



## B E V A N D E M E N U

**Benvenuti a bordo!**

Abbiamo realizzato una fantastica  
selezione di bevande!

Dai cocktail più famosi alle birre  
artigianali, dai vini deliziosi alle  
rinfrescanti opzioni analcoliche:  
abbiamo qualcosa per tutti i gusti.

Non vediamo l'ora di darvi il  
benvenuto!

**Buon divertimento.**





## B I B I T E

Coca cola	3,5
Coca cola zero	3,5
Fanta	3,5
Fanta cassis	3,5
Sprite	3,5
Tè freddo	4
Tè verde freddo	4
Tonica	3,5
Bitter lemon	3,5
Rivella	3,5
Ginger Ale	4
Chocomel	4
Fristi	4

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

Succo d'arancia (appena spremuto)	5
Succo di mela Schulp	4

## A C Q U A

Sourcy blue	500 ml	3,5
	750 ml	8
Sourcy rosso	500 ml	3.5
	750 ml	8





## CAFFÈ E COCKTAIL

Caffè	3,5
Espresso	3,5
Doppio espresso	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

<b>Affogato   caffè con una pallina di gelato</b>	6
Panna montata	1

<b>Torta di mele Beeksma</b>	5
Panna montata	1

### CAFFÈ SPECIALI

Irish Coffee con Jameson	13
Italian Coffee con Disaronno	13
Spanish Coffee con Tia Maria o Licor 43	13
French Coffee con Grand Marnier	13
Dutch Coffee con Bols Jenever	13
Kiss of Fire con Cointreau e Tia Maria	13

### COCKTAIL

Gin Tonic con Gordon's	13
<i>Gin Tonic Rosa con Gordon's</i>	13
Aperol Spritz	13
Mocktail 0.0%	9

### VINI DA DESSERT

*Coteaux du Layon, Chenin Blanc*  
**Maison Foucher le Brun, Francia**





## BIRRE

### BIRRE ALLA SPINA

**Heineken** bicchiere piccolo | pinta |  
boccale

da 3,5

*Heineken, la pilsener più rinfrescante. Grazie al suo gusto leggero e fruttato che si bilancia perfettamente con l'amarezza del luppolo.*

**Heineken 0,0**  
pinta | boccale

da 3,8

*Heineken 0,0%: provate il gusto rinfrescante di una birra senza alcol, con le sue caratteristiche note fruttate e il retrogusto leggermente amaro.*

**Skuumkoppe**  
pinta | boccale

da 6

*Birra di frumento scura e ricca di carattere. Con note di caramello e albicocca e un retrogusto cremoso e leggermente dolce. Prende il nome dalle creste bianche delle onde dell'oceano.*

**Affligem BLOND**  
pinta

6,5

*Birra Abbey con un aroma speziato e agrumato e una nota di vaniglia. Affligem Blond ha un sapore profondo e un retrogusto leggermente rinfrescante.*

### BIRRE IN BOTTIGLIA

**Zeezuiper**  
Tripel

6,75

**Affligem**  
Weizen / Dubbel / Tripel

6,75

**Corona**  
Premium Lager

6

**Liefmans**  
Fruttato, rinfrescante

6

**0 . 0 %**

Radler 0.0

Affligem Bionda 0,0





PREMIUM FISH & CHIPS

## DISTILLATI

### INTERNAZIONALE

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

### NAZIONALE

Korenwijn Bols	5
Jenever Giovane Bols	5
Jenever Molto Invecchiato Bols	5
Jenever ai Frutti di Bosco Coebergh	5
Berenburg	5
Vieux Hoppe	5

Advocaat con panna montata	6
----------------------------	---

### LIQUORI

Drambuie	6
Grand marnier	6
Tia Maria	6
Amaretto Disaronno	6
Limoncello Villa Massa	6
Bailey's	6
Dom Bénédictine	6
Frangelico	6
Kahlua	6
Licor 43	6
Campari	6
Cointreau	6

### PORTO | SHERRY | MARTINI

Porto Bianco Kopke	6
Porto Rosso Kopke	6
Sherry Secco Bodegas Williams & Humbert	6
Sherry Amabile Bodegas Williams & Humbert	6
Martini Bianco	6
Martini Rosso	6





## BOLLICINE



*Secco, Scheurebe*

7 35

**Weingut Braun, Germania, Pfälz**

Un frizzante dissetante, fruttato e leggermente dolce, la versione tedesca del Prosecco. Piacerà a tutti. Questo vino dissetante è un ottimo abbinamento con pesce e patatine fritte.

*Riesling sekt Brut*

9 45

**Weingut Braun, Germania, Pfälz**

Questo spumante di Riesling della regione di Pfalz è meravigliosamente rinfrescante e tonificante grazie alla sua vivace acidità, con una spuma morbida e piena. Il carattere iconico si riflette nel retrogusto buono e duraturo. Perfetto per le occasioni di festa e per i piatti freddi a base di pesce.

*Champagne, Brut Reserve*

375 ml 45

**Jorez-LeBrun, Francia, Champagne**

750 ml 78

Uno champagne lussureggiante con una piacevole spuma, adatto a qualsiasi momento. Degustate i deliziosi sapori di frutta tropicale, pesca e albicocca e una nota di menta. Da servire con le ostriche.

*Champagne, chardonnay, blanc de blancs*

145

**Ruinart, Francia, Champagne**

Gli champagne Ruinart sono rinomati in tutto il mondo per la loro purezza, limpidezza e perfezione. Un finale abbastanza lungo e particolarmente rinfrescante, con un delizioso accento minerale. Si consiglia di servire questo eccellente vino per festeggiare un evento in ottima compagnia. Si abbina naturalmente alle ostriche.

*Prosecco, piccolo 0,2l*

13

**Bottega Gold, Italia**

Il Prosecco Bottega Gold è un vino brillante dal colore giallo paglierino chiaro, con un perlage fine e persistente. Il profumo aromatico è tipico e raffinato, con note fruttate di mela verde, pera e agrumi, arricchite da sentori floreali di fiori bianchi, acacia, glicine e mugugno, con un tocco di salvia e spezie nel finale. Il gusto è morbido, armonioso ed elegante, con un corpo leggero ma una gradevole acidità ben bilanciata.





## B I A N C O



### *Chardonnay*

6

30

#### **Bruno Andreu, Francia, Pays d'Oc**

Questo Chardonnay francese, lavorato con affetto, offre un gusto raffinato con aromi di frutta tropicale matura come ananas e mango. Questo vino elegante e pieno è caratterizzato da un eccellente equilibrio e da un sapore ricco, che lo rende una scelta eccellente con le capesante.

### *Chardonnay, Vinificato*

8

42

#### **Bruno Andreu, Francia, Pays d'Oc**

Questo vino, maturato in legno per quattro mesi, proviene da viti di 40 anni. Un vino morbido e setoso con note di frutta esotica di ananas maturo e sottili accenti di vaniglia. Viene anche definito uno Chardonnay in stile borgognone. Con tanti sapori morbidi, questo vino si abbina perfettamente al merluzzo o alla platessa.

### *Muscadet Sèvre & Maine sur lie*

7

35

#### **Maison Foucher-Lebrun, Francia, Loire**

Questo vino, conosciuto come lo "Chablis dell'Ovest", ha una nota minerale e salina, ispirata al clima marittimo. Una scelta versatile e raffinata per gli amanti del vino bianco. E uno dei migliori accompagnamenti per un'ampia gamma di pesci. Da accompagnare con un tris di pesce o un'aringa su pane tostato. I veri intenditori conoscono questo vino come "vino delle cozze": l'abbinamento perfetto.

### *Sauvignon Blanc, Saint-Bris*

45

#### **Bruno Verret, Francia, Borgogna**

Unico in Borgogna: un ricco Sauvignon Blanc con un sottile carattere borgognone e fermentazione malolattica. Rinfrescante grazie al Sauvignon Blanc, che rende questo vino più accessibile rispetto alla media degli Chardonnay con acidi più elevati comuni alla Borgogna. Il Saint-Bris si adatta a tutti i palati se abbinato a piatti fritti. Questo vino versatile può accompagnare sapori diversi. Da servire con le capesante.

### *Pouilly-Fumé Cuvée du Bois Joli*

60

#### **Masion Foucher-LeBrun, Francia, Loire**

Un raffinato Pouilly-Fumé dallo stile elegante, leggermente più leggero del Sancerre. Note vivaci di lime, frutto della passione e fiori di sambuco, con una mineralità equilibrata e un lungo finale. Vino altamente gastronomico che si abbina a un'ampia gamma di pesci freddi.





## B I A N C O



*Sancerre, Le mont*

12

60

**Maison Foucher-LeBrun, Francia, Loire**

Un vino pulito, dal sapore ricco e rotondo, con sfumature di mela, ribes e note rinfrescanti di lime. Un bel bouquet e un delizioso retrogusto completano questo vino. Questo vino è pura opulenza. Si consiglia l'abbinamento con salmone affumicato o branzino intero.

*Sancerre, Le Chêne Marchand*

75

**Maison Foucher-LeBrun, Francia, Loire**

Il Sancerre Blanc, proveniente dal prestigioso vigneto Le Chêne Marchand, è un puro piacere per i sensi. Questo vino concentrato è eccezionalmente equilibrato e raffinato, con una seducente tavolozza di mela matura, pera e buccia d'arancia. Il sapore è pulito e rotondo, arricchito da sfumature di ribes e da note rinfrescanti di lime. La raccomandazione come accompagnamento di un'ampia gamma di antipasti non è esagerata, poiché questo vino esalta il meglio di ogni boccone.

*Chablis*

11

55

**Bruno Verret, Francia, Borgogna**

Questo vivace Chablis incanta per la sua spiccata mineralità. Si avvertono dapprima note rinfrescanti di agrumi, seguite da sfumature di mandorla matura. Prendetevi il tempo necessario per degustarlo e questo vino rivelerà note più rotonde e calde. Il lungo finale delizia con sapori di frutta bianca. Un'esperienza enologica che si sviluppa e continua a sorprendere. L'abbinamento perfetto per ostriche, insalata di salmone, sogliola e capesante. Questo raffinato vino bianco accentua i sapori delicati di questi frutti di mare e ne sottolinea le caratteristiche rinfrescanti e minerali.

*Chablis, Premier Cru Beauroy, L'ame du domaine*

85

**Bruno Verret, Francia, Borgogna**

Questo capolavoro di Bruno Verret proviene da un vigneto che vanta una tradizione vinicola di 200 anni. La crème de la crème dei vini bianchi, Bruno Verret è ricco di sapori e rappresenta una storia che merita di essere raccontata. Il vigneto Premier Cru "Beauroy" è la parcella più preziosa di Chablis. Il terroir crea un livello estremamente elevato di minerali grazie alla presenza di gesso e ciottoli. Per questo è la scelta perfetta per la sogliola al forno.

*Mercurey 1er Cru, Premier cru Clos du paradis*

90

**Domaine Voarick, Francia, Borgogna**

Scoprite lo splendore della Côte Chalonnaise con il nostro esclusivo Mercurey Clos du Paradis. Questo vino eccezionale, proveniente dal vigneto reale che risale all'epoca di Napoleone, offre un'esperienza di gusto unica. Qui vengono selezionate le migliori uve, coltivate sul tradizionale territorio di Terre Blanche, che danno vita a un vino di impareggiabile finezza e complessità. Scoprite la ricca storia e l'eccezionale abilità artigianale di Voarick in ogni boccone. Lasciate che la cucina vi delizi ordinando il piatto di pesce al burro.





## B I A N C O



### *Mâcon-Vinzelles*

10

48

#### **JC Perraud, Francia, Borgogna, Mâconnais**

Un Bourgogne bianco fresco ed elegante dal sud del Mâconnais. Questo Chardonnay raffinato, proveniente dal vigneto "Les Morandes", offre un perfetto equilibrio tra cremosità e acidità vivace, con aromi di albicocca e pesca. Ideale con piatti di pesce delicati come branzino o merluzzo.

### *Saint-Véran*

55

#### **JC Perraud, Francia, Borgogna, Mâconnais**

Elegante e intenso, con aromi maturi di frutta esotica come pera matura e melone, con un tocco di pesca, una trama fine e una fresca mineralità. Questo vino biologico affina per 12 mesi sui lieviti fini, sviluppando profondità e persistenza. Delizioso con pesce alla griglia, crostacei e frutti di mare.

### *Pouilly-Fuissé*

73

#### **JC Perraud, Francia, Borgogna, Mâconnais**

Un elegante e intenso Bourgogne bianco, proveniente da vigneti certificati biologici a Fuissé. La combinazione di scorza di agrumi, pompelmo e un accenno di mandorla dona raffinatezza, mentre l'acidità vivace e l'affinamento in grandi botti conferiscono struttura e persistenza al vino. Ideale con piatti di pesce delicati come salmone scottato o sashimi. L'acidità fresca e il tocco legnoso sottile 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 note di agrumi, frutta a nocciolo e un accenno di nocciola. Il delicato apporto del legno e la struttura fresca rendono questo vino elegante e gastronomico.

Perfetto con: sogliola o sogliola alla mugnaia – piatti raffinati e cremosi che si armonizzano splendidamente con lo stile rotondo e minerale del vino.

### *Pouilly-Fuissé 1er Cru 'Les Chevrières'*

98

#### **JC Perraud, Francia, Borgogna, Mâconnais**

Uno Chardonnay Premier Cru potente e raffinato, con sentori di fiori bianchi, nettarina e un lungo finale minerale. Certificato biologico e con un notevole potenziale di invecchiamento.

Perfetto con: sogliola alla griglia – piatti che valorizzano sia la cremosità che la freschezza di questo vino d'eccellenza.





## B I A N C O



*Alvarinho, Trajadura*

**Monção, Portogallo, Vinho Verde**

5

25

Questo Vinho Verde è un vino bianco intrigante con un tocco rinfrescante. Leggermente frizzante e cristallino, rivela una delicata mineralità e frizzanti toni agrumati che danno vita alle papille gustative. Un vino che invita ad abbandonarsi al suo pieno splendore. Un vero e proprio ristoro per i sensi. Invitante come aperitivo e fantastico con i piatti freddi.

*Verdejo*

**Bodega Emina, Spagna, Rueda**

6

30

Le papille gustative sono coccolate con un mix di frutta tropicale. La sensazione in bocca è un perfetto equilibrio tra la vivace acidità e una piacevole amarezza, caratterizzata dall'uva Verdejo. Questo delizioso vino continua a deliziare con il suo carattere rinfrescante e il suo sapore pieno. Godetevi ogni sorso! Un'insalata di tonno o un branzino alla griglia meritano davvero questo vino.

*Sauvignon Blanc*

**Bodega Emina, Spagna, Rueda**

6

30

Aromi tropicali di ananas e mango si fondono con lo yogurt al naso. Arricchito da legno di bosso, accenti speziati e rinfrescanti di agrumi e un pizzico di pepe rosso per uno sfondo emozionante. Il cocktail di gamberi olandesi, il sashimi o il pil di gamberi arricchiscono il sapore di questo vino.

*Pinot Grigio*

**Castelforte, Italia, Venezia**

6

30

Il Pinot Grigio Casalforte è un vino elegante con un fine equilibrio tra freschezza e rotondità. Vino con spiccate note agrumate di pompelmo e piacevoli note erbacee di salvia. Spiccati aromi agrumati e piacevoli note erbacee di salvia. Un ottimo esempio di come dovrebbe essere il gusto di un Pinot Grigio. Si consiglia di accompagnare il filetto di platessa o la zuppa di pesce.

*Riesling*

**Weingut Braun, Germania, Pfälz**

7

35

Questo Riesling è un'espressione vivace di lime speziato e mele verdi, il cui naso seducente nel bicchiere dà solo un'idea del suo vero profilo gustativo. Un vino onesto e integro che delizierà e compiacerà gli amanti del Riesling con la sua inaspettata profondità. Questo Riesling vi sfida ad abbinarlo ad aringhe, anguille affumicate o crocchette di gamberi.

*Verdejo 0.0%*

**Matarromera, Spagna, Valbuena de Duero**

6

30

Questo Verdejo analcolico della rinomata cantina Matarromera offre un'esperienza eccezionalmente rinfrescante e saporita. Il vino delizia il palato con una vivace miscela di frutta tropicale e agrumi, sostenuta dalla caratteristica acidità fresca dell'uva Verdejo. Una scelta ideale per chi cerca un vino senza alcol di qualità superiore.





## R O S A T O



*Cabernet Franc*

6

30

**Maison Foucher-LeBrun, Loira (Francia)**

**Rosé d'Anjou (Francia)**

Un'elegante e rinfrescante rosé della Valle della Loira. Il Rosé d'Anjou brilla con il suo colore rosa salmone e offre un perfetto equilibrio tra note fruttate e floreali: fragole mature, lamponi succosi e un tocco di petali di rosa. Morbido e leggermente dolce al palato, con un finale fresco. Perfetto per pomeriggi assoluti, insalate, pesce alla griglia o come aperitivo.

*Verdejo, Tempranillo*

9

45

**Prestigio Bodega Emina, Spagna, Cigales**

Un rosato elegante e intenso, proveniente da vigneti maturi di oltre 70 anni. Questo vino complesso, dal bel colore fragola chiaro, combina aromi di frutti di bosco con note erbacee e balsamiche di timo e lavanda. Grazie alla macerazione a freddo, questo vino è leggero e invitante con un volume misurato, esaltato da un affinamento di 2 mesi su sedimenti fini. Lasciate che la nostra cucina vi delizi con una varietà di antipasti; questo vino è il compagno perfetto.

*Grenache Noir, Cinsault*

750 ml

55

**Puech-Haut Pays d'Oc Argali Francia, Provenza**

1500 ml

125

Il rosato Argali è un purosangue e uno dei rosati di lusso più apprezzati della Linguadoca. Delizioso come vino da terrazza, ma eccelle anche con leggeri piatti estivi di pesce alla griglia. A differenza della maggior parte dei vini provenzali, la buccia non viene immersa nel succo. Questa tecnica consente di ottenere una tinta chiara, color salmone e, nel caso di Puech-Haut, un grado di finezza eccezionalmente elevato.

*Cinsault, Grenache, Syrah-Shiraz Ott*

750 ml

100

**Clos Mireille Coeur de Grain**

1500 ml

225

**Francia, Provenza**

Il Clos Mireille è la versione più rara di Domaines Ott ed è il rosato da cui tutto è partito. Come per i Domaines Ott e la crescente popolarità dei rosati di Provenza, anche Clos Mireille è considerata la madre dei vini rosati. Quando si tratta di cibo, lasciate che questo vino esalti la vostra esperienza culinaria. Si consigliano più piatti.

*Grenache, Cinsault, Rolle, Tibouren*

750 ml

60

**Whispering Angel Château d'Esclans Francia, Provenza**

1500 ml

130

Il rosato Whispering Angel non è solo ricco di sapore, ma anche di nome e di storia. Gli "angeli che sussurrano" sono indicati anche sull'etichetta e, secondo il proprietario Sacha Lichine, potreste anche sentirli quando bevete questo rosé. Eccelle per mineralità ed eleganza. Elegante, ampio e ricco, con un bel carattere fresco e un leggero erbaceo. Sapore intenso con aromi di albicocche, ribes e fragole.





## R O S S O



6



30

*Les Prunelles Merlot*

**Bruno Andreu, Francia, Pays d'Oc**

Morbido, rotondo e ricco di frutta nera, con un accenno di alloro e cacao. Elegante e vellutato al palato, con una nota fresca sullo sfondo che si abbina sorprendentemente bene a tonno alla griglia o piatti di pesce saporiti.

*Sangiovese, Chianti D.O.C.G.*

7

35

**Terre del Bruno, Italia, Toscana**

Il Chianti Terre del Bruno è una raffinata espressione della tradizione vinicola toscana. Questo vino incanta con un colore rosso rubino e un invitante bouquet di ciliegie mature, violette e un pizzico di note erbacee. In bocca, questo vino rivela un gioco armonioso di frutti rossi succosi, tannini morbidi e un'acidità vivace. L'abbinamento perfetto con verdure, merluzzo o zuppa di funghi di bosco.

*Tempranillo*

8

42

**Bodega Emina, Spagna, Ribera del Duero**

L'uva Tempranillo conferisce a questo vino un colore rosso rubino intenso e un sapore intenso. Aromi di ciliegie mature, more e prugne sono completati da note di vaniglia e spezie. La consistenza piena e vellutata offre sapori di frutta rossa matura, cacao e un pizzico di rovere, che aggiunge ulteriore complessità. Delizioso con la bistecca, la zuppa di funghi di bosco o il salmone fritto.

*Sancerre rosso, Pinot nero*

11

55

**Foucher-LeBrun, Francia, Loire**

Questo Sancerre Route della cantina Foucher è un vino particolarmente piacevole e fruttato, con sottili sapori di ribes nero e mora, completati da sottili erbe aromatiche. La leggera nota di rovere aggiunge ulteriore potenza e profondità al vino. Questo versatile Sancerre rosso si abbina perfettamente a piatti ricchi come il tonno, il carpaccio e il branzino intero.

*Les Forêts, Pinot Noir*

60

**JC Perraud, Francia, Bourgogne, Mâconnais**

Classico Pinot Nero borgognone con aromi raffinati di ciliegia, ribes nero e note floreali. Delicato, succoso ed elegante nello stile, con tannini morbidi, un tocco di legno sottile e un finale fresco e speziato. Proveniente da suoli argillosi coltivati biologicamente, con viti di 25 anni. Perfettamente equilibrato e un'ottima scelta da abbinare a un'alzata di carni miste.





## R O S S O



### *Nebbiolo, Langhe*

#### **Maronne, Italia, Langhe, Piemonte**

Nebbiolo raffinato e accessibile, proveniente da pendii calcarei intorno a La Morra e Verduno. Al calice si esprime con rosa, ciliegia rossa ed erbe selvatiche. Elegante e secco, con acidità vivace, tannini fini e un lungo finale speziato con note di cedro e chiodi di garofano.

Dopo un breve affinamento in legno, il frutto rimane ben equilibrato con la tipica struttura del Nebbiolo. Consigliato con entrecôte, costata, bistecca o piatti di pesce ricchi e saporiti.

40

### *Nappolaio Sangiovese*

#### **Terre del Bruno, Italia, Toscana**

Questo Sangiovese profondo e ricco di carattere, proveniente dal cuore della Toscana, esprime un perfetto equilibrio tra forza e finezza. Con aromi di frutti rossi maturi, legno di cedro, liquirizia e un tocco di anice, offre un gusto stratificato con tannini raffinati e un lungo finale armonioso. L'affinamento in grandi botti di rovere dona struttura al vino senza sovrastare la componente fruttata.

Perfetto con: bistecca di tonno alla griglia o piatti di carne. La struttura decisa e le note speziate del vino si sposano perfettamente con la consistenza ricca e carnosa di questi piatti di pesce.

45

### *Amarone Della Valpolicella Classico*

#### **Brunelli, Italia, Amarone**

Vino rosso potente ed elegante da San Pietro in Cariano (Valpolicella Classico), ottenuto da uve Corvina, Corvinone e Rondinella secondo il metodo tradizionale dell'appassimento: le uve vengono appassite per 100-120 giorni per una massima concentrazione. Bouquet ricco di ciliegie mature, prugne secche, cioccolato e spezie. Morbido e vellutato, con una struttura piena e un lungo finale con note di vaniglia e tabacco. 24 mesi di affinamento in legno e 12 mesi in bottiglia conferiscono al vino profondità e complessità eccezionali. Perfetto con entrecôte o costata.

90

### *Tempranillo 0.0%*

#### **Matarromera, Spanje, Valbuena de Duero**

Il Matarromera Tempranillo 0.0 ha un colore rosso rubino ricco e un bouquet seducente di frutti di bosco maturi e vaniglia. Questo vino senza alcol è morbido e vellutato, con note di frutta rossa succosa e sottili erbe aromatiche. Il finale elegante lo rende la scelta perfetta per chi vuole sperimentare il sapore autentico del Tempranillo senza l'alcol.

6

30





# C A R T A D E G L I A P E R I T I V I

## PESCE FRITTO

- |  |    |
|--|----|
| <b>LEKKERBEK</b>   | 16 |
| Filetto di pesce immerso in una pastella leggera e fritto fino a doratura croccante.       |    |
| <b>KIBBELING</b>   | 16 |
| Bocconcini di merluzzo immersi in una pastella leggera e fritti fino a doratura croccante. |    |
| <b>INKTVISRINGEN</b>   | 16 |
| Anelli di calamaro sottili, infarinati e fritti fino a renderli croccanti.                 |    |
| <b>CRISPY SHRIMPS</b>  | 16 |
| Gamberetti fritti in una panatura croccante.   |    |

## SNACKS

- |   |       |
|---|-------|
| <b>BITTERBALLEN (MINIMO 4 PEZZI)</b>  | 1,50  |
| Croccanti e dorate all'esterno, con un ripieno cremoso di ragù, servite con senape.                                       |       |
| <b>BASTONCINI DI FORMAGGIO (MINIMO 4 PEZZI)</b>   | 1,50  |
| Bastoncini croccanti e dorati, fritti, con un cuore filante di formaggio fuso. Uno snack salato perfetto per l'aperitivo. |       |
| <b>PANE CON SALSE</b>   | 4 P.P |

