

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

Antipasto Italiano misto (diverse Premium charcuterieën, kazen en groenten en brood) (2 personen)	26,00	Assortiment van Spaanse, artisanale kroketjes (min. 3 stuks) uit te kiezen:	
Calamari fritti	15,00	• 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
Tortilla met pimientos de padron, fêta en tomaat	9,00	• 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, augurk en chilimayonaise	6,50	Bruschette tomaat burrata en balsamicodressing (2 st)	5,50
Mini scampi burger, ijsbergsla, pittige yoghurd dressing	6,50	Bruschette met rosbeef, erwtjes, ricotta en mosterdsausje (2 st)	5,50
Mini mozzarella burger korst van gerookte puntpaprika en jalapeño mayonaise	6,50	Bruschette met cambozola, copa di Parma en appel chutney (2 st)	5,50
Degustatie van 3 miniburgers	19,00	Bruschette met brandade van kabeljauw en tuinkers (2 st)	5,50
Arrosticini (min. 3 stuks) <i>per stuk</i>	2,50	Bruschette met tonijnsla en appelkappers (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	17,00
Carpaccio van 'Premium' rundvlees, rucola, Parmigiano en druppels van truffelmayonaise	17,00
Carpaccio van verse zalm, gemarineerd in rode biet, jonagold en dille	17,00
Salade 'Russe' L'Aperi Vino style met verse tonijn	17,00
Groene asperges op Italiaanse wijze, Culatello ham, Parmigiano en olijfolie extra vergine	15,00
Getoaste focaccia met buffelmozzarella, tomaat en San Daniele ham	13,00

WARM

Penne, San Marzano tomaat, olijfolie en Iberico ham	15,50
Orecchiette 'Dario' (verse tomaat, buffelmozzarella, Italiaans venkelgehakt)	15,50
Gnocchi, tomatensaus, basilicum, gerookte pancetta, Parmigiano	15,50
Spaghetti al ragu	13,50
Saffraan risotto met stoverij van ossobuco	16,00
Italiaanse polpette (gehaktballetjes) met een pittige tomatensaus	13,00

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

Melanzane alla Parmigiana (aubergine, buffelmozzarella, Parmigiano, tomaat)	11,00
Jonge pijlinktvis op twee wijzen: a la plancha met verse tartaar en met olijfolie, tomaat en venkel	17,00
Gegrilde polpo, huisgedroogde tomaten, kikkererwten en aardappelpuree	17,00
Staartvis, sausje van citroen en witte wijn, kappertjes, gebakken spitskool en gegrilde groene asperge	18,50
Tagliata van tonijn, crème van broccoli, courgette en bietola	18,50
Sauté van venusschelpen en mosselen	15,00
Tagliata di manzo (filet pur), rucola, olijfolie, Parmigiano schilfers	18,50
Krokant gepaneerde kippedijen kimchi mayonaise en een salade met fêta kaas, tomaat en venkel	16,00

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]

Arrosticini (gegrilde lamspiesjes) 12 stuks (2 pers.)	22,00 pp
Tagliata di manzo (± 450 gr filet pur) '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 (tonijn – staartvis – polpo – pijlinktvis) (2 pers.)	28,00 pp

Deze gerechten worden geserveerd met patate al forno en salade

EXTRA'S PP.

Gemengde salade	3,50
Assortiment van warme groenten	5,00
Pasta aglio olio	4,00
Pasta pomodoro	4,00
Patate al forno	4,00
Geconfijte aardappelen (lekker!)	5,00
Dikke frieten (6 stuks)	4,00
Huisgemaakte tartaarsaus	1,75
Huisgemaakte mayonaise	1,50

SWEET FOOD

Tiramisu	8,00
Dame Blanche	8,00
Panna cotta van perzik met Italiaanse meringue	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 allergenelijst 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) 26,00

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 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 peperoncino.

Paleta Iberica 5,50

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.

KAAS

[Prijs per 30 gram]

Parmigiano Reggiano 3,00

Parmigiano Reggiano DOP' is een kaas uit Parma en de enige echte Parmezaanse kaas. Hij komt uit de bergen, is 24 maanden oud, gemerkt door het Consortium 'Consorzio del Parmigiano Reggiano'. De onbetwiste 'Koning van de Italiaanse kazen'.

Carboncino 2,80

Noord Italië. Romige en zachtsmakende kaas van 2 gepasteuriseerde melken – koe – schaap. De kaas heeft een cendré korst (zwarte as) en heeft een rijping van 3 weken.

Pecorino stagionata in grotta al tartufo (gepasteuriseerd) 4,00

Pecorino met truffel: de eerste 60 dagen rijpt de kaas in rijpingskamers. Daarna worden alle kazen overgebracht naar natuurlijke grotten. Daar worden ze ingewreven met lijnzaadolie, op dennenhouten tafels gelegd en 1 maal per week gedraaid. Zo rijpt de kaas nog eens 60 dagen verder en ontwikkelt langzaam zijn krachtige maar verfijnde en typische truffelsmaak.

Marzolino tinto rosso (gepasteuriseerd) 2,80

Dit is een typische kaas uit de Chianti regio. De naam komt van de maand 'maart', de periode rond Pasen waarin de lammetjes geslacht werden. De melk die eerst voor het spenen nodig was, wordt hiervoor gebruikt. Omdat de ooi nog niet volledig in lactatie is, is het volume melk niet voldoende om een volledige kaas te maken. De 'Marzolino' is dus kleiner en wordt met de hand gemaakt, wat de typische vorm geeft. De korst wordt tijdens de rijping ingewreven met tomatenconcentraat om ze te beschermen tegen te snelle droging. De beet is zeer zacht en de smaak is zacht en licht zoetig.

Monna Lisa Aglio Olio e Peperoncino (gepasteuriseerd) 2,80

Dit is een klein kaasje met veel karakter..., gerijpt gedurende 60 dagen met een unieke combinatie van ingrediënten: knoflook, olijfolie, peperoncino en peterselie. De smaak is rijk en licht pittig.

ML81 Monna Lisa 'Vignaiolo' (gepasteuriseerd) 2,80

Na ongeveer 60 dagen rijping, wordt de Monnalisa ingewreven met de druivenmost van de chiantiwijn. Dit is een traditie die al generaties overleeft en gelinkt is aan het seizoen van de druivenpluk. De most maakt een lange rijping mogelijk en geeft de korst een prachtige intense kleur. Smaak: intens, licht zoetig, romig met een fijne nasmaak.

Assortiment van kazen 14,00