



# DIGA

**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 KERSENFRIJF EN MOOIE FRISSE ZUREN, ALTIJD WAT TANNINES MAAR DE TANNINES ZIJN PERFECT RIJF.

**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 PEPPERIGHEID 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 RIJF FRUIT EN CONFITURE. HEERLIJK SAPPIGE AANZET MET EEN GOEDE STEVIGHEID. ZACHT TANINNES EN MOOI IN BALANS.

**LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA | MERLOT / CABERNET F. / CABERNET S. / PETIT VERDOT | €75**

INTENS EN ZWOEL VAN ZWART RIJF FRUIT, BRAMEN, CEDER EN EEN HINT VAN VANILLE. HEERLIJKE AANZET, RIJF, VEEL CONCENTRATIE, ELEGANTIE EN LENGTE.

**ORNELLAIA, BOLGHERI SUPERIORE | CABERNET S. / MERLOT / CABERNET F. / PETIT VERDOT | €250**

AROMA'S VAN RIJF ZWART FRUIT, CASSIS, BRAMEN EN EEN KRUIDIGE ONDERTOON. EEN WIJN DIE VOL IS VAN RIJF 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.

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

IN DE GEUR EEN ZWOELE TOON, GESTOOFDE PRUIMEN EN RIJF FRUIT. EEN RONDE INZET, NIET TE ZWAAR, VEEL FRUIT MET EEN KLEIN ZOETJE. ROND, ZWOEL EN AANGENAAM.

**APOLLONIO COPERTINO DOC, PUGLIA | MALVASIA NERA, NEGROAMARO | €27**

DE GEUR IS WELDADIG: VOL EN KRACHTIG TEGELIJK, MET RIJF ZWART FRUIT EN HOUTIGE KRUIDEN. IN DE AANZET IS DE WIJN MONDVULLEND EN ZIJDEZACHT. IN TWEDE 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.

## 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

### BANANA CAMELLATA CON GELATO AL MIELE

CARAMELIZED BANANA, WITH CREAM OF BANANA AND DARK RUM, CRUNCHY COCONUT AND HONEY ICE CREAM GEKARAMELISEERDE BANAAN MET CREME VAN BANAAN EN BRUINE RUM, KOKOSKOEKJE EN HONINGROOMIJS

### LAMPONI CON UNA CREMA DI PESCA

RASPBERRIES WITH A CREME OF PEACH, CRUNCHY DOUGH AND BASIL YOGHURT SORBET FRAMBOZEN MET CREME VAN PERZIK, KROKANT BRICKDEEG EN BASILICUM YOGHURT SORBET

### SEMIFREDDO DI CAMELLO SALATO

SEMIFREDDO OF SALTED CARAMEL, CREAM OF WHITE CHOCOLATE AND AMARETTO AND SNOW OF HAZELNUT SEMIFREDDO VAN GEZOUTEN CARAMEL MET LUCHTIGE CREME VAN WITTE CHOCOLADE EN AMARETTO MET SNEEUW VAN HAZELNOOT

### TORTA AL GANACHE AL CIOCCOLATO

CHOCOLATE GANACHE CAKE WITH CREME OF CHOCOLATE, GEL OF CHERRIES AND MANGO SORBET CHOCOLADE GANACHE TAART MET CREME VAN PURE CHOCOLADE, KERSENGEL 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, KOFFIELIKEUR EN ESPRESSO

### DIGA NEGRONI €9

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

### ITALIAN DAIQUIRI €8.50

BRUGAL RUM, GALLIANO AMARETTO, ORGEAT EN LIMOEN

### CLOVER CLUB €9

TANQUERAY, CITROENSAP EN FRAMBOOS

### PINK PANTHER €9.50

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

### PORN STAR MARTINI €9.50

KETEL ONE VODKA, VANILLE, PASSOA, PASSIEVRUCHT EN LIMOENSAP

### RUSTY NAIL €9

ITALICUS BERGAMOT LIKEUR, DRAMBUIE EN JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

### RUM SOUR €9.50

ZACAPA 23Y RUM, LIMOEN, SUIKERSIROOP EN EIWIJT

### BLOODY MARY €9

KETEL ONE VODKA, TOMATENSAP, LIMOEN, TABASCO EN WORCHESTER

### YELLOW BIRD € 7,50

GALLIANO L'AUTENTICO, BRUGAL RUM, COINTREAU EN LIMOEN

### APEROL SPRITZ €7

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

### SCROPPINO €8

DESSERTCOCKTAIL VAN CITROENIJS, PROSECCO EN VODKA

## 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 ROSATO

### PRINCIPATO, TRENINO | PINOT GRIGIO BLUSH | €4 / 20

IN DE NEUS VOL ROOD FRUIT VAN BOSAARDBEIEN 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 BIANCHI (VAN NOORD NAAR ZUID ITALIË)

### VIAL, HALTERN, 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 ROSÉ, 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.

### SOCRÉ, BARBARESCO, PIEMONTE | NEBBIOLO | €45

RCC L P PRR O O N C  
OC P R C P O S L N C  
N EN R OP RCNR N O

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.

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.

## PRIMI €15

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

VERSE PASTA ALS TUSSENGERECHT, TE KLEIN ALS HOOFDGERECHT

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON FRUTTI DI MARE

*SAFFRON RISOTTO WITH SEAFOOD*

SAFFRAAN RISOTTO MET ZEEVRUCHTEN

LINGUINE ALFREDO

*LINGUINE ALFREDO WITH PARMHAM, SMOKED PAPRIKA AND PARSLEY*

LINGUINE ALFREDO MET PARMHAM, GEROOKTE PAPRIKA EN PETERSELIE

PENNE AL TARTUFO E PARMIGIANO

*PENNE WITH FRESH TRUFFLE AND PARMESAN*

PENNE MET VERSE TRUFFEL EN PARMEZAAN

RAVIOLI DI PISELLI E LIMONE

*RAVIOLI STUFFED WITH PEAS AND LEMON, TURNIP, ROASTED SCALLOPS AND SHELLFISH STOCK*

RAVIOLI GEVULD MET DOPERWTEN EN CITROEN, MEIKNOL, GEROOSTERDE COQUILLE EN SCHAALDIEREN -BOUILLON

CANNELLONI DI RICOTTA

*CANNELLONI FILLED WITH RICOTTA, SPINACH, PUMPKIN, WALNUTS AND TALEGGIO*

CANNELLONI GEVULD MET RICOTTA, SPINAZIE, POMPOEN, WALNOTEN EN TALEGGIO

## 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 € 6,- PER GLASS

## SECONDI €20

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

FILETTO DI AGNELLO CON ASPARAGI

*FILET OF LAMB AND SHANK OF LAMB WITH ARTICHOKE, WHITE ASPARAGUS AND HOLLANDAISE CROMOLATA*  
LAMSRUMP EN LAMSBOUT MET ARTISJOK, WITTE ASPERGES EN CREMOULATA HOLLANDAISE

FILETTO D'ANATRA

*DUCK BREAST FILLET WITH POLENTA, CARROTS, KOHLRABI AND DUCK GRAVY WITH CARAWAY SEED*  
TAMME EENDENBORST FILET MET POLENTA, WORTEL, CREME VAN ZWARTE PEEN, KOOLRABI EN EENDENJUS MET KARWIJZAAD

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

MERLUZZO CON SALSA AL TARTUFO

*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

POLPO DAL BARBECUE CON LINGUE DI VITELLO

*OCTOPUS FROM THE BARBEQUE WITH SLOWCOOKED VEAL TONGUE, POTATO, CHORIZO, CREME OF PEAS AND GREEN ASPARAGUS*  
PULPO VAN DE BARBEQUE MET ZACHTGEGAARDE KALFSTONG, ROZEVAL, CHORIZO, CREME VAN DOPERWTEN EN GROENE ASPERGE

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