

## 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	12,00	• Polpo, gerookte paprika en aardappelpuree	3,00
Gemarineerde olijven	3,00	• Bospaddestoelen	3,00
Pimientos de Padron (milde Spaanse gebakken pepertjes)	7,00	• Spiegelei, witte truffel en ganzenlever	3,00
Assortiment geroosterde zuiderse groenten	9,00	• Ibérico ham	3,00
Patatas bravas originale	6,50	• Rundwangetjes	3,00
In olijfolie gebakken, dikke frieten met pittige aioli mayonaise en tomatencoulis	6,50	• Kabeljauw à la plancha en vissaus uit Baskenland	3,00
Miniburger van rund met Cheddarkaas, augurk, chilimayonaise	6,00	Bruschette tomaat en burrata (2 stuks)	5,50
Miniburger van kip, ras el hanout-mayonaise, sla, tomaat	6,00	Bruschette met geitenkaas, San Daniele en pruimenchutney (2 stuks)	5,50
Miniburger van buffelmozzarella, saliemayonaise, sla, tomaat	6,00	Bruschette met broccoli en boquerone	5,50
Degustatie van 3 miniburgers	17,00	Bruschetta met Salsiccia, appel en rode kool (2 stuks)	5,50
Arrosticini (min. 3 stuks) <i>per stuk</i>	2,50	Bruschetta met Presa, mosterdmayo en zure sjalot (2 stuks)	5,50
		Assortiment van bruschette (5 stuks, van elk 1 stuk)	13,00

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

### KOUD

Vitello tonato classico met verse tonijn	14,00
Carpaccio van Wagyu rund, toast met lichte chilimayonaise	15,00
Carpaccio van verse zalm, rode biet, zachte zure ui en dille-olie	14,00
Caesarsalade	12,00
Salade 'Russe' met tonijn	16,00
Pan Cristal (krokante toast) met vitello tonato, tonijnmayonaise, rucola, Parmezaan	14,00

### WARM

Spaghetti 'Dario' (verse tomaat, buffelmozzarella, spekjes)	13,00
Spaghetti met scampi, courgette en tomaatjes	13,00
Spaghetti al ragu	11,00
Italiaanse polpette (gehaktballetjes) met een pittige tomatensaus	9,00
Melanzane alla Parmigiana (aubergine, buffelmozzarella, Parmigiano, tomaat)	10,00
Pijlinktvis, huisgemaakte tartaarsaus	11,00

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

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.

Gegrilde polpo met tapenade van geroosterde paprika	12,00
Risotto met kip, scampi en curry	14,50
Pladijsfilet, crème van knolselder, jonge wortel, hazelnoot	15,00
Tagliata van tonijn, soyamayonaise, Pimientos de Padron	16,00
Tagliata di Manzo (filet pur) classico, tomaat, rucola, Parmezaan	16,00
Sauté van zachtgegaarde kippendijen	10,00
Gegrilde Presa, crème van aubergine, crumble van ui	14,00

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.)	33,00 pp
Ribeye (± 450 g) 'Angus Premium grain fed beef' (2 pers.)	33,00 pp
Grigliata Mista van vlees (kip – arrosticini – filet pur – rundburger) (2 pers.)	27,00 pp
Grigliata Mista van vis (scampi – pladijs – pijlinktvis – polpo) (2 pers.)	27,00 pp

Deze gerechten worden geserveerd met patate al forno en salade

### EXTRA'S PP.

Gemengde salade	3,50
Pasta aglio olio	3,50
Pasta pomodoro	3,50
Patate al forno	3,50
Dikke frieten (8 stuks)	3,50
Huisgemaakte tartaarsaus	1,75
Huisgemaakte mayonaise	1,50

## SWEET FOOD

Tiramisu	8,00
Dame Blanche	8,00
Brownie van witte chocolade, crème van yoghurt en bessen	8,00
Churros met chocolade dip	8,00

## L'APERI VINO'S CHEF CHOICE

45,00

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.

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.

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)** 20,00

Diverse charcuterieën met bruschette.

**Mortadella di Bologna** 3,15

Gemaakt van zeer mager varkensvlees dat gemalen wordt en nadien vermengd met stukjes keulsepek, kruiden en authentieke pistachenoten 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 Finociona '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.