



MOEDERDAG-MENU: € 60.00 pp

- ♥ 2 Hapjes van de Chef
- ♥ Asperges Carbonara (Crumble Spek/Ei/Parmezaan)
- ♥ Iberico/La Presa/Erwt/Aardappeldonut/Lentegroentjes
- ♥ Trifle van Aardbei

Wijnsuggesties:

Wit: FIANO di Avellino DOCG - Fonzone: € 50.00/fles - € 9.00/glas

Regio: Campanië

Druif: 100 % Fiano

Proefnotities: strogele kleur met groene schijn. Geur naar citrusfruit, limoen en amandel. Frisse smaak, mooi in balans

Rijping: de eerste maceratie gebeurt in amforen en stalen vaten. De fermentatie gebeurt tussen de 14-16 graden en duurt een maand. Daarna rijping gedurende 8 maanden..

Rood: CORNALINO A.M.GT Rosso - Ricchi: € 40.00/fles - € 8.00/glas

Regio: Lombardije (productie gebeurt in laatste provincie aan de grens met regio Veneto)

Druif: 50 % Merlot en 50 % Cabernet

Proefnotities: geur naar zachte kruiden en rood fruit. Mooie volle wijn met structuur

Rijping: korte rijping in grote houten vaten