

FINGERFOOD [Little bites bij een glas wijn of bij het aperitief]

Gemarineerde olijven	3,00	Assortiment van Spaanse, artisanale kroketjes (min. 3 stuks) uit te kiezen:	
Pimientos de Padron (milde Spaanse gebakken pepertjes)	7,00	• Polpo, gerookte paprika en aardappelpuree	3,00
Assortiment geroosterde zuiderse groenten	9,00	• Bospaddestoelen	3,00
Patatas bravas originale	6,50	• Spiegelei, witte truffel en ganzenlever	3,00
In olijfolie gebakken, dikke frieten met pittige aioli mayonaise en tomatencoulis	6,50	• Ibérico ham	3,00
Pan Cristal (krokante toast) met peperonata, Parmezaanse kaas en San Daniele	16,00	• Rundwangetjes	3,00
Miniburger van rund, Fontina kaas en chutney van Tropea ui	6,00	• Kabeljauw à la plancha en vissaus uit de regio aan de golf van Biskaje	3,00
Miniburger van vis, tartaar, slahart en tomaat	6,00	Bruschette buffelmozzarella en tomaat (2 stuks)	5,50
Miniburger van buffelmozzarella, pesto mayonaise, slahart en tomaat	6,00	Bruschette met Provolone kaas, pittige Tropea ui chutney en walnoten (2 stuks)	5,50
Degustatie van 3 miniburgers	17,00	Bruschette met ricotta, polpo en erwtten crème (2 stuks)	5,50
Arrosticini (min. 3 stuks) <i>per stuk</i>	2,50	Bruschetta vitello tonnato (2 stuks)	5,50
		Bruschetta San Daniele en peperonata (2 stuks)	5,50
		Assortiment van bruschette (5 stuks, van elk 1 stuk)	13,00

PURE FOOD [Kleine porties, met pure smaken]

KOUD

Antipasto Italiano misto (diverse charcuterieën) met bruschette (2 personen)	18,00
Vitello tonato classico	13,00
Carpaccio classico met truffel mayonaise	16,00
Lauwe salade van gegrilde polpo met boontjes	16,00
Caesarsalade	14,00


WARM

Minestrone soep	10,00
Italiaanse polpette (gehaktballetjes) met een pittige tomatensaus	9,00
Melanzane alla Parmigiana (aubergine, buffelmozzarella, Parmigiano, tomaat)	10,00
Spaghetti al ragu	11,00
Spaghetti Carbonara	13,00
Sauté van pijlinktvis, scampi, groene kool en kikkererwten	16,00
Risotto met salsiccia, bospaddestoelen en salie	16,00
Fritto misto, van vis en groenten	16,50

L'APÉRI VINO GRILL FOOD

Pijlinktvis, huisgemaakte tartaarsaus, salade, patate al forno	17,00
Arrosticini (gegrilde lamsspiesjes – 6 stuks), patate al forno en een lekkere salade	22,00
Zeebaars met groene kool, Breydelspek en aardappelpuree	19,00
Gegrilde polpo met geroosterde tomaten, artisjok, crème van witte bonen en gebakken aardappelschijfjes	18,00
Gegrilde kippen met bospaddestoelen, spinazie, look, boter en geplet ei	18,00
Tagliata di Manzo (Filet Pur) met gekarameliseerde groenten, rode wijnsaus, salie en gebakken aardappelen	18,00

L'APÉRI VINO SHARING FOOD

Bistecca alla Fiorentina, salade, patate al forno (± 1 kg, 2 à 3 pers.) 	80,00
<i>Aangeraden wijn door Dirk Hendrickx: Castello di Fonterutoli (speciale promotie) - Het paradepaardje van het Toscaanse wijnhuis.</i>	€ 100/fles
In de pan geserveerde vis- en zeevruchtenschotel (2 pers.) <i>Verse tomaat, venkel, ajuin, peterselie, selder, look</i>	60,00

EXTRA'S PP.

Gemengde salade	5,00
Pasta in bianco	5,00
Patate al forno	5,00
Huisgemaakte tartaarsaus	2,00
Huisgemaakte mayonaise	1,50

SWEET FOOD

Tiramisu	8,00
Dame Blanche	8,00
Warme gepocheerde peertjes, vijgen en mascarpone crème	9,00
Sabayon met Amaretto, chutney van mandarijn, sinaas en vanille ijs	9,00
Churros met chocolade dip	8,00

L'APERI VINO'S CHEF CHOICE

45

Een uitgebreide proeverij, samengesteld door onze chef, waarin alle aspecten van de menukaart aan bod komen, incl. koffie of thee. De ideale manier om de L'Apéri Vino ervaring te beleven! Deze proeverij is enkel te verkrijgen vanaf 2 personen en per tafel en kan niet meer besteld worden na 21.00u.

CHARCUTERIE

[Prijs per 30 gram]

Deze charcuterieën zijn gemaakt zonder gluten, lactose en melkeiwitten.

Geen toevoeging van bewaarmiddelen en kleurstoffen.

Antipasto Italiano misto (diverse charcuterieën) met bruschette (2 personen) 18,00

Diverse charcuterieën met bruschette.

Mortadella di Bologna 3,15

Gemaakt van zeer mager varkensvlees dat gemalen wordt en nadien vermengd met stukjes keelspek, kruiden en authentieke pistache-noten uit Sicilië. Mortadella is een natuurlijk en licht verteerbaar product met een delicate smaak.

Prosciutto cotto alle erbe (gekookte kruidenham) 4,50

Deze kookham heeft zijn uitgesproken smaak te danken aan zijn natuurlijke Italiaanse kruiden samenstelling. De ham is gekookt in eigen jus en smaakt daarom bijzonder sappig.

Prosciutto di San Daniele 4,50

San Daniele ham is de prins onder de hammen. In het kleine plaatsje San Daniele del Friuli ligt de oorsprong van deze bergham. Deze ham heeft een zeer delicate smaak en geur en is perfect om zo te eten of in eenvoudige, snelle recepten. Ze wordt min. 18 maanden gerijpt.

Culatello 4,80

Uit de ham wordt het allermalste gedeelte uit de bovenbil gesneden. Het is het hart van de ham. Zeer intense en complexe smaak. De rijping kan oplopen tot 30 maanden.

Pancetta 3,35

Pancetta is Italiaans spek afkomstig van de varkensbuik, dat ongeveer gedurende 3 maanden aan de lucht gedroogd is. Het wordt gekruid met zout, peper en andere kruiden zoals kaneel, nootmuskaat en kruidnagel.

Salami Felino 3,80

Gemaakt van zorgvuldig geselecteerd puur varkensvlees, geplaatst in een natuurlijke darm. Licht gekruid, met alleen maar zout en zwarte peperkorrels.

Salami Finocciona 'Cinta Senese' (met venkelzaadjes) 3,35

Een authentieke Toscaanse specialiteit. Cinta Senese is een oud, bijna uitgestorven Toscaans varkensras. Cinta betekent 'Riem' en 'Senese' staat voor 'uit de streek van Siena'. Het is een zwart varken met een witte riem ter hoogte van de schouder en voorpoten. Al in de middeleeuwen is het varken te zien op schilderijen en fresco's. Het is een vet varken met zeer smaakvol vlees. Nu wordt het opnieuw gekweekt in de vrije natuur.

Spianata dela Sila 3,80

Opgelet: Deze salami is de enige in ons assortiment die lactose en melkeiwitten bevat. Deze salami is genaamd naar het 'parco Sila' een natuurgebied in Calabrië en wordt gemaakt op basis van vers Italiaans varkensvlees vermengd met geplette pepperoncino.

Jamon Iberico Bellota Reserva 6,00

Deze Spaanse Iberico ham wordt tot de beste rauwe hamsoorten gerekend. De ham wordt voornamelijk in Zuidwest-Spanje geproduceerd. Deze vroegere genaamde pata negra is genoemd naar de zwarte poten van het varken. Het is echter geen officiële benaming meer voor deze ham, in Spanje is deze term zelfs verboden. Het is de gedroogde schouderham van eikelgevoede Iberico varkens.