



VICINO

R I S T O R A N T E  P I Z Z E R I A

Aperitivo

PROSECCO
Brut

4,25

APEROL SPRITZ
Aperol, prosecco en soda.

5,80

GIN TONIC
Hendrix, mediterranean tonic,
en komkommer,

8,50

LIMONCELLO TONICA
Mediterranean tonic,
limoncello en basilicum.

6,50

Pane

- 5,25 BRUSCHETTA AL POMODORO (3 STUKS) 
- 4,50 PANE E BURRO  Huisgemaakt brood met kruidenboter en olijfolie en zeezout.
- 5,50 SCHIACCIATA AL ROSMARINO  Plat brood met knoflook, rozemarijn, en zeezout.
- 6,50 BRUSCHETTA MOZZARELLA (3 STUKS)  Met mozzarella en pesto.



 = VEGETARISCH

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groenten van de dag en aardappelen met rozemarijn en knoflook.



Secondi Piatti

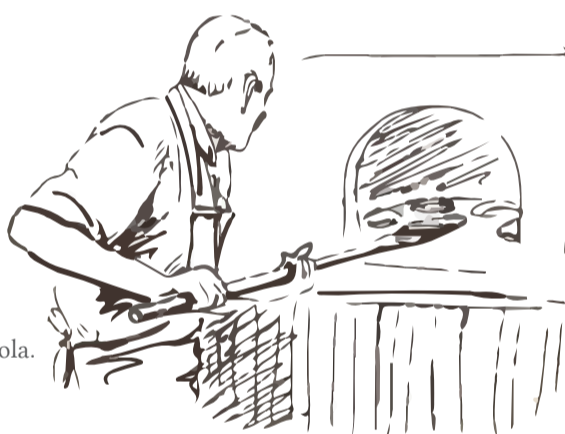
- PIATTO DEL GIORNO Dagspecialiteit van de chef. 
- 22,00 GAMBERONI AL FORNO Grote gamba's uit de oven.
- 21,50 MERLUZZO CON CREMA DI LEGUMI E PESTO Kabeljauwfilet, peulvruchten crème en Siciliaanse pesto.
- 23,50 AGNELLO AL VINO ROSSO Lamskoteletten, rode wijnsaus, rozemarijn en knoflook.
- 21,50 TAGLIATA DI MANZO AL ZOLA E PANCETTA Entrecote met een saus van gorgonzola en Italiaans spek.
- 24,50 OSSOBUCO ALA MILANESE Kalfsschenkel met saffraanrisotto en gremolat.
- 22,50 SCALOPPINE AGLI AGRUMI Kalfsoester in een citrusvruchtensaus met kruiden.
- 24,50 MISTO DI CARNE ALLA GRIGLIA Mixed grill van diverse vleessoorten.
- 18,50 MELANZANE ALLA PARMIGIANA  Aubergine, buffelmozzarella, tomaat, basilicum, en Parmezaanse kaas.

Antipasti

- 11,50 CARPACCIO DI MANZO Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, kappertjes en pijnboompitjes
- 12,50 CARPACCIO DI MANZO AL TARTUFO Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, truffeldressing en pijnboompitjes.
- 12,50 VITELLO TONNATO Dungesneden kalfsvlees met tonijncrème en kappertjes.
- 13,50 ANTIPASTO MISTO (2 PERSONEN 25,00) De beste mix van Italiaanse voorgerechten.
- 12,50 PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA 12 maanden gedroogde ham met burrata en rucola.
- 9,50 INSALATA NIZZARDA Salade met tonijn, ui, tomaat, olijven en komkommer.
- 8,50 INSALATE CAPRESE  Mozzarella, tomaten mix, pure olijfolie, basilicum en rucola.
- 9,50 INSALATA FORMAGGI DI CAPRA E PANCETTA Herfstsalade met gebakken geitenkaasje omwikkeld met spek.

Zuppa

- 6,50 ZUPPA DELLA SETTIMANA Soep van de week.
- 5,50 CREMA DI POMODORO Romige tomatensoep met basilicum.







Contirni Side


- 4,50 INSALATA MISTA Kleine gemengde salade, lekker bij uw pasta, pizza vis of vleesgerecht.
- 4,50 SIDE DISH PASTA Aglio olio.



Wood oven pizza

- 9,50 MARGHERITA  Tomaat, mozzarella en basilicum.
- 11,75 COTTO E FUNGHI Tomaat, mozzarella, gerookte ham, champignon en rucola.
- 14,25 QUATRO STAGIONI Tomaat, mozzarella, ham, paprika, salami, champignon en artisjok.
- 15,50 CARPACCIO Dun gesneden rundvlees, tomaat, rucola, parmezaan, pijnboompitten en truffeldressing.
- 12,75 TONNO Tomaat, mozzarella, tonijn, paprika, olijven en uiringen.
- 11,75 PEPPERONI CALABRESE Mozzarella, tomaat, champignon en pikante salami.
- 16,50 FRUTTI DI MARE Tomaat, knoflook, gamba's, mosselen en inktvis.
- 16,50 PROSCIUTTO DI PARMA Mozzarella, prosciutto, rucola, pijnboompitjes en Parmigiano Reggiano.
- 13,80 QUATRO FORMAGGI  Tomaat, gorgonzola, mozzarella, taleggio en parmezaan.
- 13,50 BIANCA ALLA SALSICCIA, MOZZARELLA E RUCOLA Mozzarella, varken-, rundersaucijs en rucola.
- 13,50 FORMAGGIO DI CAPRA  Mozzarella, tomaat, gegrilde aubergine, geitenkaas, walnoot en rucola.
- 12,75 VEGETARIANA  Mozzarella, tomaten, olijven, paprika en champignon.

Pasta - Risotto

- 14,50 RISOTTO PIEMONTESE Italiaanse saucijs met geroosterd pompoen.
- 13,50 TAGLIATELLE AL SALMONE Lintpasta met stukjes zalm, spinazie in een romige saus van tomaat en gorgonzola.
- 13,50 LASAGNA CLASSICA Lasagne van rundvlees, mozzarella, tomaat en bechamel.
- 14,50 RAVIOLI SPINACI E RICOTTA  Gevulde pasta met spinazie, ricotta, romige saus met courgette, rode ui en cherrytomaatjes.
- 16,50 RISOTTO DI MARE Saffraanrisotto met vis, schaal- en schelpdieren.
- 11,50 SPAGHETTI 'BOLOGNESE' Gehaktsaus met fijn geschaafde pecorino.
- 14,50 TAGLIATELLE AI PORCINI Lintpasta met bospaddenstoelen, kip, truffelroomsaus.
- 16,50 LINGUINE AGLIO E GAMBERI PICCANTI Knoflook, pepers, gamba's, tomatensaus peterselie.
- 15,50 PASTA DEL GIORNO Pasta van de dag.
- 11,50 PENNE ALL'AMATRICIANA Penne pasta met pancetta, tomatensaus, basilicum en pepers.
- 12,50 SPAGHETTI CARBONARA Pancetta spekjes, room en ei.
- 14,50 PAPPARDELLE AL RAGU DI CINGHIALE Brede lintpasta met een Toscaanse saus van wild zwijn.

Dolci

- TARTUFO AL CIOCCOLATO Truffel chocolade-ijs. 6,50
- TIRAMISÙ Huisgemaakt van mascarpone, lange vingers, amaretto en espresso. 6,50
- TORTA LIMONCELLO Citroentaart met geflambeerde meringue, limoncello en sorbet. 7,50
- TORTA DELLA NONNA Grootmoeders taart met vanille-ijs en slagroom. 6,50
- PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO Vanillecrème met bosvruchtensaus en slagroom. 6,50



VICINO

R I S T O R A N T E  P I Z Z E R I A

Open wijnen / Vini della Casa

Mousserend

4,50 / 29,5 **PROSECCO SPUMANTE DOC**
Deze lichtgele Prosecco heeft een aanhoudende perlage. U proeft tonen van gele appel en aan de neus tonen van witte bloemetjes.

Wit

3,75 / 18,75 **CIELO / CHARDONNAY TERRE SICILIANE**
Druif: Chardonnay - frisse en elegante zachte Chardonnay.

4 / 20 **VERDICCHIO DOC CLASSICO DEI CASTELLI DI JESI**
Druif: Verdicchio
Fris droge wijn, tonen van amandel en een klein bittertje in de afdronk.

4,25 / 21,25 **TERRE DEL NOCE / PINOT GRIGIO / DELE VENZIE**
Druif: Pinot grigio
Frisse aroma's van appel en peer met hint van citrus.

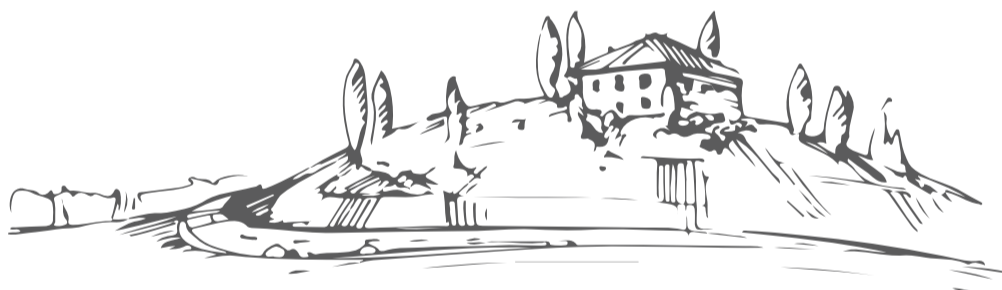
4,50 / 22,5 **TERRE DI CHIETI / PECORINO ABRUZZO**
Druif: Pinot grigio
Fruitage kruidige wijn lekker als aperitief of bij visgerechten.

Rood

3,75 / 18,75 **CIELO / NERO D'AVOLA TERRE SICILIANE**
Druif: Nero d'Avola - soepele, zachte en volfruitige Rosso.

4 / 20 **EPICURO / PRIMITIVO / PUGLIA**
Druif: Primitivo. Rode fluweelzachte smaak.

5,75 / 34,5 **RUFFINO / CHIANTI-SUPERIORE-DOCG-NUOVO-FIASCO**
Druiven: Sangiovese, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah
Schitterende Chianti in de traditionele Italiaanse mandfles. (1L)



Witte wijnen / Vini bianchi

Fris - soepel en elegant / Fresco - liscio e elegantemente

21,5 **Farina Soave Classico / SOAVE**
Druiven: Garganega, Trebbiano di Soave, Pinot Bianco.
Aantrekkelijke aroma's van groene appel en ananas.

23,5 **Crudo White Organic / SICILIÈ**
Druiven: Catarratto, Zibibbo. Deze wijn is gemaakt van twee inheemse Siciliaanse druivenrassen Cataratto en Zibibbo. Dit duo is aromatisch fris, tropisch en eindigt met een subtiel zoetje.

26,5 **Peter Zemmer / Sauvignon Blanc / ALTO ADIGE**
Druif: Sauvignon blanc, delicate aromatische witte wijn door zijn plezierige zuurheid.

Medium body en aromatisch / Aromatico e corpo medio

30,5 **Alois Lageder / Chardonnay / ALTO ADIGE**
Druif: Chardonnay. Uit de bergen verleidelijk, sappig fruit.

29,5 **Tommasi Andorato Apassionato / VENETO**
Druiven: Chardonnay, Garganega. Delicaat, fluweel fris.

32,5 **Vernaccia di Sangimignano / Montenedoli / TOSCANE**
Druif: Vernaccia. Italië's wijnvrouwe van het jaar. Intens fruit, weelderige beleving.

29,5 **'Avalos' / Pecorino / I Lauri / ABRUZZO**
Druif: Pecorino. Aantrekkelijk rijk fruitig en zacht kruidig van de houtrijping.

Digestieven

7 **Di Mombaruzzo Amaretto (de Amaretto der Amaretto's)**
Amandelen: zoet en bitter. Zorgvuldig ingeweekt in gehydrateerde alcohol en gerijpt op kersenhout.

4 **Amaretto di Saronno**
De meest bekende likeur gemaakt van amandel met smaak van bitterkoekjes.

3,75 **Limoncello**
Citroenen: Vol, elegant en aangenaam zoet, tintellend fris.

4,5 **Sambucca**
Helder anijslikeur welke van oudsher wordt geserveerd met drie koffiebonen en even aangestoken om een mooi rond en dik mondgevoel te krijgen.

4 **Rammazotti**
Een perfecte bitter combinatie van 33 kruiden en specerijen uit heel de wereld.

4 **Fernet-Branca**
Milanese bitter van 27 kruiden.

4,5 **Averna**
Een bitter gemaakt van kruiden, wortels en citrus uit Sicilië.

Grappa

5 **NONINO / Barrique Chardonnay**
Druif: Chardonnay. 12 maanden houtgerijpte grappa met subtiële vanille en fruittonen.

5 **NONINO / il Moscato**
Druif: Moscato. Elegant en aromatisch en een zachte geur van verse bloemen.

5 **NONINO / il Merlot**
Druif: Merlot. Harmonieus en zacht met geuren van kreupelhout.

Dessert wijn / Vino dolce

6 **Cossetti / Moscato d'Asti / PIEMONTE**
Druif: Moscato - tintelfris mousserend en zacht zoet.

6 **Il santo castillo vicchimaggio / GREVE IN CHIANTI**
Druiven: malvasia, trebbiano - amberkleurige elegante wijn, honing, gedroogd fruit en hint van abrikoos.

Rode wijnen / Vini rossi

Soepel en medium body / Liscio e corpo medio

25 **Salto / Sangiovese / ABRUZZO**
Druif: Sangiovese. Zacht, zwoel rood fruit.

23,5 **Crudo / Red organic / SICILIÈ**
Druiven: Cabernet sauvignon, nero d'avola.
Een zijde zachte, zwoele en fruitige biologische blend.

34,5 **Cossetti / Barbera d'Asti 'Vigna Vecchia' / PIEMONTE**
Druif: Barbera. Nu van oude stokken. Elegant, vol, rond, ontwikkeld.

Medium body en aromatisch / Aromatico e corpo medio

28,5 **Neropasso / Biscardo / VENETO**
Druiven: Corvinone, Corvina, Cabernet Sauvignon. Pruimen en donkere kersen, aroma's van lichte houtrijping.

29,5 **Farina Nodo d'Amore Rosso Trevenezie / VENETO**
Druiven: Corvina, Teroldego, Merlot. Na de oogst drogen de druiven Merlot en Teroldego ongeveer 20 dagen, waarna het sap van Corvina wordt toegevoegd.

32,5 **Montepulciano d'Abruzzo / Le Pinciaie / ABRUZZO**
Druif: Montepulciano. Verleidelijk, rijk romig fruit, subtiel hout.

32,5 **Lu Ceppu / Salice Salentino / PUGLIA**
Druif: Negroamaro. Complex en elegant, rood fruit, kruiden en houttonen.

38,5 **Ruffino / Chianti Classico Riserva Ducale / TOSCANE**
Druiven: Sangiovese - cabernet sauvignon - robijnrode wijn met hint van kers, rode bes, cederhout.