

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

GAMBERI CON AVOCADO

CRAYFISH WITH AVOCADO, LETTUCE, HONEY TOMATOES

AND SPICY TOMATO MAYONNAISE

RIVIERKREEFTJES MET AVOCADO, KROPSLA MET

HONINGTOMAATJES EN PITTIGE TOMATEN MAYONAISE

LOMBI DI MAIALE TONATO

FRESHLY CUT PORK LOIN WITH TUNA MAYONNAISE

AND CAPERS

VERS GESNEDEN VARKENSLLENDE MET TONIJN

MAYONAISE EN KAPPERS

GRANCHIO DAL GUSCIO TENERO (MOLECHE)

SOFT SHELL CRAB WITH GRAPEFRUIT, FENNEL, AND SPICY

MAYONNAISE

SOFT SHELL KRAB MET GRAPEFRUIT, VENKEL EN

PITTIGE MAYONAISE

PIZETTA CON MOZZARELLA DI BUFALA E RIBEYE

PIZETTE WITH BUFFALO MOZZARELLA, RIBEYE, RADICCHIO

AND ROCKET SALAD

PIZETTE MET BUFFELMOZZARELLA, RIBEYE, RADICCHIO

EN RUCOLA

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 SALAMI

BRUSCHETTA WITH STRACCHINO, SALAMI AND FRESH FIG

BRUSCHETTA 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 TOMATENDRESSING

FRITTELLA DI MELE CON FEGATO D'ANATRA ARROSTO

APPLE FRITTER WITH ROASTED DUCK LIVER, FERMENTED

RED CABBAGE AND OLD ACETO BALSAMIC

APPELBEIGNET MET GEBRANDE EENDENLEVER,

GEFERMENTEERDE RODE KOOL EN OUDE ACETO

BALSAMICO

TERRINE DI ANATRE E FEGATO D'ANATRA

TERRINE OF DUCK WITH DUCK LIVER, PISTACHIO, FIG

AND CRANBERRY

TERRINE VAN GEKONFIJTE EENDENBOUT MET

EENDENLEVER, PISTACHE, VIJG EN CRANBERRY

ZUPPA DI CIPOLLE

ITALIAN ONION SOUP WITH TALEGGIO FOAM AND

PARMESAN

ITALIAANSE UIENSOEP MET SCHUIM VAN TALEGGIO

EN PARMEZAAN WAFELTJE

FRITTO MISTO

DEEPFRIED VEGETABLES AND SEAFOOD

GEFRITUURDE GROENTEN EN GEMENGD VISSOORTEN

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 CONIGLIO BRASATA

GNOCCHI WITH BRAISED RABBIT, SHIITAKE, STAR ANISE AND PECORINO

GNOCCHI MET GESTOOFDE KONIJNENBOUT, SHIITAKE, STERANIJS EN PECORINO

LINGUINE CON CARDI

LINGUINE WITH COCKLES, ANCHOVIES, TOMATOES AND OLIVES

LINGUINE MET KOKKELS, ANSJOVIS, TOMAAT EN OLIJVEN

PENNE AL TARTUFO E PARMIGIANO

PENNE WITH FRESH TRUFFLE AND PARMESAN
PENNE MET VERSE TRUFFEL EN PARMEZAAN

RAVIOLI DI GORGONZOLA E SEDANO RAPA

RAVIOLI STUFFED WITH GORGONZOLA AND CELERIAC, SAUCE OF BROWNED BUTTER, CAPERS AND PARMESAN
RAVIOLI GEVULD MET GORGONZOLA EN KNOLSELDERIJ, KAPPERTJES, PARMEZAAN EN SAUS VAN GEBRUINDE BOTER

CANNELLONI DI RICOTTA

CANNELLONI FILLED WITH RICOTTA, CAVOLO NERO, PUMPKIN, WALNUTS AND TALEGGIO
CANNELLONI GEVULD MET RICOTTA, CAVOLO NERO, POMPOEN, WALNOTEN EN TALEGGIO

MENÙ CUCINA **(SURPRISE MENU BY THE CHEF)**

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 €19

MAIN COURSE, ALSO A GOOD IDEA TO SHARE
HOOFDGERECHT, OOK EEN GOED IDEE OM TE DELEN

COSTOLETTE DI MANZO

BEEF SHORT RIB WITH FRIED ROMAINE, ZUCCHINI, CREAM OF SWEET POTATO AND A GRAVY WITH ROASTED GARLIC

RUNDER SHORTRIB MET GEBAKKEN ROMAINE SLA, MINI COURGETTE, CRÈME VAN ZOETE AARDAPPEL EN EEN JUS MET GEPOFTE KNOFLOOK

FILETTO D'ANATRA

DUCK BREAST FILLET WITH RED CHICORY, CARROTS, CELERIAC AND GRAVY WITH ORANGE AND STAR ANISE

TAMME EENDENBORST FILET MET ROODLOF, BOSPEEN CRÈME, MEIKNOL EN JUS MET SINAASAPPEL EN STERANIJS

COSCIA DI MAIALE CON CAVOLO DI BUE

PORK LEG WITH OXHEART CABBAGE, CAMELIZED APPLE, POTATO WITH TALEGGIO AND GRAVY WITH BIRRA MORETTI AND MUSTARD SEED

SPAAKHAMMETJE MET SPITSKOOL, GEKARAMELISEERDE APPEL, AARDAPPEL MET TALEGGIO EN JUS MET BIRRA MORETTI EN MOSTERDZAAD

FILETTO DI MONACI CON SALSA DI LENTICCHIE

COD AU GRATIN WITH MUSHROOMS AND PARMESAN, FREGOLA, CRISPY BIMBI AND TRUFFLE SAUCE

KABELJAUW GEGRATINEERD MET PADDENSTOELEN EN PARMEZAAN, FREGOLA, KROKANTE BIMBI EN TRUFFEL SAUS

FILETTO DI MERLANO AL FORNO

BAKED WHITING FILLET WITH PUMPKIN CREAM AND CANNELLONI OF PUMPKIN STUFFED WITH WILD KING PRAWN AND TARRAGON SAUCE

GEBAKKEN WIJTINGFILET MET POMPOEN CRÈME EN CANNELLONI VAN POMPOEN GEVULD MET WILDE GAMBA EN SAUS VAN DRAGON

PADELLA FARCITA CON PESCE E FRUTTI DI MARE DAL FORNO

RICHLY FILLED PAN WITH FISH AND SEAFOOD FROM THE OVEN, WITH TOMATO, WILD SPINACH, SAFFRON AND POTATO
RIJKELIJK GEVULD PANNETJE MET VIS EN ZEEVRUCHTEN UIT DE OVEN, MET TOMAAT, WILDE SPINAZIE, SAFFRAAN EN AARDAPPEL

DOLCI €8

MELA CAMELLATA CON CREMA DI LIQUORE DI MELE
*CAMELIZED APPLE WITH A CREAM OF APPLE LIQUEUR,
ALMOND CRUMBLE AND CINNAMON ICE CREAM*
GEKARAMELISEERDE APPEL MET EEN CRÈME VAN
APPELLIKEUR, AMANDEL CRUMBLE EN KANEEL ROOMIJS

TIRAMISU

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

GE LATO ALLA VANIGLIA CON BRODO DI MIRTILLI ROSSI

*VANILLA ICE CREAM WITH CRANBERRY BROTH AND A
CANNELLONI FILLED WITH CRANBERRY CREAM WITH
A VANILLA FOAM*
VANILLE ROOMIJS MET VEENBESSENBOUTON EN EEN
CANNELLONI GEVULD MET CRÈME VAN VEENBESSE
MET EEN SCHUIM VAN VANILLE

TORTA AL GANACHE AL CIOCCOLATO

*CHOCOLATE GANACHE CAKE WITH PASSION FRUIT AND
MANGO SORBET*
CHOCOLADE GANACHE TAART MET PASSIEVRUCHT EN
MANGO SORBET

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI +€4,50

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

DIGA NEGRONI €9

GALLIANO L'APERITIVO, DAMRAK GIN EN MARTINI
ROSSO VERMOUTH RISERVA

ITALIAN DAIQUIRI €8,50

BRUGAL RUM, GALLIANO AMARETTO, ORGEAT SIROOP
EN LIMOEN

WHITE RUSSIAN €8,50

KETEL ONE VODKA, GALLIANO RISTRETTO, HALF
GESLAGEN ROOM

PINK PANTHER €9,50

CATZ GIN, ELDERFLOWER ST. GERMAIN, LIMOEN &
FEVER TREE AROMATIC TONIC

PERFECT MANHATTAN €8,50

BULLEIT BOURBON, MARTINI ROSSO, MARTINI BIANCO
EN ANGUSTURA BITTER

RUSTY NAIL €9

ITALICUS BERGAMOT LIKEUR, DRAMBUIE, JOHNNIE
WALKER BLACK LABEL

RUM SOUR €9,50

ZACAPA 23Y RUM, LIMOEN, SUIKERSIROOP EN EIWIT

BLOODY MARY €9

KETEL ONE VODKA, TOMATENSAP, LIMOEN, TABASCO
EN WORCHESTER

APEROL SPRITZ €7

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

SCROPPINO €8

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 /
VESPALLO | €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, TRENTINO | PINOT GRIGIO BLUSH | €4 / 20
IN DE NEUS VOL ROOD FRUIT VAN BOSAAARDBEIEN 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 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, HALTERN, 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 TWEDE 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 | CANAILO / 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, PRUIMEN, 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. ELEGENTE 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 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.

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.