



pag 1 kleeft tegen de cover

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

Antipasto Italiano misto (diverse Premium charcuterieën, 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
Pimientos de Padron (milde Spaanse gebakken pepertjes)	8,00	• Bospaddestoelen	3,50
Tramazzini broodje met Iberico ham, manchego kaas en truffelcrème	12,00	• Spiegelei, witte truffel en ganzenlever	3,50
Patatas bravas originale	7,50	• Ibérico ham	3,50
In olijfolie gebakken, dikke frieten met pittige aioli mayonaise en tomatencoulis	7,50	• Rundwangetjes	3,50
Miniburger van venkelgehakt, sla, tomaat en ketchup van kerstomaatjes	6,50	• Kabeljauw à la plancha en vissaus uit Baskenland	3,50
Mini veggie burger, zwarte bonen, aioli en rode ui	6,50	Bruschetta met tomaat, mozzarella en basilicum	5,50
Mini scampi burger, sla, tomaat en limoenmayonaise	6,50	Bruschetta met vitello tonnato	5,50
Degustatie van 3 miniburgers	19,00	Bruschetta met cambozola kaas en amarenakers	5,50
Arrosticini (min. 3 stuks) <i>per stuk</i>	2,50	Bruschetta met gerookte zalm en kruidenkaas	5,50
(gegrilde lamsspiesjes)		Bruschetta met spianata salami en pompoencrème	5,50
		Assortiment van bruschette (5 stuks, van elk 1 stuk)	13,50

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

### KOUD

Vitello tonnato classico met verse tonijn	17,00
Carpaccio van 'Premium' rundvlees, rucola, Parmigiano en olijfolie extra vergine	16,00
Carpaccio van traag gegaarde polpo, fijne venkelsalade en pompelmoes	17,00
Getoaste focaccia met buffelmozzarella, truffelham en ijsbergsla	13,00

### WARM

Minestrone soep met gehaktballetjes	12,00
Gegrilde zoete puntpaprika, gevuld met fêtakeas en courgette	14,00
Penne met scampi, courgette en pachinotomaatjes	16,50
Spaghetti 'Cacio e pepe'	15,50
Spaghetti 'Cacio e pepe', verse truffel	22,50
Cannelloni met gegrilde groenten en tomatensaus	12,50
Orecchiette 'Dario' (verse tomaat, buffelmozzarella, Italiaans venkelgehakt)	15,50
Spaghetti al ragu	13,50
Italiaanse polpette (gehaktballetjes) met een pittige tomatensaus	13,00

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.

Melanzane alla Parmigiana (aubergine, buffelmozzarella, Parmigiano, tomaat)	13,00
Jonge pijlinktvisjes op de plancha met citroenboter en peterselie, salade van rode biet en ijsbergsla	17,00
Zeebaars met pachino tomaatjes, taggiasca olijven, kappertjes, basilicum, courgette en olijfolie	18,50
Tagliata van tonijn met gebakken Pimientos de padron en soyamayonaise	18,50
Tagliata di manzo (filet pur), knolseldercrème, bospaddenstoelen en gefrituurde knolselderblokjes	18,50
Zacht gegaarde kippendijen, lekker krokant uit de oven, tomatensalsa, buffelmozzarella 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, (filet pur ± 450 g) 'Angus Premium grain fed beef' met salade en patate al forno (2 pers.)	34,00 pp
Ribeye entrecôte (± 450 g) 'Angus Premium grain fed beef' met salade en patate al forno (2 pers.)	34,00 pp
Grigliata Mista van vlees (kip – arrosticini – filet pur – burger) (2 pers.)	28,00 pp
Grigliata Mista van vis (tonijn – zeebaars – 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
Aardappelpuree	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
Panna cotta van rabarber	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 20.30u (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)** 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.