

MENU



Spring &
summer



WWW.VINOANDFRIENDS.NL

MEER DAN 350 UNIEKE WIJNEN

Vino&Friends importeert het merendeel van haar wijnen zelf. Hierdoor kunnen wij een mooi assortiment kwaliteitswijnen voor uiterst scherpe prijzen aanbieden.

Onze sommeliers adviseren u graag over wijn- spijscombinaties, liever een eigen keuze maken? Vraag dan naar onze digitale wijnkaart, op onze ipads leest u alles over ons aanbod en wordt het kiezen van een passende wijn een stuk eenvoudiger.

Nieuwsgierig naar the 'holy grail of wine'? Vino&Friends heeft een van de best gesorteerde Italiaanse wijnkelders in de regio (en misschien wel de mooiste, oordeel zelf maar). Met gepaste trots nemen wij u mee in de 'schatkamer' van Vino&Friends.

Non dare via.... Fabian en Bas(ta)

UINO&FRIENDS STORE

Beter wordt het niet:

Vanuit je luie stoel, s'avonds in bed, even snel op het werk, bij vrienden, bij het ontbijt, 7x24 uur is onze online Store bereikbaar. Of je nu op zoek bent naar een mooi flesje wijn voor dat ene bijzondere moment, een wijn om te bewaren of een bruisende bubbel om iets te vieren. U bent welkom op onze website voor echte Vino&Friends cadeautje's, prachtige olijfolie, pasta's en veel meer Italiaanse producten uit eigen keuken voor thuis gebruik!

Vino&Friends sempre benvenuto

BARISTA



Het maken van een cappuccino is niet zo moeilijk. Je moet het 'gewoon' goed doen. De juiste koffiemelange, volle melk en een kwaliteitsmachine zijn de belangrijkste ingrediënten voor succes. Ik ben in Italië geboren en heb écht liefde voor het vak, elke keer weer probeer ik van 'zomaar een cappuccino' een onvergetelijke ervaring te maken.

Baci, Giusi



Affetatti Misti – vers gesneden vleeswaren

I GUSTOSI D'ITALIA

€ 22,-

"Geserveerd met Italiaanse lekkernijen"

- * Prosciutto crudo – Emilia Romagna
- * Mortadella – Emilia Romagna
- * Speck di montagna – Alto Adige
- * Prosciutto cotto – Piemonte
- * Salame Milano – Lombardia

200 gr. advies: voor 2 personen

SELEZIONE MISTO

€ 28,-

"Geserveerd met Italiaanse lekkernijen"

- * Salame gentile – Emilia Romagna
- * Spianata piccante – Calabria
- * Mortadella – Emilia Romagna
- * Pecorino kaas – Toscana
- * Misto – Emilia Romagna
- * Gorgonzola kaas – Lombardia

250 gr. Advies: voor 2 personen

SPECIALITA VINO&FRIENDS

€ 44,-

- * Prosciutto crudo – Emilia Romagna
- * Mortadella – Emilia Romagna
- * Speck di montagna – Alto Adige
- * Prosciutto cotto - Piemonte
- * Salame Milano – Lombardia
- * Spianata piccante – Calabria
- * Salame gentile – Emilia Romagna
- * Pancetta – Toscana

450 gr. Advies: voor 4 personen

SOMMELIER

Wijn en eten zijn net als een goede relatie, soms heb je een perfecte match en leidt het meteen tot pure passie en vurige liefde... Ik verbaas me er regelmatig over hoe geweldig een bepaalde wijn kan aansluiten bij een bepaald gerecht. Dat is mijn passie, dat is mijn leven! Als 'sommelier' bij Vino&Friends draag ik dagelijks bij aan puur geluk: mooie Italiaanse wijnen matchen met pure smaken. In onze kelder wachten meer dan 500 wijnen met diverse etiketten en verschillende jaargangen op dat ultieme moment: geschonken worden in het juiste glas bij een goed gezelschap.

A presto Fabian

KIDSMENU

Maak uw kinderen blij met het
"Vino&Friends kidsmenu"

2-gangen

€ 14,95



54

TUA RITA



REDIGAFFI

TUA RITA

REDIGAFFI



Antipasti - voorgerechten

VOORGERECHTEN

Molise € 12,- Vega

Geitenkaas | gegrilde groente | rucola | pijnboompitjes | aceto balsamico

Caprese € 12,- Vega

Mozzarella di bufala | tomaatjes | basilicum | little gem

Sicilia € 12,-

Warme Siciliaanse bitterbal | scampi | kreeftensaus | tomaat
saffraan | limoenolie

Vitello tonnato € 12,-

Kalfscarpaccio | tonijn crème | zon gedroogde tomaten

Carne cruda € 12,-

Gemarineerde rundertartaar | parmigiano krokant | gezouten roomboter

Carpaccio di tonno € 14,-

Verse tonijn op warm bord | venkel | sinaasappel stukjes | citroenolie



URAAG ONZE SOMMELIER NAAR DE DIGITALE
WIJNKAART MET MEER DAN 350 ITALIAANSE WIJNEN



Primi - 100% huisgemaakte pasta's

Calabria Vega Ravioli I ricotta I spinazie I salie	Tussen: € 9,-	Hoofd: €€ 16,-
Basilicata Ravioli I scampi I kreeftenjus	Tussen: €€ 10,-	Hoofd: €€ 17,-
Romagna Ravioli I mortadella I Parmezaansaus	Tussen: € 10,-	Hoofd: €€ 17,-
Toscana Casarecce I traditionele Bolognese ragu	Tussen: €€ 10,-	Hoofd: €€ 17,-
Liguria Maccheroni rigati I huisgerijpte guancialetomaten- sauce I peperoncino	Tussen: €€ 10,-	Hoofd: €€ 17,-

PASTA

Grote pasta-fabrikanten produceren zo'n 5000 kilo per uur! Dat dit zijn tol eist voor smaak en kwaliteit spreekt voor zich.

De kunst om dagelijks verse, onvervalste ambachtelijke 'arte bianca' te maken hebben wij uit onze geboortestreek Friuli meegenomen.

Onze moeders en oma's hebben ons geleerd dat er meer nodig is dan alleen water, eieren en meel. Bij Vino&Friends maken wij iedere ochtend met Italiaanse passie onze verse pasta's.

Buon appetito
Giovanni en Davide

PASTA MENU

Geniet van een
huisgemaakt pasta
degustatie menu!

4-gangen
€ 32.95

PIATTO DELLA SETTIMANA

Specialiteit van de
week

Chef Dominique heeft
nog meer in huis om u
te verrassen!



Secondi - hoofdgerechten

BISTECCA

Bistecca Dell' Alto Adige
€ 6.25 per 100 gr
(2 personen - vanaf 1000 gr)
T-Bone | diverse soorten zeezout | jus

CONTORNI

Vino&Friends side salad € 4,-
Tajarin aglio olio € 4,-
Oven aardappels met rozemarijn € 4,-
Gegrilde en geroosterde spicy groentjes € 5,-

CHEF'S CHOICE

3-Gangen
Voor-, hoofd- & nagerecht € 32.95

4-Gangen
Voor-, tussen-, hoofd- & nagerecht € 39.95

Het tussengerecht is een huisgemaakte pasta

Het hoofdgerecht is keuze uit: vis, vlees of vegetarisch

Umbria € 19,-

Getrancheerd rundvlees | parmigiano | aceto balsamico | rucola
aardappeltjes uit de oven

Lombardia € 19,-

Gegrilde kalfsukade | gremolata | bloemkool crème | wortel | polenta | jus

Marche € 19,-

Gegrilde octopus | gebakken scampi's | tomaat
spinazie | knoflook crème | aardappeltjes uit de oven

Campania € 19,-

Gebakken zeebaars | gefrituurde inktvis | tomaten dragon saus | groene
asperges | romanesco | prak van krielaardappel met bosui

Puglia € 19,- Vega

Huisgemaakte aubergine lasagne | mozzarella | tomaat | basilicum



Dolci - desserts

Torta con le fragole € 8,-

Zanddeeg taartje | creme patissiere | verse aardbeien | yoghurt ijs

Tiramisu € 8,-

Mascarpone lasagne | lange vingers | cacaopoeder | cappuccino ijs

Pannacotta € 8,-

Vanille roompudding | frambozen | frambozen coulis | aardbeiensorbet

Tortino al cioccolato € 8,-

Chocolade taartje | Bourbon vanille ijs | rood fruit

Tartufo bianco € 8,-

Ijsparfait | limoncello vulling | fruit compote | mint



FORMAGGI MISTI

€ 22,-

Selectie van Italiaanse kaasjes met
jam, walnoten en druiven

Advies: voor 2 personen

URAAG AAN ONZE SOMMELIER EEN VERFIJNDE DESSERTWIJN
OF AAN DE BARISTA EEN SMAAKVOLLE ESPRESSO

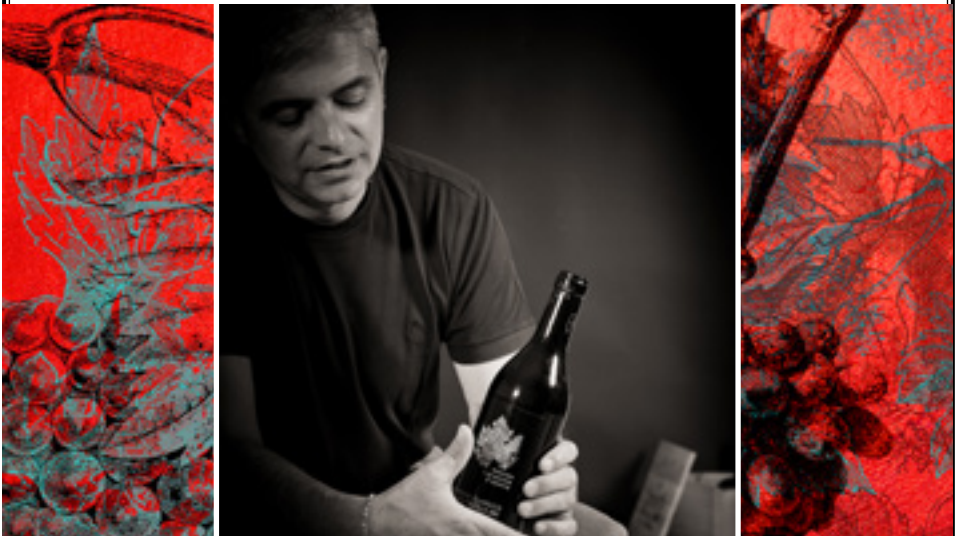
LA MATTONARA

Zyme Amarone Riserva, una donna famosa

Laat je door die liederlijke naam niet op het verkeerde been zetten. Amarone heeft helaas niets met de liefde te maken, sterker nog het is Italiaans voor 'bitter'. Corvina, Rondinella en Molinara zijn ook niet de nummers 1, 2 en 3 van een Veronese miss-verkiezing maar de druivenrassen die voor de productie van Amarone wijn gebruikt worden.

Appassimento is geen doldrieste inhaalactie op het circuit van Monza maar beschrijft het 3 maanden durend droogproces van de druiven voordat ze geperst worden. Zyme is geen modernistische voornaam voor de jongste telg maar het Griekse woord voor gist. Celestino Gaspari is geen middel-eeuwse schilder en zeker geen doorsnee wijnmaker. Hij slaagt er in om de geschiedenis en het unieke karakter van Valpolicella in zijn wijnen te verwerken.

De optelsom? Een van de allermooiste Amarones die gemaakt worden.



Diventa silenzioso!



Het Vino&Friends gevoel thuis beleven?
Ruim 350 Italiaanse wijnen en Vino&Friends producten
kunt u snel en makkelijk online bestellen in onze Store. Zie website!

WWW.VINOANDFRIENDS.NL

