

Vino | HUISWIJNEN

Bronzen wijnen | 4.50 | 22.50

PECORINO | TERRE DI CHIETI

Droge, kruidige wijn. Mooi zuurtje en vol van smaak.

MONTEPULCIANO | D'ABRUZZO

Fruitig, vrij licht maar vol van smaak. Aroma van bramen.

Zilveren wijnen | 5.50 | 24.50

SAUVIGNON | PUGLIA

Intense aroma van rijpe peren, passievruchten en mandarijn. Combinatie van Malsiva Bianco en Sauvignon Blanc.

NEGROMARO | PUGLIA

Rood en zwart fruit, specerijen en tijm vol van smaak.

Gouden wijnen | 6.50 | 27.50

PINOT GRIGIO | VENETO

Goede balans tussen citrus en perzik. Mooi rond van karakter.

PINOT NERO | PROVINCIA DI PAVIA

Licht van kleur. Fruitige, vriendelijke wijn. Zacht en vol van smaak.

Vino | BIANCO

LANGHE | CHARDONNAY | PIEMONTE | 44.50

Duidelijk geel van kleur, herkenbaar chardonnay in de neus, boter, toast, wit fruit, iets vanille. Serveer advies: vis en witvlees.

SOLL | PINOT GRIGIO | ALTO ADIGE | 39.50

Strogeel van kleur. In de mond peer, vanille en geroosterde amandelen. Serveer advies: vis en lichtkruidige voorgerechten.

GAVI DI GAVI | CORTESE | PIEMONTE | 42.50

Verfijnde geur, zuiver en iets perzik. Frisse aanzet, vol met zacht wit fruit. Serveer advies: pastaschotels met vis, en lichte visgerechten.

GIMIGNANO | VERNACCIA | TOSCANE | 44.50

Royale geur van licht eiken en rijp fruit. Volle en complexe frisse smaak. Heel elegant en rond van karakter. Serveer advies: Visschotels en witvlees

SVELATO | FALANGINA | CAMPANIA | 37.50

Geur van bloemen en specerijen. Volle inzet, tikje kamille, iets notig. Lekker zacht met milde zuren. Serveer advies: Rijke visgerechten en kalfsvlees.

COLLI ORIENTALI | FRIULLANO | FRIULI | 54.50

Rijke geur. Elegante inzet, heerlijk fris met aangenaam wit rijp fruit. Zacht kruidig, met een lichte bitter na. Serveer advies: niet te zware visgerechten.

CUSUMANO | INSOLIA | SICILIA | 34.50

Fruitige aroma van peer, mandarijn en aardbei. Een pittige finale van specerijen en verse kruiden. Serveer advies: vis, witvlees en kazen

CASCINA | ROERO ARNEIS | PIEMONTE | 32.50

Intense neus van bloemen en fruit, waarin kamille en abrikozen een duidelijke rol vullen. Intense afdronk en een goede structuur. Serveer advies: uitstekend aperitief wijn, maar ook vis, schaaldieren en risotto

Vino | ROSSO

FRATELLI ZENI | BARDOLINO | VENETO | 32.50

Helder robijnrood van kleur. In de geur zacht rood fruit, als kers, bosbes, aalbes. Aangename frisheid. Mooie combinatie van druivenrassen rondinella, corvina en molinara. Serveer advies: Koude vleesgerechten en pasta's.

CLASSICO | CHIANTI | TOSCANE | 39.50

Robijnrood, zachte en verfijnde smaak. Krachtig en vol, waarin tonen van hazelnoot en zoethout. Serveer advies: Rood vlees en wild.

RIPASSO | VALPOLICELLA | VENETO | 52.50

Fraaie geur van bosfruit. Volle inzet, rijk van smaak, iets eiken, vol, rond en heerlijk soepel, krachtig van structuur. Serveer advies: Rood vlees en kazen.

DOC | NERO D' AVOLA | SICILIA | 34.50

Volle, kruidige inzet met bosbes en cassis, soepel en heerlijk zuiver, iets kruidnagel. Serveer advies: Rood vleesgerechten en harde kazen.

BUSSIA | BAROLO | PIEMONTE | 54.50

Volle warme smaak, fluweelzacht met een intens karakter. Rood fruit, houttonen van eiken en vanille. Serveer advies: Rood vlees en krachtige kaas.

VALPOLICELLA | AMARONE | VENETO | 72.50

Gezond en krachtig fruit. Prachtige, volle iets droge, mooie gerijpte smaak, iets eiken en chocolade. Serveer advies: Wild, rood vlees en kruidig.

MORELLINO | SANGIOVESE & CABERNET | TOSCANE | 37.50

Geur van rode bessen en rozemarijn. Stevige basis met een goed zuurtegraad. Serveer advies: Voorgerechten en vlees.

UMANI RONCHI | LACRIMA | MARCHE | 39.50

Geuren van bloemen. Aanzet is zacht en romig. Serveer advies: antipasto

APPASSIMENTO | BARBERA | PIEMONTE | 44.50

Rijp fruit en kersen. Intense smaakbeleving. 40 dagen gedroogde druiven een natuurlijke 'appassimento'. Serveer advies: Vlees, lam en kazen

Italië | VERBORGEN SCHATTEN

SAN MARZANO | PUGLIA | CHARDONNAY | FIANO | MALSIVA

7.50 | 29.50

Intense aroma's van witte bloemen en vanille. In de mond fris en mineraal en aan het eind aangenaam geparfumeerd. Serveer advies: Zeevruchten, schaaldieren en vis met lichte sauzen

SAN MARZANO | PUGLIA | PRIMITIVO | MALVASIA NERA | NEGROAMARO

7.50 | 29.50

Aroma's van rijpe kersen en pruimen, chocolade en specerijen. De aanzet is vol en rijk, gevolgd door een sappige, zachte en lange afdronk. Serveer advies: Rood vlees, gegrilde visgerechten en rijpe kazen.