

## ANTIPASTI

KLEINE GERECHTJES, HEERLIJK OM TE DELEN  
TIJDENS LUNCH OF DINER  
*SMALL DISHES, PERFECT TO SHARE DURING  
LUNCH OR DINNER*

**ANTIPASTO MISTO (MIN. 2 PERS) 14 P.P.**  
DIVERSE VOORGERECHTEN, KEUZE VAN DE CHEF  
*MIXED STARTER, CHEFS SELECTION*

**GEROOKTE ZALM 12**  
BAWYKOF ZALM - REDMEAT RADIJS - MIERIKSWORTEL -  
BIESLOOK  
*BAWYKOF SALMON - REDMEAT RADISH - HORSERADISH -  
CHIVE*

**MAIALE TONATO 9**  
VARKENSLLENDE - VERSE TONIJN - TONIJNMAYONAISE -  
KAPPERS  
*PORKLOIN - FRESH TUNA - TUNA MAYONNAISE - CAPERS*

**RICOTTA 9**  
RICOTTA - SINAASAPPEL - ROODLOF - RETTICH -  
LONGPEPER - PECAN NOTEN  
*RICOTTA - ORANGE - RADICCHIO - RADISH -  
LONGPEPPER - PECAN NUTS*

**KNOLSELDERIJ 9**  
KNOLSELDERIJ - HAZELNOOT - WATERKERS -  
PROVOLONE  
*CELERIAC - HAZELNUT - WATERCRESS - PROVOLONE*

**STEAK TARTAAR 11**  
BAVETTE - EIDOOIER - FURIKAKE - KROKANTE UI -  
RADIJS - BONITOMAYONAISE  
*FLANK MEAT - EGG YOLK - FURIKAKE - CRISPY ONION -  
RADISH - BONITO MAYONNAISE*

**CEVICHE 11**  
HARDERFILET - BOTERRAAP - MISOMAYONAISE -  
HARINGKUIT - GEPLETTE RIJST  
*FILLET OF MULLET - TURNIP - MISO MAYONNAISE -  
HERRING EGGS - CRUSHED RICE*

**POULPO 10**  
OCTOPUS - BBQ AARDAPPEL - BIESLOOK -  
ZEEKRAAL - BAGNA CAUDA  
*OCTOPUS - BBQ POTATO - CHIVES - GLASSWORT -  
BAGNA CAUDA*

**OSTERS 3 ST. 9**  
WITTE BALSAMICO - SJALOTTEN - CITROEN  
*WHITE BALSAMIC - SHALLOTS - LEMON*

**CHARCUTERIE 12**  
DIVERSE HAMSOORTEN - GEVOGELTECREME - PANE  
CARASAU  
*VARIOUS TYPES OF HAM - POULTRY CREME - PANE  
CARASAU*

## VINO ROSSO

### VAN NOORD NAAR ZUID ITALIË

**BLAUBURGUNDER, HALTERN, ALTO ADIGE | PINOTNERO | 32**  
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.

**MASSOLINO, DOLCETTO D'ALBA, PIEMONTE | DOLCETTO | 29**  
EEN BOM VAN VERS ROOD FRUIT. EEN FRISSE ELEGANTE INZET  
MET EEN AANGENAME SMAAK VAN BRAMEN, AARDBEI EN  
FRAMBOOS. TEVENS EEN LANGE INTENSE FINALE.

**COLLI TORTONESI, PIEMONTE | BARBERA & DOLCETTO | 30**  
VERGIST OP BETONNEN TANKS MET DELEN VAN HELE  
TROSSEN. FUNKY, SAPPIG FRUIT EN PUUR. TONEN VAN CASSIS  
EN KERSEN MET ZACHT TANNINES EN EEN KLEIN ZOETJE.

**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 2014, 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.

**BROCCARDO, BAROLO 2014, PIEMONTE | NEBBIOLO | 59**  
IN DE NEUS KRUIDIG MET TONEN VAN VANILLE. IN  
DE AANZET MOOI VOL MAAR WEL ZACHT.  
PURE TONEN VAN ROOD FRUIT, ZACHT TANNINES EN  
PRACHTIG IN BALANS.

**MASSOLINO, VIGNA RIONDA, BAROLO RISERVA 2012, PIEMONTE |  
NEBBIOLO | 120**  
DE ALLERMOOIESTE WIJNGAARD IN BAROLO! DONKER TOT  
BRUINROOD VAN KLEUR. COMPLEXE GEUR MET IN ZIJN JEUGD  
BLOEMEN OVERGAAND MET DE JAREN IN TEER. IN DE MOND  
EEN KRACHTIGE AANZET, GOEDE BALANS VAN RIJPE TANNINE.

**GIOVANNI ROSSO, BAROLO CERETTA 2014, PIEMONTE | NEBBIOLO | 80**  
ROBIJNROOD MET LICHT INTENSITEIT EN DUIDELIJKE  
VERKLEURING AAN DE RAND. IN DE NEUS FLORALE TONEN  
ZOALS VIOOLTJES, ZWARTE KERSEN, KREUPELHOUT, KOFFIE  
EN DROP. EEN ZACHT AANZET MET MOOIE ZUREN EN FIJNE  
TANNINES. ZEER LANGE, MINERALE EN AARDSE AFDRONK.

**SELVA CAPUZZA, LOMBARDIA | GROPPELLO | 35**  
ZEER LICHT ROBIJNROOD VAN KLEUR. IN DE NEUS  
ZWOEL ROOD FRUIT ZOALS FRAMBOOS EN KERS. IN DE  
SMAAK KOMT HET ZWOELE RODE FRUIT TERUG,  
VERLEIDELIJK, WAT BODY, BESCHIEDEN ZUREN EN EEN  
ZACHT KARAKTER.

**SOCRE, PIEMONTE | BARBERA D'ASTI | 33**  
INTENSE FRUITGEUR EN MOOI KRUIDIG. EEN ZACHT EN  
ELEGANTE SMAAK. FRISSE ZUREN, VERFIJND MET VEEL  
ROOD FRUIT EN EEN LANGE AFDRONK.

**ASNAS, PIEMONTE | NEBBIOLO, BARBERA & PETIT VERDOT | 38**  
DONKERROOD MET MEDIUM INTENSITEIT. IN DE NEUS  
ZEER AANGENAAM MET ROOD EN ZWART FRUIT EN  
TONEN VAN ROZEN. IN DE MOND EEN MILDE AANZET EN  
VEEL SAP. DAN KOMEN DE TANNINES EN ZUREN  
OPZETTEN, MAAR DEZE ZIJN BEIDEN GOED VERPAKT  
DOOR DE CONCENTRATIE. LANGE, MINERALE AFDRONK.

**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.

**BRIGALDARA, VALPOLICELLA CASE VECIE, VENETO | CORVINA /  
CORVINONE / RONDINELLA | 30**  
VEEL RIJP FRUIT EN FRIS-KRUIDIG RANDJE. SAPPIGE SMAAK  
VAN ZOETE KERSEN, PRUIMEN EN EEN KLEIN BEETJE  
ZOETHOUT. MILDE ZUREN EN TANNINES.

**BRIGALDARA VALPOLICELLA RIPASSO, VENETO | CORVINA /  
MOLINARA / RONDINELLA | 39**  
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 2013, VENETO | CORVINA / MOLINARA /  
RONDINELLA | 75**  
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 | CANAIOLO / SANGIOVESE | 29**  
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 | 39**  
BREED EN COMPLEX, ZOET FRUIT, KERSEN, PRUIMEN, EEN VLEUGJE AARDSHEID EN HEERLIJKE VANILLE TONEN. ELEGANTE SMAAK, NIET ALLEEN KRACHT, MAAR VEEL SUBTILITEIT.

**PODERE PIAGGIA, CARMIGNANO RISERVA 2015, TOSCANE | CABERNET SAUVIGNON, MERLOT & SANGIOVESE | 70**  
GEUR VAN ROOD FRUIT EN KRUIDNAGEL. COMPLEXE SMAAK VAN GESTOOFD ROOD FRUIT. IMPRESSIES VAN LEER, DROP EN ZACHTE KRUIDEN. UITGEBALANCEERDE SMAAK MET EEN ONGEKEND LANGE FINALE.

**BANFI, 'SUMMUS', TOSCANE | SANGIOVESE / CABERNET / SYRAH | 60**  
DEZE SUPER TUSCAN HEEFT EEN BREDE GEUR VAN KERSEN, AANGENAME PEPERIGHEID EN KRUIDIGHEID. ELEGENTE VOLLE SMAAK, MOOIE TANINNES EN HEERLIJK IN ZIJN FRUIT EN SAP.

**LE VOLTE DELL'ORNELLAIA, TOSCANE | MERLOT / SANGIOVESE / CABERNET | 37**  
INTENS EN ZWOEL, KERSEN EN ANDER ROOD RIJP FRUIT EN CONFITURE. HEERLIJK SAPPIGE AANZET MET EEN GOEDE STEVIGHEID. ZACHTE TANINNES EN MOOI IN BALANS.

**ORNELLAIA 2014, BOLGHERI SUPERIORE, SUPER TUSCAN | 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.

**SASSICAIA 2015, BOLGHERI SUPERIORE, SUPER TUSCAN | CABERNET FRANC & CABERNET SAUVIGNON | 270**  
DE SASSICAIA BIEDT EEN SCALA AAN AROMA'S ZOALS ZWARTE BESSEN, BRAMEN, KRUIDIGE GEUREN, VANILLE, CEDERHOUT. DE SMAAK IS INTENS ROMIG, MET EEN ACHTERGROND VAN RIJPE TANNINES.

**BRUNELLO DI MONTALCINO 2012, TOSCANE | SANGIOVESE | 69**  
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.

**AMPELEIA 2014, ELISABETTA FORADORI, TOSCANE | CABERNET FRANC / SANGIOVESE | 49**  
GEPLUKT VAN DE OUDSTE STOKKEN VAN DE WIJNGAARD. DEELS GERIJPT OP EIKEN. TONEN VAN LAVENDEL EN ROZEMARIJN. KRACHTIG, RONDE TANNINES EN PRACHTIG OP DRONK.

**CINCINNATO, LAZIO | NERO BUONO | 30**  
EEN MOOIE RIJPE WIJN, DIE VIER MAANDEN WORDT GERIJPT OP EIKEN. FRISSE ZUREN MET EEN LICHT KRUIDIGE AFDRONK.

**LUNGAROTTI, L'U, UMBRIË | MERLOT / SANGIOVESE | 29**  
EEN MOOIE WARME BLEND. FRISSE ZUREN MET RIJP ROOD FRUIT. LICHTE ZOETE TONEN EN SUBTIELE TANINNES.

**CARMINUCCI 'NAUMAKOS' ROSSO PICENO | MARKEN | MONTEPULCIANO & SANGIOVESE | 30**  
IN DE NEUS INTENS FRUIT VAN AMARENE KERSEN, BRAMEN EN ZWARTE PRUIMEN. ZACHTE SMAAK, DROOG, VOL, KRUIDIG, IETS ZWOEL, ZEER VERFIJND MET ZACHTE TANNINES IN DE AFDRONK.

**ROSARUBRA, ABRUZZO | MONTEPULCIANO | 35**  
INTENS DONKER ROOD VAN KLEUR. RIJK KARAKTER WAAR ZWART FRUIT DOMINEERT, KRUIDIGE ACCENTEN VAN LAURIER EN ROZEMARIJN. ENORME CONCENTRATIE MET RIJPE TANNINES.

**ARGIOLAS, CARIGNANO DEL SULCIS, SARDINIE | CARIGNANO | 35**  
INTENS GEPARFUMEERD MET TONEN VAN VERS ROOD FRUIT EN WILDE "MACCHIA MEDITERRANEA". DIT IS EEN STRUIKGEWAS DAT VEEL VOORKOMT OP SARDINIË EN CORSICA. FRIS, SMAAKVOL EN GEBALANCEERD. MET FIJNE EN EVENWICHTE TANNINES.

**PASSO DEL SUDAPPASSIMENTO, PUGLIA | NEGROAMARO / PRIMITIVO | 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.

**CIRO ROSSO, CALABRIA | GAGLIOPPO | 30**  
GAGLIOPPO, FAMILIE VAN DE SANGIOVESE DRUIF, LICHT MUNT GEUR. VERGIST EN GERIJPT OP GROTE EIKENVATEN DAARDOOR MOOI ZACHTE TANNINES MET EEN HINTJE LAURIER IN DE AFDRONK.

**MORGANTE, SICILIE | NERO D'AVOLA | 32**  
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.

# 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 GERECHT(EN) BESTELD. GRAZIE!

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

## DOLCI

<b>DOLCE DELLO CHEF</b> DESSERT VAN DE CHEF <i>DESSERT FROM THE CHEF</i>	8
<b>SOLERO</b> VANILLE SEMIFREDDO - MANGO - PASSIEVRUCHT <i>VANILLA SEMIFREDDO - MANGO - PASSION FRUIT</i> RAPALINO, PIEMONTE   MOSCATO D'ASTI   6,5	8
<b>PANNA COTTA</b> AMANDELEN - VANILLE - TONKABONEN - AARDBEIEN <i>ALMONDS - VANILLA - TONKA BEANS - STRAWBERRIES</i> RAPALINO, PIEMONTE   MOSCATO D'ASTI   6,5	8
<b>PURE CHOCOLADE</b> BROWNIE - CHOCOLADE - RODE BIET - ROOD FRUIT - SORBET <i>BROWNIE - PURE CHOCOLATE - RED FRUIT - BEETROOT - SORBET</i> VELENOSI, VISCIOLE, MARKEN   LACRIMA DE MORO   6,50	9
<b>IJS</b> DIVERSE IJSOORTEN - KEUZE VAN DE CHEF <i>FARIOUS TYPES OF ICE CREAM - CHEF'S CHOICE</i> LUNGAROTTI, UMBRIE   TREBBIANO   6,5	6
<b>FORMAGGI</b> KAASPLATEAU <i>CHEESEPLATTER</i> VELENOSI, VISCIOLE, MARKEN   LACRIMA DE MORO   6,50	12
<b>SCROPPINO</b> DESSERTCOCKTAIL - CITROENIJS - PROSECCO - VODKA <i>DESSERTCOCKTAIL - LEMON ICE CREAM - PROSECCO - VODKA</i>	7

## SFUSO BIANCO

LUNGAROTTI UMBRIE   GRECHETTO	6 / 30
VINCENZO BOSSOTTI PIEMONTE   ARNEIS	5,5 / 27
CONTRA SOARDA VIGNAIOLI VENETO   VESPAIOLO	6 / 30
LOMBARDO UNANIME BIANCO SICILIE   CATARRATO, GRILLO & MUSCAT	6 / 30
COLLI TORTONESI CORTESE, TREBBIANO & MOSCATO	7 / 35
POGGIO MAESTRINO TOSCANE   MALVASIA	7 / 35
CORSINI LANGHE, PIEMONTE   ARNEIS, CHARDONNAY & SAUVIGNON BLANC	7 / 35

## SFUSO ROSSO

PASSO DEL SUD 'APPASSIMENTO' PUGLIA   PRIMITIVO & NEGROAMARO	5 / 25
ISODI CHIANTI CLASSICO TOSCANE   SANGIOVESE & CANAILOLO	6 / 29
CIRO ROSSO CALABRIA   GAGLIOPPO	6 / 30
NERO D'AVOLA MORGANTE SICILIE   NERO D'AVOLA	6,5 / 32
CINCINNATO LAZIO   NERO BUONO	6 / 30
ARGIOLAS, CARIGNANO DEL SULCIS SARDINIE   CARIGNANO	7 / 35

## SPUMANTE

BELLENDI PROSECCO DI VALDOBIADENE SPUMANTE BRUT   6,5 / 32 LICHTE FRUIT GEUREN, ZACHTE MAAR RONDE MOUSSE MET EEN FRISSE AFDRONK.	
CINCINNATO CORI SPUMANTE BRUT   BELLONE   6,5 / 32 VROEG GEPLUKT OM NATUURLIJKE ZUREN TE BEHOUDEN, ZEER VERFIJNDE MOUSSE. TONEN VAN VENKEL EN PEER.	
BELLENDI   METODO CLASSICO BRUT, VENETO   CHARDONNAY   37 PRACHTIG ELEGANT, GETOAST BROOD, MOOIE AROMA'S, DROOG EN VOL.	
AGU, METODO CLASSICO ROSE BRUT, CONTRA SOARDA, VENETO   PINOT NERO   39 FANTASTISCHE MOUSSERENDE ROSE, MOOIE NEUS, BLOEMEN, AARDBEIEN EN FRAMBOZEN. LICHT KRUIDIG, FRIS EN LANG.	
FRANCIACORTA DOCG, LOMBARDIEN   CHARDONNAY   50 STIJLVOLLE BRUT, GRAPEFRUIT EN WIT FRUIT, FRIS EN ZUIVER, MET EEN GOEDE LENGTE, VERZORGD EN FIJN.	

## VINO ROSATO

SACCHETTO, VENEZIE   PINOT GRIGIO BLUSH   4,5 / 22,5 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 GEKONFIJT FRUIT. EEN KRACHTIGE WIJN, VOL VAN SMAAK MET EEN ENORM CONCENTRAAT.	
PESCAJA, PIEMONTE   NEBBIOLO / BARBERA / ARNEIS   30 HEERLIJKE FRISSE MINERALEN VAN HET TERROIR MET WILDE PERZIKEN. EEN ZALMROZE WIJN MET RECHT FRUIT. MOOI FRIS EN FRUITIG MAAR OOK EEN BEETJE KRUIDIG.	

## VINO BIANCO

### VAN NOORD NAAR ZUID ITALIË

FORADORI, FONTANASANTA | DOLOMITI | MANZONI BIANCO | 40  
DE GEUR HEEFT PEER, ABRIKOOS EN GEDROOGDE BLOEMEN. DIT KOMT TERUG IN DE SMAAK MET EEN FRISSE ZUURGRAAD, WAT PEER, LIMOEN, EEN BEETJE MINERALITEIT EN EEN HINTJE BOTER.

VIAL, HALTERN, ALTO ADIGE | PINOT BIANCO / WEISSBURGUNDER | 30  
AROMA'S VAN PEER EN APPEL. VOLLE EN ELEGANTE SMAAK, 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.

ABBZIA DI NOVACELLA, ALTO ADIGE | RIESLING | 40  
IN DE NEUS TROPISCH FRUIT EN FLORALE TONEN. IN DE MOND EEN ZACHTE AANZET, DAARNA STRAKKER MET CITRUSFRUIT, LICHT FLORALE TONEN EN KRUIDEN ALS OREGANO. HEERLIJKE ZUREN DIE DE SAPPIGE WIJN EEN AANGENAME FRISHEID GEVEN.

ABBZIA DI NOVACELLA, ALTO ADIGE | GRUNER VELTLINER | 40  
EEN GRUNER VELTLINER VAN EEN VAN DE OUDSTE WIJNHUIZEN TER WERELD. FRISSE GROENE GEUREN, MET HINTS VAN WITTE PEPER. IN DE SMAAK MINERALIG EN TONEN VAN MELOEN MET EEN KRUIDIGE 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, ÉÉN VAN DE BETERE PINOT GRIGIO'S!

LIVIO FELLUGA, FRIULI | PINOT GRIGIO | 39  
GEKONFIJT FRUIT, PERZIK, KWEEPEER EN BLOEMEN IN DE GEUR. AANGENAAM DROOG VAN SMAAK, VOL EN ZACHTGEKRUID, LEVENDIG MET EEN LANGE AFDRONK.

LIVIO FELLUGA, ILLIVIO, FRIULI | PINOT BIANCO / CHARDONNAY / PICOLIT | 45  
BLEEKGELE, IETS GROENE KLEUR. RIJKE ELEGANTE GEUR VAN BLOEMEN, VANILLE EN WIT FRUIT. VOL EN RIJK MET FRISSE ZUREN EN BESCHAAFD EIKEN.

LIVIO FELLUGA, TERRA ALTE | FRIULANO / PINOT BIANCO / SAUVIGNON | 70  
IN DE NEUS AROMA'S VAN JASMIJN, DRAGON EN GEKONFIJT FRUIT. UITERST COMPLEX IN DE MOND, ELEGANT, WARM, ZWOEL FRUIT VAN MANGO EN ANANAS MET EEN LANGE FINALE EN FRISHEID.

**CORSINI, PIEMONTE LANGHE BIANCO | ARNEIS, CHARDONNAY & SAUVIGNON BLANC | 35**

MOOIE FRISSE GEUREN MET AMANDEL. LICHTE ZUREN IN DE MOND MET EEN RONDE, ROMIGE AFDRONK.

**VINCENZO BOSSOTTI, PIEMONTE | ARNEIS | 27**

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

**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.

**COLLI TORTONESI, PIEMONTE | CORTESE, TREBBIANO & MOSCATO | 7 / 35**

EEN SPANNENDE WIJN, MET LICHTE ZUREN, FRISSE BLOESEM EN PERZIK AROMA'S.

**CONTRA SOARDA VIGNAIOLI, VENETO | VESPAIOLO | 30**

HEERLIJK FRISSE CITRUS MET TONEN VAN HONING 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. FILMENDE FINALE.

**VIGNASILAN, CONTRA SOARDA, VENETO | VESPAIOLO | 39**

IETS BIJZONDERS. TONEN VAN PEER, CITRUS, BLOEMENHONING EN VUURSTEEN. RIJPE AROMA'S MET FIJNE ZUREN EN EEN MINERALIGE AFDRONK. 24 MAANDEN OP FLES GERIJPT.

**COLLI TORTONESI, PIEMONTE | TIMORASSO | 38**

DE RIESLING VAN DE PIEMONTE, ZO WORD DEZE PRACHTIGE DRUIF OOK WEL GENOEMD, ZIJDE ZACHT MET VERFIJNDE ZUREN.

**QUERCIABELLA, BATAR 2014, TOSCANE | CHARDONNAY /**

**PINOT BIANCO | 120**

COMPLEX BOUQUET VAN FRUITAROMA'S EN GEROOSTERD BROOD. INTENS EN BREED IN SMAAK MET ABRIKOOS EN APPEL. HEERLIJK ZACHT, LICHTGEKRUID MET NIEUW EIKEN. EEN WARE BELEVENIS!

**POGGIO MAESTRINO, TOSCANE | MALVASIA | 35**

GEUREN VAN WITTE BLOESEM, GROENE APPEL EN WITTE PERZIK MET EEN LICHTE HINT VAN ACACIA HONING. DE AANZET IS ZACHT EN TEGELIJKERTIJD MINERALIG. DE SMAAK IS GEBALANCEERD, SAPPIG EN VERFIJND.

**BROLIO TORRICELLA, TOSCANE | CHARDONNAY & SAUVIGNON BLANC | 40**

HEEL EXOTISCH EN RIJP IN DE GEUR. STEVIG GEBRAND HOUT, VETTIG, IN COMBINATIE MET EEN LICHTE CITRUSTOON. DE SMAAK HEEFT VERRASSEND VEEL MINERALITEIT.

**FATTORIA CORONCINO, MARKEN | VERDICCHIO | 35**

DE OPEN GEUR GEEFT VERFIJNDE AROMA'S VAN FRIS WIT FRUIT OP EEN SUBTIEL RIJPE, BOTERIGE ONDERTOON. EEN COMPLEXE VERDICCHIO MET ELEGANTIE.

**FATTORIA CORONCINO, 'STRACACIO' MARKEN | VERDICCHIO | 40**

EEN RIJPE VERDICCHIO MET EEN HINT VAN RIESLING. DE WIJN KRIJGT EEN FERMENTATIE OP EIKEN WAARDOOR HET EEN SOEPELE WIJN WORDT MET FRUITIGE AROMA'S EN TONEN VAN HOPJES.

**LUNGAROTTI, UMBRIE | GRECHETTO | 30**

EEN MOOIE FRISSE WIJN, MET GEUREN VAN ANANAS EN CITRUS. DE WIJN HEEFT EEN VERASSEND KRUIDIGE AFDRONK.

**CARMINUCCI 'NAUMAKOS', MARKEN | CAHRDONNAY | 30**

RIJKE KRUIDIGE WIJN, GOEDE ZUREN MET EEN KLEIN VETJE. ZILTIG MET TONEN VAN VENKEL.

**LOMBARDO UNANIME BIANCO, SICILIË | CATARRATO, GRILLO & MUSCAT | 29**

RIJP EN FLORAAL IN DE NEUS. VOL EN AROMATISCH MET APPEL EN EEN LICHT TROPISCHE ONDERTOON.

**POSSENTE, KIMA BIANCO, SICILIE | CATARRATO & VIOGNIER | 6,5 / 32**

RIJKE MEDITERRANE AANZET, ZILTIG, FLORAAL, ZACHT EN TROPISCH. MOOIE WIJN VOOR BIJ VIS EN SCHAAL EN SCHELP DIEREN. EEN PARELTJE VAN SICILIE.

## PRIMI

15.-

PASTA ALS TUSSENGERECHT, TE KLEIN ALS HOOFDGERECHT  
*PASTA AS AN IN-BETWEEN COURSE, TOO SMALL AS A MAIN*

**RISOTTO FRUTTI DI MARE**

SAFFRAAN RISOTTO - COQUILLE - MOSSEL - POULPO  
*SAFFRON RISOTTO - SCALLOP - MUSSEL - POULPO*  
COLLI TORTONESI BIANCO, PIEMONTE | 7 / 35

**PAPPARDELLE**

GEPEKELDE LAMSSCHOUDEUR - GROVE MOSTERD - OREGANO - BROODKRUIJ  
*PICKLED LAMB SHOULDER - MUSTARD - OREGANO - BREADCRUMBS*

ISODI CHIANTI CLASSICO, TOSCANE | CANAILOLO / SANGIOVESE | 6 / 29

**RIGATONI AL TARTUFO**

RIGATONI PASTA - VERSE TRUFFEL - PARMEZAAN  
*RIGATONI PASTA - FRESH TRUFFLE - PARMESAN*  
CIRO ROSSO, CALABRIA | GAGLIOPPO | 6 / 30

**RAVIOLI**

HOLLANDSE GARNALEN - WILDE GAMBA - VENKEL - ASPERGE - SCHAALDIERENSCHUIM - WATERKERS  
*DUTCH SHRIMPS - WILD PRAWNS - FENNEL - ASPARAGUS - WATERCRESS*  
POGGIO MAESTRINO, TOSCANE | MALVASIA | 7 / 35

**GNOCCHI**

POMPOEN - BLAUWE BUNKERKAAS - ROODLOF - CHAMPIGNON - RUCOLA  
*PUMPKIN - BLUE CHEESE - RADDICCHIO - MUSHROOMS - ROCKET SALAD*  
CINCINNATO, LAZIO | NERO BUONO | 6 / 30

## MENÙ CUCINA

(MENU BY THE CHEF)

2-COURSE CHEF'S MENU 27,50 (ONLY WITH LUNCH)

3-COURSE CHEF'S MENU 34,50

4-COURSE CHEF'S MENU 42,50

5-COURSE CHEF'S MENU 49,50

PAIRING WINES FROM OUR SOMMELIER: FROM 6,- PER GLASS

## SECONDI

DIT GERECHT WORDT GESERVEERD ALS HOOFDGERECHT  
*THIS DISH IS SERVED AS A MAINCOURSE*

**EENDENBORST 20**

BBQ ANANAS - EENDENLEVER - PECAN NOTEN - POMPOEN - EENDEN LONGPEPERJUS  
*DUCKBREAST - BBQ PINEAPPLE - DUCKLIVER - NUTS - PUMPKIN - DUCK'S GRAVY WITH LONGPEPPERS*  
CARIGNANO DEL SULCIS, SARDINIE | CARIGNAN | 6 / 30

**LAMSRUMP 21**

BABA GANOUSH - SUGARSNAPS - BOSPEEN - GEDROOGDE TOMAAT - HARISSA LAMSJUS  
*LAMB - BABA GANOUSH - SUGARSNAPS - CARROTS - DRIED TOMATO - GRAVY OF LAMB WITH HARISSA*  
NERO D'AVOLA, MORGANTE, SICILIE | NERO D'AVOLA | 6 / 30

**WITTE ASPERGES 19**

GEPEKELDE EIDOOIER - MONNIKSBAARD - AARDAPPEL DUMPLING - GREMOLATA HOLLANDAISE  
*WHITE ASPARAGUS - PICKLED EGG YOLK - POTATO DUMPLING - GREMOLATA HOLLANDAISE*  
CONTRA SOARDA VIGNAIOLI, VENETO | VESPAIOLO | 6 / 30

**ZEEWOLF 22**

GAMBA - SALAME VENTRICINA PICCANTE - PARELGORT - CIME DI RAPA - CITROEN  
*SEA WOLF - PRAWN - SALAME PICCANTE - CIME DI RAPA - LEMON*  
LUNGAROTTI, UMBRIE | GRECHETTO | 6 / 30

**ROODBAARS 21**

LIMA BONEN - SNIJBOON - COURGETTE - ZEEKRAAL - WORTEL - SAUS MET RAS EL HANOUT  
*RED PERCH - LIMA BEANS - ZUCCHINI - GLASSWORT - CARROT - SAUCE WITH RAS EL HANOUT*  
CORSINI, PIEMONTE LANGHE BIANCO | ARNEIS, CHARDONNAY & SAUVIGNON BLANC | 7 / 35