

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

Gemarineerde olijven	3	Arrosticini (min. 3 stuks)	<i>per stuk</i>	2
Pimientos de Padron (milde Spaanse gebakken pepertjes)	7	(gegrilde lamsspiesjes)		
Assortiment huisgegrilde zuiderse groenten	9	Trio van kroketjes (rundwangetjes, inktvis en ibérico ham)		8
Patatas bravas originale	6,50	Bruschette buffelmozzarella en tomaat (2 stuks)		5,50
In olijfolie gebakken, dikke frieten met pittige aioli mayonaise en tomatencoulis	6,50	Bruschette gerookte zalm en mieriks-wortelmayonaise (2 stuks)		5,50
Pan Cristal (krokante toast) met presa, rucola, appel, rode biet	16	Bruschette met kippesalade, mango, mayonaise met passievrucht (2 stuks)		5,50
Miniburger van Wagyu, slahart, tomaat, soyamayonaise	6	Bruschetta met aardappelsalade en garnalen (2 stuks)		5,50
Miniburger van lams, licht pikante fêta, courgette, rode ui	6	Bruschetta met geroosterde paprika en San Daniele (2 stuks)		5,50
Miniburger van buffelmozzarella, jalapeñomayonaise, slahart, tomaat	6	Assortiment van bruschette (5 stuks, van elk 1 stuk)		13
Degustatie van 3 miniburgers	17			

PURE FOOD [Kleine porties, met pure smaken]

KOUD

Antipasto Italiano misto (diverse charcuterieën) met bruschette (2 personen)	18
Vitello tonato classico	13
Carpaccio van gemarineerde Piëmontees rund met een crème van burrata en basilicum	16
Aardappelsalade met grijze garnalen en groene asperges	16
Caesarsalade	14

WARM

Italiaanse polpette (gehaktballetjes) met een pittige tomatensaus	9
Melanzane alla Parmigiana (aubergine, buffelmozzarella, Parmigiano, tomaat)	10
Spaghetti al ragu	11
Spaghetti vongolé	16
Sauté van scampi en vongolé	16
Risotto met groene asperges en pancetta	13
Fritto misto, aioli, patate al forno	16,50

L'APÉRI VINO GRILL FOOD

Pijlinkvis, huisgemaakte tartaarsaus, salade, patate al forno	17
Arrosticini (gegrilde lamsspiesjes – 6 stuks), patate al forno en een lekkere salade	20
Zeebaars 'primavera' met geconfijte aardappelen	19
Gegrilde polpo met groene asperges, Iberico crumble, citroenmayonaise een aardappelpuree	18
Gegrilde kippedijen met krokante kalfszwezerik, berkenzwam en geconfijte aardappelen	18
Tagliata di Manzo (Filet Pur) met een tomatensalade, balsamicomayonaise en geconfijte aardappelen	18

L'APÉRI VINO SHARING FOOD

Bistecca alla Fiorentina, salade, patate al forno (± 1 kg, 2 à 3 pers.)	75
Bistecca alla Fiorentina 'In Concerto', salade, patate al forno (± 1 kg, 2 à 3 pers.)	175
<i>De ideale match tussen het beste rundvlees uit Toscane en de beste Super Tuscan.</i>	
<i>Het paradepaardje van het Toscaanse wijnhuis, Castello di Fonterutoli. (Speciale promotie!)</i>	
In de pan geserveerde vis- en zeevruchtenshotel (2 pers.)	60
<i>Verse tomaat, venkel, ajuin, peterselie, selder, look</i>	

EXTRA'S PP.

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

SWEET FOOD

Tiramisu	8
Dama Bianca (Dame Blanche)	8
Churros met chocolade dip	8
Vers gesneden fruit, limoncello, merengue	8

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.

Sommige gerechten bevatten allergenen. U kan aan onze kelners de allergenenlijst vragen, zodat u geen risico loopt.

Voor betalingen met creditcard of maestro voor een bedrag beneden 8 euro, wordt een transactiekost van 0,50 euro bijgeteld.

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

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

Deze salami is een typisch Toscaanse venkelsalami. Heeft een natuurdarm en is zacht van smaak met de aanwezigheid van venkelzaadjes.

Salami Finocchiona '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

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.