

## Menu italiano

### Antipasti:

*Parmaham, della minestra italiana del pomodoro, del Formaggio e del Pastrami.*

Proeverij van Parmaham, Italiaanse tomatensoep, kaas en Pastrami.

### Secondi piatti:

*Lamsrack con sugo di rosmarino.*

Lamsrack met jus van rozemarijn.

*Gamberi con il porro, il pomodoro, l'aglio ed il vino bianco.*

Gamba's met prei, tomaat, knoflook en witte wijn.

### Dolci:

*Cotta di Panna con i ows della caramella.*

Panna cotta met caramelsaus.

## Vino

*Taverna nova, Montepulciano d'Abruzzo*

Deze intens rode wijn is gemaakt van de Montepulciano d'Abruzzo druif en heeft een bouquet van viooltjes en tonen van amandelen.

Per glas 3,50 Per fles 17,50

*Taverna nova, Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo*

De druiven waarmee deze rosé wordt gemaakt, worden in de heuvels van Rosciano verbouwd. De kleur en het bouquet zijn typerend voor de kalkrijke grond.

Per glas 3,50 Per fles 17,50

*Taverna nova, Trebbiano d'Abruzzo*

De mooie kleur, het lichte en fruitige bouquet en de fris romige afdronk van deze wijn komen van de zorgvuldig verbouwde Trebbiano druiven.

Per glas 3,50 Per fles 17,50

*Paterno sangiovese Lazio IGT*

De sangiovese druiven die worden gebruikt om deze mooie wijn te maken worden verbouwd bij het dorpje Castiglione in Teverina.

Het resultaat is een krachtige volle rode wijn met veel karakter en een volle intens rode kleur met de smaak van rijp rood fruit, een vleugje amandel en mooie houttonen.

Per fles 24,50

*Acanto, bianco Colline Pescaresi IGT*

De mooie witte wijn is samengesteld uit Trebbiano, Pecorino en Chardonnay druiven uit de region Poggio. De druiven worden eerst geweekt op een lage temperatuur gevolgd door de fermentatie in stalen en houten vaten. Deze wijn heeft een goud-gele kleur en een mooi intens bouquet van witte bloemen en karamel en een fluweelzachte afdronk.

Per fles 24,50