

ANTIPASTI

SMALL DISHES, PERFECT TO SHARE DURING LUNCH OR DINNER

KLEINE GERECHTJES, HEERLIJK OM TE DELEN TIJDENS LUNCH OF DINER

ANTIPASTO MISTO (MIN. 2 PERS) 14 P.P.
MIXED STARTER, CHEFS SELECTION
GEMENGD VOORGERECHT, KEUZE VAN DE CHEF

HAMACHI CON CREMA DI SEDANO 11
HAMACHI WITH CREAM OF CELERIAC, BUTTERMILK, DUTCH SHRIMPS AND BOTTARGA
HAMACHI MET CREME VAN KNOLSELDERIJ, SCHUIM VAN KARNEMELK, HOLLANDSE GARNALEN EN BOTTARGA

LOMBI DI MAIALE TONATO 9
FRESHLY CUT PORK LOIN WITH FRESH YELLOWFIN TUNA, TUNA MAYONNAISE AND CAPERS
VERS GESNEDEN VARKENSLLENDE MET VERSE YELLOWFIN TONIEN, TONIENMAYONAISE EN KAPPERS

MARBRE DI VITELLO 12
MARBRE OF VEAL CHEEKS, VEAL TONGUE AND DUCKLIVER WITH APPLE, PUMPKIN AND SMOKED PLUMS
MARBRE VAN KALFSWANG, KALFSTONG EN EENDENLEVER MET GROENE APPEL, POMPOEN EN GEROOKTE PRUIM

ZUPPA DI SEDANO E TARTUFO 9
SOUP OF CELERIAC WITH TRUFFLE AND CHICKEN LOINS
SOEP VAN KNOLSELDERIJ MET TRUFFEL EN KIPPENOEESTERS

BARBABIETOLA CON CREMA DI FORMAGGIO DI CAPRA 9
BEETROOT WITH CREAM OF GOAT CHEESE, CASHEW AND SORBET OF BEETROOT
OERBIET MET CREME VAN GEITENKAAS, CASHEWNOTEN EN BIETENSORBET

OSTRICHE CON ACETO BALSAMICO BIANCO 9
'ZEEUWSE' FLAT OYSTERS (3 PCS.) WITH WHITE BALSAMIC AND SHALLOTS
ZEEUWSE PLATTE OESTERS (3 ST.) MET WITTE BALSAMICO EN SJALOTTEN

GRANCHIO CON SCAMPI CROCCANTI 13
NORTH SEA CRAB WITH CRUNCHY LANGOUSTINE, AVOCADO, FOAM OF LANGOUSTINE AND GRAPEFRUIT
NOORDZEEKRAB MET KROKANTE LANGOUSTINE, AVOCADO, SCHUIM VAN LANGOUSTINE EN GRAPEFRUIT

CARPACCIO DI MANZO 12
BEEF CARPACCIO WITH BALSAMIC ONIONS, MUSHROOMS, OLD PECORINO, MACADAMIA AND FRESH TRUFFLE
CARPACCIO VAN RUND MET BALSAMICO-UITJES, BUNDELZWAMMEN, OUDE PECORINO, MACADAMIA EN VERSE TRUFFEL

TAGLIERE DELLA CASA 13
BOARD WITH CHARCUTERIE, CREAM OF POULTRY AND CARTA DI MUSICA
PLANKJE MET VERSCHILLENDE HAMSOORTEN, GEVOGELTECREME EN CARTA DI MUSICA

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 2011, 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, ZEER COMPLEX MET EEN PRACHTIGE STRUCTUUR.

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.

GIACOSA FRATELLI 'BUSSIA', PIEMONTE | BARBERA D'ALBA | 30
INTENSE FRUITGEUR EN MOOI KRUIDIG. EEN ZACHT EN ELEGANTE SMAAK. FRISSE ZUREN, VERFIJND MET VEEL ROOD FRUIT EN EEN LANGE AFDRONK.

VINCENZO BOSSOTTI, LANGHE PIEMONTE | NEBBIOLO | 35
EEN BLOEMINGE GEUR ZOALS VIOOLTJES MET ZWOELE RIJPHEID, IN DE SMAAK STEVIGE EN INTENSE AROMA'S. TOEGANKELIJK MAAR KRACHTIGE STRUCTUUR WAT KENMERKEND IS VOOR NEBBIOLO.

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 TWEDE 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 WARM 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 | CANAILOLO / 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.

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 | CARIGNAN | 30
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.

APOLLONIO COPERTINO, PUGLIA | MALVASIA NERA, NEGROAMARO | 28
DE GEUR IS WELDADIG: VOL EN KRACHTIG TEGELIJK, MET RIJP ZWART FRUIT EN HOUTIGE KRUIDEN. MILDE ZUREN EN RIJPE TANNINES. 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.

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

8,-

DOLCE DELLO CHEF

DESSERT FROM THE CHEF

DESSERT VAN DE CHEF

MELA CARAMELLATA

CARAMELIZED APPLE WITH CREAM OF CALVADOS,

CRUMBLE OF ALMONDS AND CALVADOS ICECREAM

GEKARAMELISEERDE APPEL MET CALVADOSCREME,

AMANDELCRUMBLE EN CALVADOS ROOMIJS

LUNGAROTTI, UMBRIE | TREBBIANO | 6,5

PAN DI SPAGNA AL CAFFE

COFFEE SPONGECAKE WITH AMARETTO, MASCARPONE AND

COFFEE ICECREAM

KOFFIE-SPONGECAKE MET AMARETTO, MASCARPONE EN

KOFFIE-ROOMIJS

ANANAS CARAMELLATO

CARAMELIZED PINEAPPLE WITH CREAM OF TONKABEANS,

GEL OF PINEAPPLE AND BUTTERSCOTCH ICECREAM

GEKARAMELISEERDE ANANAS MET CREME VAN

TONKABONEN, GEL VAN ANANAS EN IJS VAN

BOTERBABBELAAR

DINDARELLO, 'MACULAN' IGT, VENETO | MOSCATO | 6

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI +4,50

CHEESEPLATTER

KAASPLATEAU

VELENOSI, VISCIOLE, MARKEN | LACRIMA DE MORO | 6,50

SCROPPINO

DESSERTCOCKTAIL MADE WITH LEMON ICECREAM,

PROSECCO AND VODKA

DESSERTCOCKTAIL VAN CITROENIJS, PROSECCO EN

VODKA

SFUSO BIANCO

CAMPOTINO COLLI PESCARESI

5 / 25

ABRUZZO | PECORINO

VINCENZO BOSSOTTI

5,5 / 27

PIEMONTE | ARNEIS

CONTRA SOARDA VIGNAIOLI

6 / 30

VENETO | VESPAIOLO

LOMBARDO UNANIME BIANCO

6 / 30

SICILIE | CATARRATO, GRILLO & MUSCAT

SANNIO 'SVELANTO'

6 / 30

CAMPANIA | FIANO

POGGIO MAESTRINO

7 / 35

TOSCANE | MALVASIA

TASCA D'ALMERITA

7 / 35

SICILIE | GRILLO

SFUSO ROSSO

PASSO DEL SUD 'APPASSIMENTO'

5 / 25

PUGLIA | PRIMITIVO & NEGROAMARO

SELVA GAPUZZA

7 / 35

LOMBARDIA | GROPPELLO

GIACOSA FRATELLI 'BUSSIA'

6 / 30

PIEMONTE | BARBERA D'ALBA

NERO D'AVOLA MORGANTE

6 / 30

SICILIE | NERO D'AVOLA

CARMINUCCI 'NAUMAKOS' ROSSO PICENO

6 / 30

MARKEN | MONTEPULCIANO & SANGIOVESE

VINCENZO BOSSOTTI

7 / 35

LANGHE, PIEMONTE | NEBBIOLO

ARGIOLAS, CARIGNANO DEL SULCIS

6 / 30

SARDINIE | CARIGNAN

SPUMANTE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE SPUMANTE SUPERIORE | 6 / 30

FRAAIE, WITTE MOUSSE. FRUITIGE SPUMENTE, FRIS EN

LICHTZOET.

CININNATO CORI SPUMANTE BRUT | BELLONE | 6 / 30

VROEG GEPLUKT OM NATUURLIJKE ZUREN TE BEHOUDEN, ZEER

VERFIJNDE MOUSSE, ZACHT, 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 / 20

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, KALTERN, ALTO ADIGE | PINOT BIANCO / WEISSBURGUNDER | 29

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.

VALENTINO BUTUSSI, FRIULI | PINOT GRIGIO RAMATO | 35

EEN PRACHTIGE KOPERKLEUR. LIJKT QUA KLEUR BIJNA OP EEN

LICHTE ROSÉ, 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

GECONFIJT 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.

MONTONALE, LUGANA VENETO | TURBIANA | 35

FLORAAL EN FRUITIG DOOR AROMA'S VAN WITTE PERZIK EN

CITROENZESTE. MET HINTS VAN SALIE EN EEN 'WET STONE

MINERALITEIT'. TYPISCH VOOR LUGANA WIJNEN MET STERKE

PERSOONLIJKHEID.

PRIMI

15,-

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

RISOTTO DI BARBABIETOLE ROSSE

RISOTTO OF RED BEETROOT, STRUCTURES OF BEETROOT, STAR ANISE, RED CHICORY AND 'OUDWIJKER COLOSSO'
RISOTTO VAN RODE BIET, STRUCTUREN VAN DIVERSE BIETEN, STERANIJS, ROODLOF EN 'OUDWIJKER COLOSSO'
TASCA, SICILIE | GRILLO | 7

SPAGHETTI VONGOLE

SPAGHETTI WITH VONGOLE, TOMATO, GARLIC, RED PEPPERS AND PARSLY
SPAGHETTI VONGOLE MET TOMAAT, KNOFLOOK, RODE PEPPER EN PETERSELIE
SANNIO 'SVELANTO', CAMPANIA | FIANO | 6

STROZZAPRETI AL TARTUFO E PARMIGIANO

STROZZAPRETI WITH FRESH TRUFFLE AND PARMESAN
STROZZAPRETI MET VERSE TRUFFEL EN PARMEZAAN
CONTRA SOARDA, VENETO | VESPAIOLO | 6

CANNELLONI DI RICOTTA E PINACI

CANNELLONI FILLED WITH SPINACH, RICOTTA & PUMPKIN, TOMATO, WALNUTS, TALEGGIO AND GRANA PADANO
CANNELLONI GEVULD MET SPINAZIE, RICOTTA & POMPOEN, TOMAAT, WALNOOT, TALEGGIO EN GRANA PADANO
BUSSIA 'BARBERA D'ALBA', PIEMONTE | BARBERA | 6

RAVIOLI DI CODA DI MANZO

RAVIOLI STUFFED WITH OXTAIL, STOCK OF OXTAIL AND PORCINI MUSHROOMS
RAVIOLI GEVULD MET OSSENSTAART, OSSENSTAART-BOUILLON EN EEKHOORNTJESBROOD
BIAGIO 'CAPUZZA', VENETO | GROPELLO | 7

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: 6,- PER GLASS

SECONDI

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

FILETTO D'ANATRA

DUCK BREAST WITH FRIED DUCK LIVER, PINEAPPLE, PUMPKIN CREAM, PECAN NUTS, RED CHICORY AND DUCK GRAVY WITH LONG PEPPER
EENDENBORST MET GEBAKKEN EENDENLEVER, ANANAS, POMPOEN CREME, PECANNOTEN, ROODLOF EN EENDEN JUS MET LONGPEPER
CARIGNANO DEL SULCIS, SARDINIE | CARIGNAN | 6

FILETTO DI MAIALE CON GUANCIA DI MAIALE

PORK TENDERLOIN WITH STEWED PORK CHEEK, PLUM, TOPINAMBOUR, HAZELNUT, ENOKI MUSHROOM, KOHLRABI AND GRAVY WITH DARK ITALIAN BEER
VARKENSHAAS MET GESTOOFDE VARKENSWANG, PRUIM, TOPINAMBOUR, HAZELNOOT, ENOKI PADDENSTOEL, KOHLRABI EN JUS MET ITALIAANS BOKBIER
ROSSO PICENO 'NAUMAKOS', MARKEN | MONTEPULCIANO & SANGIOVESE | 7

BISTECCA DE MANZO

GRILLED BEEF LOIN WITH CELERIAC, SWEET POTATO CREAM, PORTOBELLO AND GRAVY WITH LAUREL
GEGRILDE RUNDERLENDE MET KNOLSELDERIJ, ZOETE AARDAPPEL CREME, DUXELLES VAN PORTOBELLO EN LAURIER JUS
VINCENZO BOSSOTTI, LANGHE | NEBBIOLO | 7

SOGLIOLA DEL MARE DEL NORD

NORTH SEA SOLE WITH OWN ROAST GRAVY, CAPERS, CAULIFLOWER, TRUFFLE & CIME DI RAPA
NOORDZEETONG MET EIGEN BRAAD JUS, KAPPERTJES, BLOEMKOOL, TRUFFEL & CIME DI RAPA
POGGIO MAESTRINO, TOSCANE | MALVASIA | 7

MERLUZZO CON ARAGOSTA

CODFISH FILLET BAKED ON POTATO, LOBSTER, WINTERCARROT, FENNEL AND VADOUVAN-BUTTER SAUCE
KABELJAUWFILET OP AARDAPPEL GEBAKKEN MET KREEFT, WINTERWORTEL, VENKEL EN VADOUVAN-BOTERSAUS
LOMBARDO UNANIME, SICILIË | CATARRATO, GRILLO & MUSCAT | 6,5

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.

MONTEROTONDO, GAVI DI GAVI, PIEMONTE | CORTESE | 39

GEUR VAN RIJPE PEER, SPECERIJEN EN CITRUS. IN DE SMAAK EEN FRAAIE BALANS TUSSEN BOTER EN HONING, VEEL BODY EN EEN INDRUKWEKKENDE FINALE.

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.

BANFI, 'FONTANELLE' IGT, TOSCANE | CHARDONNAY | 37

ZACHT, DROOG MET HINTS VAN APPEL, PERZIK EN ABRIKOOS. ROMIG MET LICHTE HOUT TONEN.

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 LICHT 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 LICHT 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.

CAMPOTINO COLLI PESCARESI, ABRUZZO | PECORINO | 25

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

TERRE STREGATE, CAMPANIA | FIANO | 27

AANGENAME GEUR MET TONEN VAN BLOEMEN EN CITRUS. PLEZIERIGE SMAAK VAN CITRUS, NOTEN, OPWEKKENDE ZUREN EN EEN PLEZIERIG BITTERJE. EEN GASTRONOMISCH GLAS.

TASCA D'ALMERITA, SICILIË | GRILLO | 35

EEN GEUR VAN WIT FRUIT, BLOEMEN, APPEL EN PASSIEVRUCHT. EEN VOLLE EN KRACHTIGE SMAAK VAN ABRIKOOS, CITRUS EN MOOI SAPPIG. SPANNEND DOOR DE AANGENAME ZUREN.

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, HIMA 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.