



# L'Angolo Divino

**Ristorante Italiano**

**restaurantlangolodivino@gmail.com**



EI



ZWAVELDIOXIDE



VIS



PINDA'S



SCHAALDIEREN



SOJA



SESAMZAAD



NOTEN



WEEKDIEREN



SELDERIJ



MOSTERD



MELK



LUPINE



GLUTEN

***The allergens that our dishes contain.***

***Gli allergeni che contengono i nostri piatti.***

***De allergenen die onze gerechten bevatten.***

*Se hai domande, chiedi al nostro host.*

*If you have got any questions, please ask our host.*

*Als u vragen heeft, kunt u deze stellen aan de gastheer /vrouw*

## **Menù diversi – Different menu's – Verschillende menu's**

### **Menu sorpresa - surprise menu - verrassingsmenu**

*3 portate – 3 courses – 3 gangen*

*A scelta dello chef – Chosen by the chef – Keuze van de chef*

**€45,50 p.p.  
(2 pers. min)**

*1. Primo*

*2. Secondo*

*3. Dessert*

*(Bevande escluse - Drinks not included – Drinken niet inbegrepen)*

### **Menu sorpresa – surprise menu – verrassingsmenu**

*4 portate – 4 courses – 4 gangen*

*A scelta dello chef – Chosen by the chef – Keuze van de chef*

**€ 55,50 p.p.  
(2 pers. min)**

*1. Antipasti*

*2. Primo*

*3. Secondo*

*4. Dessert*

*(Bevande escluse - Drinks not included – Drinken niet inbegrepen)*

***If you have got any questions please ask our host.***

# Antipasti

## **Share-Antipasti Divino** (2 pers. minimo)

€27,50 (p.p)

Large bowl of mixed antipasti (2 pers. minimum)

Grote schaal met gemengde antipasti (2 pers. minimaal)



## **Involtino di prosciutto San Daniele con Mozzarella di Bufala**

€14,50

Rolls of San Daniele ham with mozzarella

Rolletjes van San Daniele ham met mozzarella



## **Carpaccio tartufo**

€18,50

Beef tenderloin carpaccio with truffle mayonnaise and fresh Truffles

Carpaccio van ossenhaas met truffel mayonaise, tapenade en verse truffel.



## **Carpaccio pesto**

€14,50

Beef tenderloin carpaccio with pesto and walnuts

Carpaccio van ossenhaas met pesto en walnoten



## **Selezione di salumi e formaggi**

€19,50

Selection of cold cuts and cheeses

Selectie van vleeswaren en kazen



## **Bresaola con rucola e grana**

€17,50

Thinly sliced, dried beef tenderloin with arugula and parmesan cheese

Dun gesneden, gedroogde ossenhaas met rucola en parmezaanse kaas



## **Burrata con prosciutto crudo San Daniele**

€16,50

Burrata with San Daniele ham

Burrata met San Daniele ham



# Antipasti

## **Salmone affumicato con burro e pane tostato**

€16,50

*Smoked salmon, roasted bread and butter*

*Gerookte zalm, geroosterd brood en boter*



## **Gamberi alla moda sarda con cipolla rossa di tropea marinata all' aceto, pomodoro e basilico**

€15,50

*Sardinian-style prawns with red onion marinated in vinegar, tomato and basil*

*Garnalen in Sardijnse stijl met gemarineerde rode ui, tomaten en basilicum*



## **Cozze alla tarantina piccanti**

€16,50

*Spicy Taranto-style mussels*

*Pittige mosselen in Taranto-stijl*



## **Zuppa di pomodoro**

€8,50

*Tomato soup*

*Tomatensoep*



## **Insalata caprese con mozzarella di bufala campana**

€14,50

*Caprese salad with buffalo mozzarella from Campania*

*Salade Caprese met buffelmozzarella uit Campania*



## **Caprese invernale**

€15,50

*Lukewarm buffalo mozzarella with corbara tomato sauce*

*Lauwwarme buffalomozzarella met corbara tomatensaus*



# Antipasti

## **Bruschetta al pomodoro (4 Pezzi)**

€12,50

*Bruschetta with tomato, basil and garlic (4 Pieces)*

*Bruschetta met tomaten, basilicum en knoflook (4 Stuks)*



## **Bruschetta margherita (4 Pezzi)**

€12,50

*Bruschetta with tomato sauce and mozzarella (4 Pieces)*

*Bruschetta met tomatensaus en mozzarella (4 Stuks)*



## **Bruschetta con gorgonzola e funghi (4 Pezzi)**

€14,50

*Bruschetta with gorgonzola and mushrooms (4 Pieces)*

*Bruschetta met gorgonzolakaas en paddestoelen (4 Stuks)*



## **Bruschetta diavola (4 Pezzi)**

€14,50

*Bruschetta with tomato sauce, mozzarella, Ventricina (spicy salami) (4 Pieces)*

*Bruschetta met tomatensaus, mozzarella en Ventricina (pittige salami) (4 Stuks)*



## **Bruschetta salmone (4 Pezzi)**

€16,50

*Bruschetta with smoked salmon, Stracchino cheese and Tropea onion (4 Pieces)*

*Bruschetta met gerookte zalm, Stracchino kaas en Tropea ui (4 Stuks)*



## **Bruschetta Angelo**

€18,50

*Bruschetta with truffle tapenade, mozzarella, porcini mushrooms and fresh truffle (4 pieces)*

*Bruschetta met truffel tapenade, mozzarella, eekhoortjesbrood en verse truffel (4 stuks)*



## **Bruschetta mista (6 Pezzi)**

€17,50

*Mixed bruschetta (6 Pieces)*

*Gemengde bruschetta (6Stuks)*



# Antipasti

**Bruschetta mista 1 metro per 3/4 persone (16 Pezzi)**

€36,00

*Mixed bruschetta 1 meter for 3 /4 people (16 Pieces)*

*Gemengde bruschetta 1 meter lang, 3/4 personen (16 Stuks)*



**Cestino di pane con pesto**

€6,50

*Bread basket with pesto*

*Broodmandje met pesto*



## Primi

### **Cappellacci pasticciati**

€ 17,50

*Fresh pasta with cream and meat sauce*

*Verse pasta met room en vleessaus*



### **Spaghetti al pomodoro**

€ 13,50

*Tomato spaghetti*

*Tomatenspaghetti*



### **Lasagna classica (disponibilita limitata)**

€ 17,50

*Lasagna classic style with meat (limited availability)*

*Lasagna klassieke stijl met vlees (beperkt beschikbaar)*



### **Tagliatelle al ragu**

€ 17,50

*Tagliatelle with ragout sauce*

*Tagliatelle met ragout saus*



### **Trofie panna speck rucola**

€ 17,50

*Fresh pasta with cream and bacon*

*Verse pasta met room en spek*



### **Gnocchi alla sorrentina**

€ 16,50

*Gnocchi with mozzarella, tomatosauce and parmigiani cheese*

*Gnocchi met mozzarella, tomatensaus en parmigiani kaas*





## Primi

**Spaghetti alle cozze** €18,50  
*Spaghetti with mussels*  
*Spaghetti met mosselen*



**Spaghetti alle vongole** €23,50  
*Spaghetti with clams*  
*Spaghetti met venusshelpen*



**Spaghetti allo scoglio** €24,50  
*Spaghetti with seafood*  
*Spaghetti met zeevruchten*



**Capellacci salmone asparagi** €18,50  
*Stuffed pasta with ricotta with a sauce of salmon and asparagus*  
*Gevulde pasta met ricotta met een saus van zalm en asperges*



**Tagliatelle ai funghi** €17,50  
*Tagliatelle with various types of mushrooms*  
*Tagliatelle met diverse soorten paddestoelen*



**Raviolone al nero ripieno di gamberetti e rucola, con capesanta e asparagi** €19,50  
*Large black raviolone filled with shrimp and arugola; 1 scallop and asparagus*  
*Grote zwarte raviolone gevuld met garnalen en rucola; 1 coquille en asperges*





## Primi

### **Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia**

*Ravioli filled with ricotta and spinach with sage and butter*

*Ravioli gevuld met ricotta, spinazie, salie en boter*

€18,50



€15,50

### **Penne all' Arrabbiata**

*Pasta penne with tomato, garlic and spicy olive oil*

*Pasta penne met tomaat, knoflook en pittige olie*



€12,50

### **Spaghetti Aglio, olio e peperoncino**

*Spaghetti with garlic and spicy olive oil and peper*

*Spaghetti met knoflook en pikante olijf olie en peper*



€17,50

### **Gnocchi Gorgonzola e noci**

*Gnocchi with Gorgonzola and walnuts*

*Gnocchi met Gorgonzola en walnoten*



€18,50

### **Tortelli ricotta spinaci gorgonzola e rucola**

*Tortelli filled with ricotta & spinach in a sauce of gorgonzola and arugula*

*Tortelli gevuld met ricotta & spinazie in een saus van gorgonzola en rucola*



€17,50

### **Trofie al ragù**

*Fresh pasta with ragout sauce*

*Verse pasta met ragù saus*



# Primi

## **Spighe al tartufo e funghi**

Dagprijs

Stuffed fresh pasta with truffels and mushrooms

Gevulde verse pasta met truffels en paddenstoelen



## **Tagliatelle al tartufo (disponibilita limitata)**

Dagprijs

Tagliatelle with fresh truffles (limited availability)

Tagliatelle met verse truffels (beperkt leverbaar)



## **Tortello ripieno con porcini – gorgonzola speck**

€19,50

Fresh filled pasta with porcini, red lettuce, Gorgonzola and bacon

Verse gevulde pasta met eekhoorntjesbrood, rode sla, Gorgonzola en spek



## **Trofie al pesto**

€17,50

Fresh pasta with pesto

Verse pasta met pesto



## **Gnocchi al curry, speck e rucola**

€17,50

Gnocchi with curry, speck and rucola

Gnocchi gevuld met curry, spek en rucola



## **Spaghetti ai Gamberi**

€23,50

Spaghetti filled with shrimps

Spaghetti met garnalen



## Primi

### **Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro**

€18,50

*Ravioli filled with ricotta and spinach with tomato sauce*

*Ravioli gevuld met ricotta, spinazie en tomatensaus*



### **Culurgiones (gevuld met aardappels en pecorino kaas)**

€18,50

*Met tomatensaus en gerijpte ricotta*

*Filled with potatoes and pecorino cheese*

*With tomato sauce and aged ricotta*



### **Tagliatelle ai 4 formaggi**

€18,50

*Tagliatelle with four cheeses sauce*

*Tagliatelle met vier kazen saus*



## Primi

### Gluten Vrije pasta's

**Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro (gluten free)** €21,-

*Ravioli filled with ricotta and spinach with tomato sauce*

*Ravioli gevuld met ricotta, spinazie en tomatensaus*



**Gnocchi Gorgonzola e noci (gluten free)** €20,-

*Gnocchi with Gorgonzola and walnuts*

*Gnocchi met Gorgonzola en walnoten*



**Gnocchi alla sorrentina (gluten free)** €19,-

*Gnocchi with mozzarella, tomatosauce and parmigiani cheese*

*Gnocchi met mozzarella, tomatensaus en parmigiani kaas*



**Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia (gluten free)** €21

*Ravioli filled with ricotta and spinach with sage and butter*

*Ravioli gevuld met ricotta, spinazie, salie en boter*



## Secondi

### **Entrecote di manzo con tartufo**

*Beef entrecote with truffle sauce and fresh truffle*  
*Entrecote met truffelsaus en verse truffel*



Dagprijs

### **Filetto di manzo con tartufo**

*Fillet of beef with truffle sauce and fresh truffle*  
*Ossenhaas met truffelsaus en verse truffel*



Dagprijs

### **Entrecote di manzo / al pepe verde / gorgonzola**

*Beef entrecote with green pepper or gorgonzola cheese*  
*Entrecote met groene peper of gorgonzola kaas*



€28,50

### **Tagliata di filetto con pomodorini di pachino rucola e grana**

*Sliced fillet with cherry tomatoes, arugola and parmesan*  
*Gesneden ossenhaas met pachino tomaten, rucola en Parmezaanse kaas*



€34,50

### **Filetto di manzo / al pepe verde / Gorgonzola**

*Fillet of beef with green pepper sauce or gorgonzola sauce*  
*Ossenhaas filet met groene peper saus of gorgonzola saus*



€34,50

### **Branzino alla Siciliana**

*Sicilian sea bass fillet with capers, oregano, tomatoes and onions*  
*Zeebaarsfilet op Siciliaanse wijze met kappertjes, oregano, tomaten en uien*



€26,50

### **Branzino o Orata alla griglia**

*Grilled sea bass or sea bream (Limited availability)*  
*Zeebaars of Dorade van de grill (Beperkt beschikbaar)*



€26,50

## Secondi

### **Branzino al sale**

€27,50

*Salted sea bass*

*Zeebaars bereid onder zout*



### **Gamberoni scottadito all'aglio, olio, peperoncino e salsa di pomodoro**

€25,50

*Prawns seared with garlic, oil, chili and tomato sauce*

*Grote garnalen met knoflook, olie, pikante peper en tomatensaus*



### **Tomino in crosta con verdure alla griglia (Disponibilita limitata)**

€17,50

*Tomino in crust with grilled vegetables (Limited availability)*

*Tominokaas in bladerdeeg geserveerd met gegrilde groenten (Beperkt beschikbaar)*



### **Melanzane alla parmigiana (disponibilita limitata)**

€18,50

*Parmesan eggplant with tomato sauce (limited availability)*

*Aubergine met tomatensaus en mozzarella parmezaanse stijl (beperkt beschikbaar)*



**Con i secondi serviamo insalata mista**

**All main dishes are served with a mixed salad.**

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gemengde salade met Italiaanse dressing.**

## Contorni – Side dishes – Bijgerechten

### **Patate al forno con rosmarino**

€5,50

*Baked potatoes with rosemary*

*Gebakken aardappelen met rozemarijn*



### **Verdure alla griglia**

€7,50

*Grilled vegetables*

*Gegrilde groente*



### **Insalata mista**

€6,50

*Mixed salad*

*Gemengde salade met Italiaanse dressing*



### **Spinaci saltati**

€7,50

*Baked spinach with garlic, pepper and butter*

*Gebakken spinazie met knoflook, peper en boter*



### **Lenticchie alla romagnola, pomodoro, peperoncino e aglio**

€7,50

*Romagna-style lentils, tomato, pepperoncino and garlic*

*Linzen romagnola stijl met tomaat, peper en knoflook*





## Sauces – salse – sauzen

### **Salsa gorgonzola**

€6,50

Gorgonzola sauce

Gorgonzola saus



### **Salsa al pepe verde**

€6,50

Pepper sauce

Peper saus



### **Salsa pomodoro**

€6,50

Tomato sauce

Tomaten saus



### **Salsa arrabiata**

€6,50

Arrabbiata sauce

Arrabbiata saus



### **Salsa al ragù**

€6,50

Ragout sauce

Ragout saus



### **Salsa tapenade al tartufo**

€9,50

Truffle tapenade sauce

Truffel tapenade saus

# Pizza

## **Low carb extreme (7 gram koolhydraten)**

€22,50

*Margherita with tomatosauce and mozzarella*

*\*toppings from other pizzas are possible but will cost more with each additional one*

## **Margherita**

€ 12,50

*Tomatensaus en mozzarella*



## **Napoli**

€ 15,50

*Tomatensaus, mozzarella, kappertjes, ansjovis, olijven en oregano*



## **Prosciutto**

€15,50

*Tomatensaus, mozzarella en ham*



## **Bresaola**

€18,50

*Tomatensaus, mozzarella, gedroogde ossenhaas, Parmezaanse kaas en rucola*



## **Divino**

€18,50

*Tomatensaus, mozzarella, porcini, spek en rucola*



## **Quattro stagioni**

€17,50

*Tomatensaus, mozzarella, paprika, champignons, ham en artisjok*



## **Angelo**

Dagprijs

*Truffel-tapenade, mozzarella, eekhoorntjesbrood en verse truffel*



# Pizza

## **Legenda**

Tomatensaus, mozzarella, gorgonzola, paprika en Ventrinco worst (pittig)

€17,50



## **Pugliese**

Mozzarella, cherrytomaatjes, olijven, ui en oregano

€14,50



## **Diavola**

Tomatensaus, mozzarella, pittige Venticina worst en Nduja

€17,50



## **Tonno e Cipolla**

Tomatensaus, mozzarella, tonijn en ui

€18,50



## **Salmone**

Mozzarella, tomaten, zalm, ricotta en Tropea ui

€19,50



## **Quattro formaggi**

Tomatensaus, mozzarella, gorgonzola, scamorza en Asiago

€16,50



## **Caprese**

Buffelmozzarella, Datterino tomaten, pesto, basilicum en rucola

€16,50



## **Calzone**

Tomatensaus, mozzarella, ham, champignon en ricotta nduja

€17,50



# Pizza

## **Vegetariana**

€15,50

*Mozzarella, courgette, aubergine, radicchio, rucola, champignons en paprika*



## **Salami**

€14,50

*Tomatensaus, mozzarella en salami*



## **Rucola**

€13,50

*Tomatensaus, mozzarella en rucola*



## **Saporita**

€18,50

*Tomatensaus, mozzarella, gorgonzola en spek IGP*



## **Norma**

€15,50

*Tomatensaus, mozzarella, verse ricotta, aubergine, gerijpte ricotta, basilicum*



## **Focaccia Schiacciata**

€7,50

*Focaccia met olijfolie en rozemarijn*



## **Prosciutto crudo**

€17,50

*Tomatensaus, mozzarella en Parma ham*



## **Prosciutto funghi**

€15,50

*Tomatensaus, mozzarella, ham en champignons*



# Pizza

## **Emilia Romagna**

€18,50

Mozzarella, salsa di pomodoro, parmaham, Parmezaanse kaas en rucola



## **Frutti di mare**

€19,50

Mozzarella, tomaat, zeevruchten, knoflook en peper



## **Marinara**

€9,50

Tomaat, knoflook en oregano



## **Professore**

€17,50

Tomatensaus, mozzarella, ham, pittige salami en spek



## **Gamberi**

€19,50

Tomatensaus, mozzarella, garnalen, knoflook en peper



## **Capricciosa**

€16,50

Tomatensaus, mozzarella, artisjokken, olijven, ham en champignons



**Pizza senza glutine**, chiedi al nostro ospite quali sono le possibilità per la serata.

**Gluten-free pizza**, ask our host what the possibilities are for the evening.

**Glutenvrije pizza**, vraag aan onze host wat de mogelijkheden zijn van de avond.

+ €2,50

## Dessert

### **Tiramisú classico**

Classic tiramisu  
Klassieke tiramisu



€8,50

### **Panna cotta del giorno**

Panna cotta of the day  
Panna cotta van de dag



€8,50

### **Crema Catalana**

Crème brûlée



€8,50

### **Profitteroles alla crema con cioccolato**

Cream profiteroles with chocolate  
Roomsoesjes met chocolade



€8,50

### **Mousse al cioccolato**

Chocolate-mousse  
Chocolade mousse



€8,50

### **Tortino di cioccolato con cuore fondente**

Lavacake  
Chocolade taartje met warme kern



€8,50

### **Cheesecake con fragole**

Cheesecake with strawberries  
Cheesecake met aardbeien



€8,50

### **Affogato al caffè**

Vanilla ice cream with hot coffee  
Vanille ijs met hete koffie



€8,50

## Dessert

### **Dolce selezione**

Sweet selection

Zoete selectie van onze dessert



€14,50

### **Tartuffo Affogato al caffè**

Truffle ice cream with hot coffee

Truffelijs met warme koffie



€9,50

### **Torta al limone**

Lemon cake

Citroentaart



€9,50

### **Torta della nonna**

Grandmothers cake

Oma's taart



€9,50

### **Canoli diversi gusti**

Canoli different tastes

Canoli verschillende smaken



€3,50

### **Biscotti misti con zibibbo (vino da dessert)**

Biscuits mixed with zibibbo (dessert wine)

Mix van Italiaanse koekjes geserveerd met zibibbo (dessert wijn)



€12,50

### **Selezione di formaggi**

Selection of Italian cheeses

Selectie van Italiaanse kazen



€12,50



## **Bibite – Soda – Frisdrank**

<i>San Pellegrino</i>	<i>750 ml</i>	€ 6,75
<i>Spa Rood</i>	<i>250 ml</i>	€ 3,50
<i>Aqua Panna</i>	<i>750 ml</i>	€ 6,75
<i>Spa Blauw</i>	<i>250 ml</i>	€ 3,50
<i>Coca Cola</i>		€ 3,50
<i>Coca Cola zero</i>		€ 3,50
<i>Appelsap</i>		€ 3,50
<i>Sinasappelsap</i>		€ 3,50
<i>Fanta Orange</i>		€ 3,50
<i>Tonic</i>		€ 3,75
<i>Ice Tea green</i>		€ 3,50
<i>Appelsap Yoga</i>		€ 4,00
<i>Perziksap Yoga</i>		€ 4,00
<i>Perensap Yoga</i>		€ 4,00
<i>Abrikoos Yoga</i>		€ 4,00
<i>Chinotto sanpellegrino</i>		€4,50
<i>Gassososa sanpellegrino</i>		€ 4,50
<i>Aranciata sanpellegrino</i>		€ 4,50
<i>Limonata sanpellegrino</i>		€ 4,50
<i>Slow food limonata</i>		€ 5,00
<i>Slow food ariancata rossa</i>		€ 5,00
<i>Slow food acqua tonica</i>		€ 5,00
<i>Slow food chinotto</i>		€ 5,00
<i>Slow food gazzosa</i>		€ 5,00

**\*Mogelijk is niet alles op voorraad.**

**\*Not everything may be in stock.**

## **Birra – Beer – Bier**

<i>Moretti</i>	€ 4,50
<i>Moretti sale di mare (non filtrata)</i>	€ 4,50
<i>Heineken</i>	€ 4,00
<i>Peroni</i>	€ 4,50
<i>Alcohol-free beer</i>	€ 4,50
<i>Ichnusa (non filtrata)</i>	€ 6,00

## Apertivi e Cocktail

<b>Crodino Biondo Aperitivo (Alcoholvrij)</b>	€ 6,50
<b>Spritz 0.0 (Alcoholvrij)</b>	€ 8,50
<b>Bellini</b> Perziksap + prosecco	€ 9,50
<b>Rossini</b> Aardbeiensap + prosecco	€ 9,50
<b>Garibaldi</b> Sinaasappelsap + bitter campari	
<b>Martini cocktail</b> Gin + witte martini	€ 9,50
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco + aperol + bruisend water	€ 9,50
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello + prosecco + bruisend water	
<b>Americano</b> Rode martini + bittere campari + bruisend water	€ 9,50
<b>Negroni</b> Rode martini + bitter campari + bruisend water + gin	€ 9,50
<b>Gin Tonic</b> Gin + tonic	€ 9,50
<b>Gin Tonic (met Gin Mare)</b> Gin + tonic	€ 11,50
<b>Gin Tonic (met Roku Gin)</b> Gin + tonic	€ 11,50
<b>Gin Tonic (met Poseidon Gin)</b> Gin + tonic	€ 11,50
<b>Gin Tonic ( met Hendrick's Gin)</b> Gin + tonic	€ 11,50
<b>Gin Tonic (met Bloom Gin)</b> Gin + tonic	€ 11,50
<b>Gin Tonic (met Boigin Gin)</b> Gin + tonic	€ 11,50

## **Bar caffetteria – Bar Coffee – Koffie**

<b>Caffé</b>	€ 3,25
<b>Caffé Doppio</b>	€ 4,50
<b>Caffè decaffeinato</b>	€ 3,00
<b>Cappuccino</b>	€ 3,75
<b>Cappuccino Goloso (met slagroom)</b>	€ 4,00
<b>Caffé Shakerato</b>	€ 5,00
<b>Latte macchiato</b>	€ 4,00
<b>Thee (diverse smaken)</b>	€ 3,50
<b>Caffè Shakerato e Baileys</b>	€ 7,50
<i>(Baileys en koffie / Baileys and coffee)</i>	
<b>Irish Coffee</b>	€ 9,50
<i>(whiskey, koffie en slagroom / whiskey, coffee and whipped cream)</i>	
<b>Jamaica Coffee</b>	€ 9,50
<i>(rum, koffie en slagroom / rum, coffee and whipped cream)</i>	
<b>Italian Coffee</b>	€ 9,50
<i>(amaretto, koffie en slagroom / amaretto, coffee and whipped cream)</i>	
<b>Spanish Coffee</b>	€ 9,50
<i>(liquor 43, koffie en slagroom / liquor 43, coffee and whipped cream)</i>	
<b>French Coffee</b>	€ 9,50
<i>(grand marnier, koffie en slagroom / grand marnier, coffee and whipped cream)</i>	

# Alcolici – Liquor - Sterke drank

## **Brandy, Cognac e Porto**

<i>Vecchia Romagna</i>	€ 6,50
<i>Porto Rosso/Bianco</i>	€ 6,50
<i>Bas Armagnac</i>	€ 8,50
<i>Courvoisier</i>	€ 8,50
<i>Remy Martin</i>	€ 8,50
<i>Calvados Busnel</i>	€ 8,50
<i>R. Martin coeur de cognac fine</i>	€ 9,50

## **Whiskey en Baileys**

<i>Drambuie</i>	€ 7,50
<i>Baileys</i>	€ 7,50
<i>Jim Beam</i>	€ 7,50
<i>Johnny Walker</i>	€ 7,50
<i>Oban 14 years old</i>	€ 11,50
<i>Glen Livet 12*</i>	€ 10,50
<i>Chivas Regal</i>	€ 8,50
<i>Glenlivet 15 years of age*</i>	€ 12,50
<i>Highland Park Single malt 12 years*</i>	€ 10,50
<i>Aberlour Single malt 12 years*</i>	€ 10,50
<i>Cardhu Single malt 12 years*</i>	€ 10,50
<i>Laphroaig Single malt*</i>	€ 10,50

## **Grappe**

<i>Grappa bianca Lis Radris*</i>	€ 6,50
<i>Grappa moscato</i>	€ 6,50
<i>Grappa invecchiata</i>	€ 6,50
<i>Grappa nebbiolo</i>	€ 6,50
<i>Grappa Nonino</i>	€ 9,50
<i>Grappa Nonino Barrique</i>	€ 9,50
<i>Grappa Barrique</i>	€ 7,50
<i>Grappa Castagner Barrique Bio*</i>	€ 9,50
<i>Grappa Nonino Reserva 2 years*</i>	€ 9,50

## **Liquori**

<i>Amaro averna</i>	€ 6,50
<i>Sambuca molinari</i>	€ 6,50
<i>Amaro frangelico</i>	€ 6,50
<i>Limoncello di Sorrento</i>	€ 4,50
<i>Amaro Montenegro</i>	€ 6,50

<i>Fernet Branca</i>	€ 6,50
<i>Martini</i>	€ 6,50
<i>Cointreau</i>	€ 7,50
<i>Amaretto</i>	€ 6,50
<i>Licor 43</i>	€ 6,50