRA SOARDA, VENETO | GARGANEGA /
VESPAIOLO | €35
PRACHTIGE WIJN. HEERLIJKE AROMA'S VAN EXOTISCH
FRUIT EN VANILLE. LICHT ROMIG, FLUWEELACHTIG MET
EEN WARME MINERALE FRISHEID.

BANFI, 'FONTANELLE' IGT, TOSCANE | CHARDONNAY | €33
ZACHT, DROOG MET HINTS VAN APPEL, PERZIK EN
ABRIKOOS MET LICHT HOUT TONEN.

FATTORIA CORONCINO, MARKEN | VERDICCHIO | €32
DE OPEN GEUR GEEFT VERFIJNDE AROMA'S VAN FRIS
WIT FRUIT OP EEN SUBTIEL RIJPE, BOTERIGE ONDER-
TOON. EEN COMPLEXE VERDICCHIO MET ELEGANTIE.

RÊVE, VELENOSI, MARKEN | PECORINO | €37
EEN COMBINATIE VAN ZACHT FRUITTONEN EN EEN
SPOOR 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, TRENTO | PINOT GRIGIO BLUSH | €4 / 20

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

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

DE GEUR IS KRACHTIG EN DOET DENKEN AAN GEKONFIJFT 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.

TIEFENBRUNNER, ALTO ADIGE | PINOT NERO | €39

VOLLE EN KRACHTIGE STIJL PINOT NOIR, MOLLIG, SAPPIG EN OPEN, MET GOEDE ZUREN, EEN FIJNE STEVIGHEID. KRACHTIGE RODE WIJN.

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

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.

SOCRÉ, BARBARESCO, PIEMONTE | NEBBIOLO | €45

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.

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

ER KOMEN GEUREN NAAR BOVEN ALS CACAO, LEER, TABAK, CEDERHOUT EN LICHT VANILLE. DE RIJPHEID VAN DE DRUIVEN VERTAALT ZICH IN EEN RIJKE, VOLLE SMAAK.

MUSSO, CONTRA SOARDA, VENETO | MARZEMINO | €35

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

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

DE GEUR IS INTENS, WARM EN COMPLEX. ENKELE KENMERKEN ZIJN RIJPE AMARENEN KERSEN, DROP, LAURIER, VANILLE. DE SMAAK IS VOL, RIJP EN INTENS.

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.

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

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

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. NA DE VOLLE FRUIT-SMAKEN KOMEN DE KENMERKENDE ITALIAANSE TREKJES NAAR BOVEN: EEN PRACHTIGE ZUURBALANS, PITTIGE TANNINES EN EEN KLEIN BITTERTJE AAN HET EINDE.

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

BREDE GEUR VAN KERSEN, AANGENAME PEPERIGHEID EN KRUIDIGHEID. ELEGANTE VOLLE SMAAK, MOOIE TANINNES EN HEERLIJK IN ZIJN FRUIT EN SAP.

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 | €75

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.

FORESCO, UMBRIË | CABERNET SAUVIGNON / SANGIOVESE / MERLOT | €29

LEKKER STEVIG IN DE AANZET, DAARNA ZACHT EN ELEGANT, PUUR, LENGTE, MOOIE ZUREN, ROMIGE FINALE, EEN WIJN MET PIT.

SHAMAN RISERVA, ROSARUBRA, ABRUZZO | MONTEPULCIANO D'ABRUZZO | €79

IN DE RIJKE GEUR KRUIDEN MET ZWOEL ROOD FRUIT. STEVIGE AANDRONK, 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 PRUIJEN. 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.

NERO D'AVOLA, MORGANTE, SICILIË | 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.