

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

CANNELLONI DI TONNO 10
CANNELLONI OF TUNA WITH CREME OF FERMENTED BEANS, FREGOLA AND CRISP OF POTATO AND ALGAE
CANNELLONI VAN TONIJN MET CREME VAN GEFERMENTEERDE BONEN, FREGOLA, ZOET ZURE GROENTEN EN CHIPS VAN AARDAPPEL, GEPOFTE KNOFLOOK EN ALGEN

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

CARNE CRUDA DI VITELLO 11
VEAL TARTAR WITH CITRUS, CRUNCHY GAMBA, AVOCADO PUREE AND TARRAGON MAYONNAISE
KALFSTARTAAR MET CITRUS, KROKANTE WILDE GAMBA, AVOCADOCREME EN DRAGONMAYONNAISE

ZUPPA CREMOSA DI TOPINAMBUR 9
CREAMY SOUP OF JERUSALEM ARTICHOKE, MUSSELS EN PICKLED SALMON
ROMIGE SOEP VAN AARDPEER, MOSSELEN EN GEPEKELDE ZALM

BARBABIETOLA CON CREMA DI FORMAGGIO DI CAPRA 9
BEETROOT WITH CREME 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

TIEPIDO PULPO CON INSALATA DI PATATE 12
LUKEWARM PULPO WITH POTATO SALAD, SMOKED PAPRIKA MAYONNAISE AND FENNEL
LAUWWARME PULPO MET LA RATTE SALADE, GEROOKTE PAPRIKAMAYONNAISE EN VENKEL

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

VINI ROSSI

(VAN NOORD NAAR ZUID ITALIË)

BLAUBURGUNDER, KALTERN, ALTO ADIGE | PINOT NERO | 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.

DOLOMITI ROSSO, ELISABETTA FORADORI | TEROLDEGO | 37
FRUITIGE NEUS, MOOIE VOLLE STRUCTUUR DOOR HOUTLAGERING. LICHT ZUURTJE MET LICHT TANNINES.

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, 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, 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, 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, EEN KENMERK VAN EEN RIJPE BAROLO. IN DE MOND EEN KRACHTIGE AANZET, GOEDE BALANS VAN RIJPE TANNINE, ZEER COMPLEX MET EEN PRACHTIGE STRUCTUUR.

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.

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 ZEETE 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 | 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.

PIANCORNELLO, ROSSO DI MONTALCINO, TOSCANE | SANGIOVESE | 35
DE GEUR IS INTENS EN BOORDEVOL DONKERROOD FRUIT. OP EEN PRACHTIGE ZUURBALANS, PITTIGE TANNINES, SUBTIEL HOUT EN EEN KLEIN BITTERTJE AAN HET EINDE.

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.

BRUNELLO DI MONTALCINO, 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.

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. ZACHT TANNINNES 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, 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.

UNLITRO, ELISABETTA FORADORI, TOSCANE | ALICANTE NERO / CARIGNAN / MOURVEDRE | 35 (1L)
DEZE WIJN IS VERGIST IN BETONNEN TANKS MET DE SCHILLEN EN HET NATUURLIJKE GIST. GEUR VAN ROZEN. IN SMAAK KERSEN EN KRUIDEN. MOOI ROND, TOCH VOL EN LICHT KRUIDIG.

AMPELEIA, 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. LICHT ZOETE TONEN EN SUBTIELE TANINNES.

RUBESCO, VIGNA MONTICCHIO, UMBRIE | SANGIOVESE / CANAILOLO | 60
EEN ELEGANTE WIJN MET EEN SOLIDE STRUCTUUR EN COMPLEXE AROMA'S. KERSEN, ZWARTE BESSEN GEVOLGD DOOR KRUIDEN. MOOI CONCENTRAAT VAN BALSAMICO EN PRETTIGE TANINNES ALS FINALE.

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.

PASSO DEL SUD, APPASSIMENTO, 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,-

WE SERVE PAIRING WINES FOR 6,50 PER GLASS

WE SERVEREN BIJPASSENDE WIJNEN VOOR 6,50 PER GLAS

DOLCE DELLO CHEF

DESSERT FROM THE CHEF

DESSERT VAN DE CHEF

MELA CARAMELLATA

CAMELIZED APPLE WITH CREAM OF CALVADOS,

CRUMBLE OF ALMONDS AND CALVADOS ICECREAM

GEKARAMELISEERDE APPEL MET CALVADOSCREME,

AMADELCRUMBLE EN CALVADOS ROOMIJS

VALENTINO BUTUSSI, FRIULI | FRIULANO VERDUZZO | 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

CARAMALIZED PINEAPPLE WITH CREAM OF TONKABEANS,

GEL OF PINEAPPLE AND BUTTERSCOTCH ICECREAM

GEKARAMELISEERDE ANANAS MET CREME VAN

TONKABONEN, GEL VAN ANANAS EN IJS VAN

BOTERBABELAAR

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

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.

BELLENDAMETODO 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.

MONTE DEI ROARI, FRIZZANTE BIODYNAMISCH, GARDA | CORTESE,

TREBBIANO, MALVASIA & FRIULANO | 6 / 30

VOLLEDIG BIOLOGISCH EN BIODYNAMISCH. EEN FRIZZANTE NATURALE. GEURIG, DROOG, ZACHT MOUSSE EN OPWEKKEND.

VINI 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.

CERASUOLO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, ROSARUBRA, ABRUZZO | 30

EEN INTENSE KLEUR, BIJNA ROOD. EEN STERKE GEUR VAN AARDBEI, VERS ROOD FRUIT EN GERIJPTE WILDE KERSEN.

VINI BIANCHI

VAN NOORD NAAR ZUID ITALIË

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.

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 | FRIULANO | 39

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.

LIVIO FELLUGA, ILLIVIO, FRIULI | PINOT BIANCO / CHARDONNAY / PICOLIT | 45

BLEEKGELE, IETS GROEN 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.

VINCENZO BOSSOTTI, PIEMONTE | ARNEIS | 5,50 / 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 GEDEEL-TELIJK NIEUWE EIKEN VATEN IS DUIDELIJK TE PROEVEN.

MONTEROTONDO, GAVI DI GAVI, PIEMONTE | CORTESE | 49
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 | 6 / 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 LICHT HOUT TONEN.

QUERCIABELLA, BATAR, 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!

FATTORIA CORONCINO, MARKEN | VERDICCHIO | 7 / 35
DE OPEN GEUR GEEFT VERFIJNDE AROMA'S VAN FRIS WIT FRUIT OP EEN SUBTIEL RIJPE, BOTERIGE ONDERTOON. EEN COMPLEXE VERDICCHIO MET ELEGANTIE.

CINCINNATO, POZZODORICO, LAZIO | BELLONE | 7 / 35
VERGISTING OP GEBRUIKTE EIKENHOUTEN VATEN GEDURENDE 12 MAANDEN. RIJKE AROMATISCHE WIJN, MOOIE ZUREN EN SPANNEND.

CAMPOTINO COLLI PESCARESI, ABRUZZO | PECORINO | 5 / 25
RIJKE KRUIDIGE WIJN, GOEDE ZUREN MET EEN KLEIN VETJE. ZILTIG MET TONEN VAN VENKEL.

ROSARUBRA, ABRUZZO | TREBBIANO D' ABRUZZO | 29
STROGELE WIJN MET RIJPE TONEN VAN GEEL FRUIT EN EEN LICHT TROPISCH ACCENT. VOL EN ZACHT MET MOOIE ZUREN. AROMATISCHE TONEN EN GEUR VAN BLOEMEN.

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.

APOLLONIO SALICE SALENTINO, PUGLIA | CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC | 27
FIJNE AROMA'S VAN GELE APPEL EN ACACIAHOUT. ZACHT GEPARFUMEERT FRUIT MELD EEN MOOIE FRISSE AFDRONK.

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 PARELSTJE VAN SICILIE.

BIANCO DI MORGANTE, SICILIË | NERO D'AVOLA | 29
DEZE BIANCO IS GEMAAKT VAN DE BLAUWE NERO D'AVOLA DRUIF MAAR WIT GEVINIFIEERD. DE NEUS IS VERFIJND MET AROMA'S VAN ANANAS EN CITRUS. MOOIE SMAAK, FRIS, DROOG EN MOOIE MINERALITEIT.

PRIMI 15,-

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

FUSILLI AL GORGONZOLA DOLCE
FUSILLI WITH SAVOY CABBAGE, GORGONZOLA DOLCE, CAULIFLOWER AND HAZELNUT
FUSILLI MET SAVOOIKOOL, GORGONZOLA DOLCE, BLOEMKOOL EN HAZELNOOT
FATTORIA CORONCINO, MARKEN | VERDICCHIO | 7

SPAGHETTI VONGOLE
SPAGHETTI WITH VONGOLE, TOMATO, GARLIC, RED PEPPERS AND PARSLY
SPAGHETTI VONGOLE MET TOMAAT, KNOFLOOK, RODE PEPER EN PETERSELIE
MONTE DEI ROARI, FRIZZANTE BIODYNAMISCH, GARDA | CORTESE, TREBBIANO, MALVASIA & FRIULANO | 6

PENNE AL TARTUFO E PARMIGIANO
PENNE WITH FRESH TRUFFLE AND PARMESAN
PENNE MET VERSE TRUFFEL EN PARMEZAAN
CONTRA SOARDA, VENETO | VESPAIOLO | 6

CANNELLONI AL RAGU
CANNELLONI FILLED WITH MINCED MEAT, TOMATO, PARMESAN AND RICOTTA
CANNELLONI GEVULD MET RAGOUT, TOMAAT, PARMEZAAN EN RICOTTA
ROSARUBRA, CERASUOLO D'ABRUZZO | MONTEPULCIANO | 6

RAVIOLI DI CODA DI MANZO
RAVIOLI STUFFED WITH OXTAIL, STOCK OF OXTAIL AND PORCINI MUSHROOMS
RAVIOLI GEVULD MET OSSENSTAART, OSSENSTAART-BOUILLON EN EEKHOORNTJESBROOD
ELISABETTA FORADORI, UNLITRO | ALICANTE, CARIGNAN & MOURVEDRE | 6

MENÙ CUCINA

(MENU BY THE CHEF)

3-COURSE CHEF'S MENU 34,50

4-COURSE CHEF'S MENU 42,50

5-COURSE CHEF'S MENU 49,50

PAIRING WINES FROM 6,- PER GLASS

SECONDI

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

WE SERVE PAIRING WINES FOR 6,50 PER GLASS
WE SERVEREN BIJPASSENDE WIJNEN VOOR 6,50 PER GLAS

FILETTO D'ANATRA 21
DUCK BREAST FILLET WITH PARSNIP PUREE, SAUERKRAUT, BRUSSELS SPROUTS AND GRAVY OF DUCK
EENDENBORST MET CREME VAN PASTINAAK, ZUURKOOL, SPRUITJES EN EENDENJUS MET STERANIJS
COLLI TORTONESI, PIEMONTE | BARBERA & DOLCETTO | 6

BOCCONCINI DI CERVO 24
VENISON GRILLED ON THE BARBECUE WITH PUMPKIN PUREE AND CHESTNUT, BEETROOT, CRUNCHY CHESTNUT AND GRAVY OF VENISON WITH SPICES
HERTENKALF VAN DE BARBECUE MET CREME VAN POMPOEN EN KASTANJE, RODE BIET, KROKANTE KASTANJE EN HERTEN-SPECERIJENJUS
PASO DEL SUD, PUGLIA | NEGROAMARO / PRIMITIVO | 5

BISTECCA DE MANZO 22
BEEF STEAK WITH ARTICHOKE PUREE, MUSHROOMS, JERUSALEM ARTICHOKE AND GRAVY WITH MARROW
RUNDERSTEAK MET CREME VAN ARTISJOK, AARDPEER, GROT PADDESTOELEN, ACETO-UITJES EN JUS MET MERG
ROSARUBRA, ABRUZZO | MONTEPULCIANO | 7

FILETTO DI SCORFANO 20
REDFISH FILLET WITH SQUID, WILD SPINACH AND FOAM OF SAFFRON
ROODBAARSFILET MET PIJLSTAARTINKTVIS, WILDE SPINAZIE EN SCHUIM VAN SAFFRAAN
POSSENTE, SICILIE | CATTARATO & VIOGNIER | 6,5

MERLUZZO CON ARAGOSTA 26
CODFISH FILLET BAKED ON POTATO, LOBSTER, WINTERCARROT, FENNEL AND VADOUVAN-BUTTER SAUCE
KABELJAUWFILET OP AARDAPPEL GEBAKKEN MET KREEFT, WINTERWORTEL, VENKEL EN VADOUVAN-BOTERSAUS
CINCINNATO, LAZIO | BELLONE | 7