



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

Antipasto Italiano misto (diverse charcuterieën) met bruschette (2 personen)	20,00	Assortiment van Spaanse, artisanale kroketjes (min. 3 stuks) uit te kiezen:	
Calamari fritti	14,00	• Polpo, gerookte paprika en aardappelpuree	3,50
Gemarineerde olijven	4,00	• Bospaddestoelen	3,50
Pimientos de Padron (milde Spaanse gebakken pepertjes)	8,00	• Spiegelei, witte truffel en ganzenlever	3,50
Assortiment geroosterde zuiderse groenten	11,00	• Ibérico ham	3,50
Patatas bravas originale	7,50	• Rundwangetjes	3,50
In olijfolie gebakken, dikke frieten met pittige aioli mayonaise en tomatencoulis	7,50	• Kabeljauw à la plancha en vissaus uit Baskenland	3,50
Miniburger van rund, cheddar, ketchup van gedroogde tomaten	6,50	Bruschette tomaat en buffelmozzarella (2 st)	5,50
Mini fishburger, sla, tomaat, verse tartaarsaus	6,50	Bruschette met gerookte zalm, platte kaas, groene kruiden (2 st)	5,50
Mini groenten burger, sla, tomaat en mayo van harissa	6,50	Bruschette met zure ansjovis, venkel en chili (2 st)	5,50
Degustatie van 3 miniburgers	19,00	Bruschette met rocchetta kaas, peer en pijnboompitten (2 st)	5,50
Arrosticini (min. 3 stuks) <i>per stuk</i>	2,50	Bruschette met rosbeef en dragonmayonaise (2 st)	5,50
(gegrilde lamsspiesjes)		Assortiment van bruschette (5 stuks, van elk 1 stuk)	13,50

## PURE FOOD [ Kleine porties met pure smaken, om te sharen ]

### KOUD

Vitello tonato classico met verse tonijn	16,00
Carpaccio van Wagyu rund, huisgedroogde tomaat, witloof en pesto	16,00
Carpaccio van verse zalm, gemarineerd met gin en dille en een slaatje met appel en pompelmoes	17,00
Caesarsalade	13,50
Salade met scampi, inktvis en rode wijn vinaigrette	16,50
Getoaste focaccia met porchetta, graanmosterd en gepofte tomaat	16,50

### WARM

Ravioli met scamorza, aubergine, tomaat en kaassaus	15,50
Orecchiette 'Dario' (verse tomaat, buffelmozzarella, Italiaans venkelgehakt)	15,50
Spaghetti, spinazie, kerstomaatjes, pijnboompitten en San Daniele ham	15,50
Spaghetti al ragu	13,50
Italiaanse polpette (gehaktballetjes) met een pittige tomatensaus	13,00
Melanzane alla Parmigiana (aubergine, buffelmozzarella, Parmigiano, tomaat)	11,00

De bijgerechtjes voor deze gerechten kunnen apart bijbesteld worden! (zie Extra's)

Jonge pijlinktvis a la plancha met verse tartaar	16,00
Polpo a la plancha, polenta en geroosterde zoete paprika	16,50
Zeebaars, crème van zoete aardappelen, gestoofde spitskool en een coulis van tuinkers	18,50
Tagliata van tonijn, salsa van huisgedroogde tomaten, crumble van zwarte olijven	18,50
Sauté van kip, kippeballetjes, kastanjepaddestoelen, groene kruiden	16,50
Tagliata di manzo met rucola, olijfolie en Parmigiano schilfers	18,50
Risotto van wortelen met traag gegaarde varkenswang	16,50
Gamba's a la plancha	18,00

De bijgerechtjes voor deze gerechten kunnen apart bijbesteld worden! (zie Extra's)

## L'APÉRI VINO SHARING FOOD [ Grote porties met pure smaken, om te sharen ]

Tagliata di manzo, (Filet pur ± 450 g) 'Angus Premium grain fed beef' (2 pers.)	34,00 pp
Ribeye entrecôte (± 450 g) 'Angus Premium grain fed beef' (2 pers.)	34,00 pp
Grigliata Mista van vlees (kip – arrosticini – filet pur – rundsburger) (2 pers.)	28,00 pp
Grigliata Mista van vis (gamba – zeebaars – polpo – pijlinktvis) (2 pers.)	28,00 pp

Deze gerechten worden geserveerd met patate al forno en salade

### EXTRA'S PP.

Gemengde salade	4,00
Pasta aglio olio	4,00
Pasta pomodoro	4,00
Patate al forno	4,00
Dikke frieten (6 stuks)	4,00
Huisgemaakte tartaarsaus	1,75
Huisgemaakte mayonaise	1,50

## SWEET FOOD

Tiramisu	8,00
Dame Blanche	8,00
Koude sabayon, salade van rood fruit, biscuit van hazelnoot	8,00
Crema Catalana	8,00
Churros met chocolade dip	8,00

## L'APERI VINO'S CHEF CHOICE

45,00 pp

Een uitgebreide proeverij, samengesteld door onze chef, 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 (bij dit menu zit je ± 1,5u à 2u aan tafel).

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren, vragen we om vanaf 6 personen te kiezen uit max. 4 verschillende gerechten per gang.

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

# 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)** 20,00

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 pistachenoten uit Sicilië. Mortadella is een natuurlijk en licht verteerbaar product met een delicate smaak.

**Prosciutto cotto al tartufo (gekookte truffelham)** 4,50

Verse Italiaanse ham die intern opgekuist is en dan verrijkt wordt met een subtiele vulling van truffel. Daarna met de hand opgebonden en langzaam gegaard. De smaak is een unieke combinatie van de zuivere smaak van de ham met het intense parfum van de truffel.

Gluten- en lactosevrij

**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.

**Capocollo Toscano Salcis** 3,50

Nekstuk van het varken (coppa) wordt ingewreven met o.a. venkel, peper, look en traditioneel gerijpt in 'Carta'. Dit is een stevig bruin papier dat ervoor zorgt dat de rijping langzaam en homogeen verloopt. Na 2 maanden rijping is de smaak rijk en intens met een lichte pepertoets.

**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 peperoncino.

**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.