



C A R T A D E L L E B E V A N D E

BENVENUTI A BORDO!

ABBIAMO SELEZIONATO UNA FANTASTICA
SCELTA DI BEVANDE!

DAI COCKTAIL CLASSICI ALLE BIRRE
ARTIGIANALI, FINO A VINI DELIZIOSI E
SORPRENDENTI OPZIONI ANALCOLICHE: CE
N'È PER TUTTI I GUSTI.

NON VEDIAMO L'ORA DI DARVI IL
BENVENUTO!

SALUTE!





B I B I T E

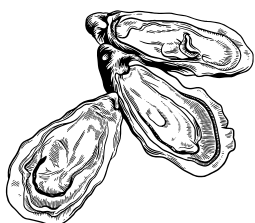
Coca cola	3,5
Coca cola zero	3,5
Fanta	3,5
Sprite	3,5
Tonic	3,5
Bitter lemon	3,5
Ice tea	4
Ice tea green	4
Chocomel	4
Fristi	4

S U C C H I D I F R U T T A

Succo d'arancia	5
Succo di mela <i>Schulp</i>	5

A C Q U A

Acqua naturale	500 ml	3,5
	750 ml	8
Acqua frizzante	500 ml	3,5
	750 ml	8





C A F F È E C O C K T A I L

Caffè	3,5
Espresso	3,5
Espresso doppio	4
Cappuccino	4
Caffè latte	4
Latte Macchiato	4,5
Tè	3,5
Tè allo zenzero	4,5
Tè alla menta	4,5
Cioccolata calda con panna	5

C A F F È S P E C I A L I

Irish Coffee <i>Jameson</i>	13
Spanish Coffee <i>Tia Maria of Licor 43</i>	13
Italian Coffee <i>Disaronno</i>	13
Kiss of Fire <i>Cointreau & Tia Maria</i>	13
Affogato con <i>Tia Maria, Baileys of Limoncello</i>	13

C O C K T A I L

Gordon's Gin Tonic	13
Aperol Spritz	13
Mocktail 0.0%	9

V I N O D A D E S S E R T

<i>Coteaux du Layon, Chenin Blanc</i> Maison Foucher le Brun, Francia	7
---	---





B I R R E

B I R R A A L L A S P I N A

Heineken

da 3,5

flûte | calice | boccale

Heineken, la pilsner più rinfrescante. Grazie al gusto leggermente fruttato, perfettamente in equilibrio con l'amaro del luppolo.

Heineken 0,0

da 3,8

calice | boccale

Heineken 0.0%, assapora la freschezza di una birra analcolica, grazie ai caratteristici toni fruttati e a un finale leggermente amaro.

Skuumkoppe

da 6

calice | boccale

Birra di frumento scura e di carattere. Note di caramello e albicocca, con un finale cremoso e leggermente dolce. Prende il nome dalle creste bianche delle onde del mare.

Affligem Blond

da 6,5

calice | boccale

Morbida birra d'abbazia bionda dal gusto fruttato e leggermente speziato.

B I R R A I N B O T T I G L I A

Zeezuiper

6,75

Trippel

0 . 0 %

Radler 0.0

5

Affligem Blond 0.0

6





DISTILLATI

ESTERI

Cognac Hennessy	10
Whiskey Bourbon Jack Daniels	8
Whiskey Jameson	6
Vodka Absolut	6
Rum Bacardi Carta Blanca	6
Grappa Botega Alex	6

NAZIONALI

Korenwijn Bols	5
Jonge Jenever Bols	5

LIQUORI

Grand marnier	6
Tia Maria	6
Amaretto Disaronno	6
Limoncello Villa Massa	6
Bailey's	6
Licor 43	6
Campari	6
Cointreau	6

PORTO

Porto Kopke rosso	6
-------------------	---





S P U M A N T I



Prosecco Brut Motivo Asolo D.O.C.G

Borgo Molino, Italia, Veneto

Piccolo 200ML

40

13

Un Prosecco fresco e vivace della zona di qualità Asolo D.O.C.G., con bollicine fini ed eleganti note di pera e fiori bianchi. Delizioso come aperitivo e perfetto accompagnamento per ostriche, sushi, cozze, kibbeling e altri piatti leggeri di pesce della nostra cucina.

Prosecco Rosé Extra Dry Motivo

Borgo Molino, Italia, Veneto

40

Un Prosecco Rosé fresco e fruttato con bollicine raffinate ed eleganti note di frutti rossi e fiori. Delizioso come aperitivo e perfetto accompagnamento per sushi, gamberetti e piatti di salmone della nostra cucina

Champagne, Brut Reserve

Jorez-LeBrun, Francia, Champagne

78

Uno champagne sontuoso con una mousse piacevole, adatto a ogni momento. Assapora i deliziosi sapori di frutta tropicale, pesca e albicocca, con profondità e un tocco di menta. Si accompagna, naturalmente, con le ostriche.

Champagne, chardonnay, blanc de blancs

Ruinart, Francia, Champagne

155

La purezza, la limpidezza e la perfezione degli champagne Ruinart sono celebri in tutto il mondo. Un finale piuttosto lungo e particolarmente rinfrescante con un bell'accento minerale. Consigliamo di servire questo eccellente vino in ottima compagnia per festeggiare qualcosa, accompagnato da un piatto di ostriche.





B I A N C O



Sauvignon Blanc, Saint-Bris

48

Bruno Verret, Francia, Borgogna

Unico in Borgogna: un ricco Sauvignon Blanc con un sottile carattere borgognone e fermentazione malolattica. Rinfrescante grazie al Sauvignon Blanc, il che rende questo vino più accessibile del Chardonnay medio, con un'acidità più elevata come è consuetudine in Borgogna. Saint-Bris è l'amico di tutti quando si tratta di piatti fritti; questo vino è molto versatile con sapori diversi. Le capesante sono il suo preferito.

Pouilly-Fumé Cuvée du Bois Joli

60

Masion Foucher-LeBrun, Francia, Loira

Un raffinato Pouilly-Fumé dallo stile elegante, un po' più leggero di un Sancerre. Note vivaci di lime, frutto della passione e fiori di sambuco, con una mineralità equilibrata e un finale lungo. Un vino molto gastronomico e versatile con i pesci freddi, come l'anguilla affumicata o il salmone affumicato.

Sancerre, Le Chêne Marchand

78

Maison Foucher-LeBrun, Francia, Loira

Il Sancerre Blanc, proveniente dal prestigioso vigneto Le Chêne Marchand, è un vero piacere per i sensi. Questo vino concentrato è straordinariamente equilibrato e raffinato, con una seducente tavolozza di mela matura, pera e scorza d'arancia. Il gusto è puro e rotondo, arricchito da sfumature di ribes e rinfrescanti note di lime. Il consiglio di ordinare diversi assaggi durante il pasto non è esagerato, poiché ogni boccone esalta il vino in modo diverso.

Chablis

12

60

Bruno Verret, Francia, Borgogna

Questo vivace Chablis incanta con la sua ricca mineralità. Dapprima si percepiscono rinfrescanti note agrumate, seguite da toni di mandorla matura. Prenditi il tempo di assaporarlo e il vino rivelerà toni più rotondi e caldi. Il lungo retrogusto e finale sorprende con sapori di polpa bianca, un'esperienza di vino in evoluzione che continua ad affascinare. L'abbinamento perfetto sono ostriche, insalata di salmone, sogliola e capesante. Questo raffinato vino bianco accentua i sapori delicati di questi frutti di mare e ne esalta le caratteristiche fresche e minerali.





B I A N C O



Chardonnay

6

30

Bruno Andreu, Francia, Pays d'Oc

Questo affettuoso Chardonnay dalla Francia offre un gusto raffinato con aromi di frutta tropicale matura come ananas e mango. Questo vino elegante e corposo si distingue per il suo eccellente equilibrio e il gusto ricco, il che lo rende una scelta eccellente da abbinare alle capesante.

Chardonnay, Oaked

8

40

Bruno Andreu, Francia, Pays d'Oc

Questo vino, affinato in legno per quattro mesi, proviene da vigne di 40 anni. Un vino setoso con toni di frutta esotica di ananas maturo e sottili accenti di vaniglia. Viene anche chiamato uno chardonnay in stile borgognone. Il vino ha così tanti sapori delicati che si sposa magnificamente con merluzzo o platessa.

Verdejo

6

30

Bodega Emina, Spagna, Rueda

Le papille gustative vengono deliziate da un mix di frutta tropicale. La sensazione in bocca è perfettamente equilibrata tra la vivace acidità e un piacevole amaro, caratteristico dell'uva Verdejo. Questo delizioso vino continua a sorprendere con il suo carattere rinfrescante e il gusto pieno. Goditi ogni sorso! Un'insalata di tonno alla griglia o di branzino saprà apprezzare questo vino.

Sauvignon Blanc

6

30

Bodega Emina, Spagna, Rueda

Aromi tropicali di ananas e mango si mescolano allo yogurt al naso. Arricchito da bosso, accenti speziati e agrumati freschi, e un tocco di peperoncino rosso per uno sfondo affascinante. Un cocktail di gamberetti olandesi, sashimi o gamberi al pil pil esaltano il gusto del vino.

Pinot Grigio delle Venezie DOC

6,5

32,5

Corte Molino, Italia, Veneto

Un Pinot Grigio fresco ed elegante di Corte Molino, parte di Borgo Molino in Veneto. Al naso si trovano mela verde, pera matura, agrumi e un tocco di fiori bianchi. Al palato è secco e raffinato, con acidità fresca, succosa frutta bianca e una sottile mineralità. Un vino piacevolmente accessibile che si abbina perfettamente a pesce bianco, cozze e pesce alla griglia.

Riesling.

35

Weingut Braun, Germania, Pfälz

Questo Riesling è un'espressione vivace di lime piccante e mele verdi, dove il seducente naso nel bicchiere lascia solo intravedere il suo vero profilo aromatico. Un vino onesto e sincero che sorprenderà e conquisterà gli amanti del Riesling con la sua inaspettata profondità. Il riesling ti sfida ad abbinare questo vino con aringa, anguilla affumicata o crocchette di gamberetti





B I A N C O



Mâcon-Vinzelles

50

JC Perraud, Francia, Borgogna, Mâconnais

Una fresca ed elegante Borgogna bianca del sud del Mâconnais. Questo raffinato Chardonnay del vigneto 'Les Morandes' offre un bell'equilibrio tra cremosità e vivace acidità, con aromi di albicocca e pesca. Perfetto con piatti di pesce raffinati come branzino o merluzzo.

Saint-Véran.

55

JC Perraud, Francia, Borgogna, Mâconnais

Elegante e potente, con aromi maturi di frutta esotica come pera matura e melone con un tocco di pesca, texture fine e freschezza minerale. Questo vino di produzione biologica riposa 12 mesi sulle fecce fini per maggiore profondità e lunghezza.

Delizioso con pesce alla griglia, crostacei e molluschi

Pouilly-Fuissé

73

JC Perraud, Francia, Borgogna, Mâconnais

Una Borgogna bianca elegante e potente da vigneti a certificazione biologica a Fuissé. La combinazione di scorza di agrumi, pompelmo e un tocco di mandorla dona raffinatezza, mentre la vivace acidità e l'affinamento in grandi botti danno al vino struttura e lunghezza. Ideale con piatti di pesce raffinati come salmone in padella, o con sashimi. L'acidità fresca e il sottile tocco di legno esaltano i sapori delicati del pesce e portano il piatto a un livello superiore.

Pouilly-Loché 'Aux Barres'

58

JC Perraud, Francia, Borgogna, Mâconnais

Chardonnay raffinato e minerale con agrumi, frutta a nocciolo e un tocco di nocciola. La sottile influenza del legno e la struttura fresca ne fanno un vino elegante e gastronomico.

Perfetto con: sogliola, piatti dalla finezza e cremosità che armonizzano bene con lo stile rotondo e minerale del vino.





R O S A T I



Grenache

6

30

Bruno Andreu, Francia, Pays d'Oc

Un rosato fresco ed elegante di Cabernet Sauvignon dal Veneto con raffinate note di frutta rossa estiva e un sottile accento speziato. Di stile piacevolmente secco e molto rinfrescante, ma allo stesso tempo sorprendentemente versatile a tavola. Questo rosato si abbina particolarmente bene ai piatti di tonno e alle nostre crocchette di gamberetti.

Grenache, Cinsault en Syrah.

8

40

Domaine de La Rose, Francia, Provenza

Un rosato raffinato dei Coteaux Varois en Provence di Domaine La Rose des Vents, proveniente da vigneti di altitudine più elevata su suoli calcarei che donano ulteriore freschezza ed eleganza. Nel bicchiere, note vivaci di pesca bianca, fragolina di bosco e una sottile speziatura mediterranea, con una leggera tensione e una struttura morbida nel finale. Un magnifico accompagnamento per piatti di salmone e trancio di tonno

Verdejo, Tempranillo

9

45

Prestigio Bodega Emina, Spagna, Cigales

Emina Rosé Prestigio è un esclusivo rosato pallido, ispirato ai rosati provenzali. Prodotto da vecchie vigne di oltre 70 anni, questo vino combina uve rosse (Tempranillo, Garnacha Tintorera, Garnacha Gris) e bianche (Verdejo, Albillo). Il risultato è un vino raffinato, di colore rosa pallido, con aromi di bacche selvatiche, timo, lavanda e sottili note minerali. Grazie alla macerazione a freddo, il vino è leggero e accattivante con un volume misurato, rafforzato da un affinamento di 2 mesi sulle fecce fini. Lasciati ispirare dalla cucina servendo diversi assaggi; questo vino si adatta perfettamente.





R O S S O



Les Prunelles Merlot

6

30

Bruno Andreu, Francia, Pays d'Oc

Morbido, rotondo e ricco di frutta nera con un tocco di alloro e cacao. Elegante e scorrevole in bocca, con un fondo fresco che si abbina sorprendentemente bene al tonno alla griglia o a piatti di pesce saporiti.

Sangiovese, Chianti D.O.C.G.

7

35

Terre del Bruno, Italia, Toscana

Il Terre del Bruno Chianti è una raffinata espressione della tradizione vinicola toscana. Questo vino incanta con un colore rosso rubino e un bouquet invitante di ciliegie mature, violette e un tocco di note speziate. In bocca, il vino rivela un'armoniosa combinazione di succosa frutta rossa, tannini morbidi e una vivace acidità. Ideale con pasta, opzioni vegetariane o merluzzo.

Tempranillo

8

40

Bodega Emina, Spagna, Ribera del Duero

L'uva Tempranillo conferisce a questo vino il suo profondo colore rosso rubino e il sapore intenso. Aromi di ciliegie mature, more e prugne si completano con sentori di vaniglia e spezie. La texture piena e vellutata offre sapori di frutta rossa matura, cacao e un tocco di rovere, che dona una complessità aggiuntiva. Delizioso con bistecca o con il salmone in padella.

V I N O A N A L C O L I C O

Verdejo 0.0%

6

30

Matarromera, Spagna, Valbuena de Duero

Questo Verdejo analcolico della rinomata cantina Matarromera offre un'esperienza eccezionalmente rinfrescante e saporita. Il vino delizia le papille gustative con un vivace mix di frutta tropicale e agrumi, sostenuto dalla caratteristica acidità fresca dell'uva Verdejo. Una scelta ideale per chi cerca un vino analcolico di alta qualità.

Verdejo Spumante 0.0%

7

35

Matarromera, Spagna, Valbuena de Duero

Una moderna bollicina analcolica dalla Spagna, prodotta da vino autentico a cui è stato accuratamente rimosso l'alcol, mantenendone così freschezza ed eleganza. Leggermente frizzante, con note vivaci di mela verde e agrumi e uno stile raffinato e secco. Un calice festoso che si abbina magnificamente alle ostriche e al salmone affumicato della nostra cucina.





A P E R I T I V I

PESCE FRITTO

LEKKERBEK	16
Filetto immerso in una leggera pastella e fritto fino a doratura croccante.	
KIBBELING	16
Bocconcini di merluzzo immersi in una leggera pastella e fritti fino a doratura croccante.	
CRISPY SHRIMPS	16
Gamberetti fritti in una croccante panatura.	

SNACKS

BITTERBALLEN AL PZ. DA 4 PZ.	1,50
Bitterbal croccante e dorata con un ripieno cremoso di ragù, servita con senape.	
KAASTENGEL AL PZ. DA 4 PZ.	1,50
Bastoncino di formaggio croccante e dorato, fritto, con un ripieno di formaggio fuso e cremoso. Un delizioso stuzzichino salato per l'aperitivo.	
PANE CON SALSA	4 P.P
Pane artigianale con una salsa fatta in casa e burro.	

