



Frantoiani

UNA QUESTIONE DI GUSTO

BENVENUTI

Het basiskamp van onze reis bevindt zich in Noord-Italië, de regio's waar de Alpen enkele van de grootste Italiaanse meren raken. Het Gardameer, de meren van Lugano, Como en Iseo, Lago Maggiore,... in de dorpjes in de Alpen valleien, overal vind je 'la dolce vita'. Regio's met een grote traditie in apericena en merenda.

Ik heb voor jou een selectie van dranken en hapjes die je meenemen naar deze regio's. Met geregeld een zijsprong naar een andere Italiaanse regio, waarop tijdelijk de aandacht gevestigd wordt. Een grote aandacht krijgt de Italiaanse bergregio Südtirol (Alto Adige), een waar paradijs voor culinaire liefhebbers. Waar de 'Alpengründlichkeit' de Italiaanse flair omarmt.

Vele van de geserveerde producten zijn ook te koop in onze shop, zodat je thuis verder kan genieten of vrienden kan verrassen met echte Italiaanse lekkernijen.

SALUTI!

prijzen in euro, inclusief btw



UN INCONTRO TRA NORD E SUD

SÜDTIROL

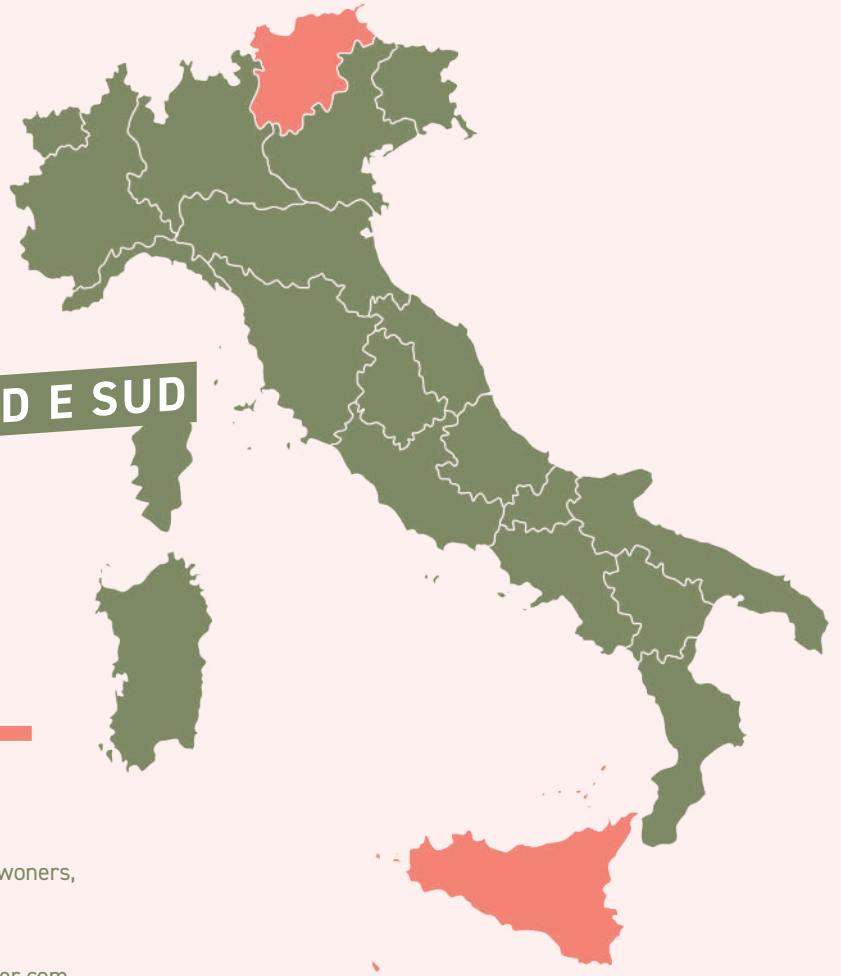
“WO DER NORDEN DEM SÜDEN BEGEGNET”

Italië dat geen Italië is. Dit vinden de (autochtone) bewoners, en zo kijkt ook Italië hiernaar.

Een constructie ontstaan na de Eerste Wereldoorlog ter compensatie van Italië, en ten nadele van Oostenrijk, betekende dat deze Duitstalige regio voortaan een Italiaanse regio werd.

Oostenrijkse gegrondheid, Italiaanse flair, maar bovenal Tirolse trots en vakmanschap in alles wat ze ondernemen.

Culinair top, met vele artisanale kleinschalige producenten of coöperaties tot verhoging van het vakmanschap en veiligstellen van de gemeenschap in het zware Alpijnse (boeren-)leven.



SICILIA

Als tegenhanger breng ik het zuidelijke Sicilië naar jou. Het eilandgevoel, het 'anders dan Italië', de onschatbare culinaire invloeden, dit alles maakt van dit prachtige eiland een warme tegenhanger van het noorden.





Frantoiani

UNA QUESTIONE DI GUSTO

BEVANDE

NIET-ALCOHOLISCHE DRANKEN

FONTE PLOSE EN ALPEX (SÜDTIROL)

Sedert 1953 bottelt deze familieonderneming water en frisdranken rechtstreeks uit hun bron in de ongerepte Italiaanse Dolomieten. Met aandacht voor biologisch, duurzaam en tradities, maakt zij verfrissende dranken om te genieten. Bioplose Organic & Frizzante en AlpeX zijn gecreëerd puur natuur, zonder bewaarmiddelen of kleurstoffen, perfect om als aperitiefdrankje te genieten.

Mineraalwater natuurlijk	250ml/750ml	3,50/9,50
Mineraalwater bruisend	250ml/750ml	3,50/9,50

Bioplose citroen	275ml	5,00
Bioplose cedro	275ml	5,00
Bioplose sinaasappel	275ml	5,00
Bioplose spuma	275ml	5,00
Bioplose bittere sinaasappel	275ml	5,00
Bioplose pompelmoes	275ml	5,00
Ice Tea 'peach'	275ml	5,00
Ice Tea 'green'	275ml	5,00
Chinotto	275ml	5,00

Spritz 'Aperol'	200ml	6,00
Hugo	200ml	6,00
G&T (gin-tonic)	200ml	6,00
Tonic 'Indian dry'	200ml	5,00
Tonic 'Italian Taste'	200ml	5,00
Bitter lemon	200ml	5,00
Cola classica	250ml	5,00
Cola zero	250ml	5,00

ROCCO (TRENTINO-SÜDTIROL)

Een parelende, niet alcoholische aperitief op basis van roodvlezige appels. Verleidelijk, rood en verfrissend anders.

Rocco Sparkling	6,00
-----------------	------

KOHL (TRENTINO-SÜDTIROL)

Thomas Kohl heeft een visie: appels net zo goed behandelen als wijn(druiven). Om hun sap zachtjes te begeleiden op weg naar het glas. Daarmee creëert hij enkele parels met een specifieke zoet-zuur balans passend als aperitief of begeleider van gerechtes. Puur natuur, zonder enige toevoeging, vanop het ongerepte zonnige Rittenplateau.

Rouge	zuur	●	○	○	○	○	zoet	6,00
Sonnenglanz	zuur	○	●	○	○	○	zoet	6,00
Pinova	zuur	○	○	○	●	○	zoet	6,00
Appel en zwarte bes	zuur	●	○	○	○	○	zoet	6,00
Appel en appelmunt	zuur	○	●	○	○	○	zoet	6,00
Appel en mandarijn	zuur	○	●	○	○	○	zoet	6,00
Appel en hop	zuur	○	○	●	○	○	zoet	6,00
Appel en vlierbloesem	zuur	○	○	○	●	○	zoet	6,00

FREEDL (TRENTINO-SÜDTIROL)

Een artisanale brouwerij uit de Italiaanse Alpen, de eerste Italiaanse craftbrouwerij die non-alcoholisch bier creëerde. En dit met pure ingrediënten, puur Alpenwater en lekker verfrissend! Bekroond met diverse awards in hun jonge bestaan.

Classic – de klassieker, licht blond (aperitief)bier	6,00
Calma – de verrassendste, (aperitief)bier met basilicum als voornaamste smaakmaker	6,00
Citrino – de nieuwste aanwinst, (aperitief)bier met frisse citrustoetsen	6,00



ALCOHOLISCHE DRANKEN

BOLLICINI

SÜDTIROL

ARUNDA BRUT SÜDTIROLER SEKT DOC

Arunda Sektkellerei (Mölten, Südtirol)

Een Metodo Classico gemaakt van 50% Chardonnay, 30% Weißburgunder en 20% Blauburgunder. Met zijn extreem rijke en persistente perlage, rijke strogele tot groenige kleur, glans en helderheid heeft deze Brut een fruitig, breed boeket en subtiele, ingehouden gistaroma's. Fris en scherp zoals een Brut hoort te zijn.



11,50 / 57,50

SICILIA

FEU BRUT

Tenute Orestiadi (Gibellina, Sicilia)

"Feu" Blanc de Blancs, gemaakt van Catarratto en Grecanico druiven, metodo classico. Rijk en evenwichtig bouquet, met fruitige toetsen van groene appel en tonen van bloemen en groenten. Een Siciliaanse bubbel die geschikt is voor joviale en feestelijke gelegenheden en die vanaf de eerste slok een moment van puur plezier biedt. Ideaal als aperitief.



8,50 / 42,50

ALTRA ITALIA

PROSECCO 01 DOCG BRUT

Bottignolo (Valdobbiadene, Veneto)

Een klassieke Prosecco, heldergroene kleur, met een fijne en persistente parel. Het aroma is vrij intens en fruitig; de gouden appel valt op tegen een bloemige achtergrond. In de mond is hij droog, fris en mager, soepel en evenwichtig, met een goede persistentie van de aroma's en een aangenaam fruitige afdrank.



6,50 / 32,50

PROSECCO 02 DOCG EXTRA DRY

Bottignolo (Valdobbiadene, Veneto)

Een frisse fruitige en lichtzoete Prosecco, licht strogele, bijna groenige kleur, met een onberispelijke helderheid en een fijne, aanhoudende pareling. De neus opent met sterke en aanhoudende aroma's van acaciabloemen en rijpe gouden appels.



6,50 / 32,50

PROSECCO FUNE DOCG EXTRA BRUT

Bottignolo (Valdobbiadene, Veneto)

Daadkrachtig en sterk karakter maar met een zeer fijne en elegante perlage. Geurig en fruitig, het wordt gekenmerkt door frisse gouden appel en witte perzik noten, evenals delicate geuren van acacia bloemen en citrusvruchten.



7,50 / 37,50



PROSECCO ROSÉ MILLESIMATO DOC BRUT



6,50 / 32,50

Bottignolo (Valdobbiadene, Veneto)

Een frisse rosé Prosecco door toevoeging van een beperkt aandeel Pinot Nero aan de Glera druiven. Droog, fris en met een volfruitige afdronk.

FRANCIACORTA BRUT 2020 DOCG



52,50

Romantica (Lombardia)

Strogele kleur, een rijk schuim en een fijn en persistent perlage. Verfijnde bloemenaroma's en elegante hints. In de mond is hij vol en aangenaam harmonieus en omhullend. 95% Chardonnay en 5% Pinot Nero druiven, en 30 maanden rijping.

ISERA 907 MARZEMINO SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO (ROSÉ)



10,50 / 52,50

Cantina d'Isera (Isera, Trentino)

Een fijne en aanhoudende perlage, elegante fruitige tonen van kersen en kleine bessen met hints van granaatappel en aalbessen. Zeer verfijnde en omhullende textuur, met de fruitige sensaties, afsluitend met toetsen van zwarte bessen.

ROSÉ BRUT RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC



42,50

Avanzi (Lombardia)

Deze elegante sprankelende rosé spumante is een blend van Gropello, Sangiovese en Barbera, allemaal afkomstig van eigen wijngaarden. Delicaat fruitig met sensaties van aardbei en perzik. Heerlijk als aperitief en bij diverse gerechtes.

OTELLO NERO DI LAMBRUSCO



8,50 / 42,50

Cantine Ceci (Torrile, Emilia-Romagna)

Een 'grote' Lambrusco met een diepe purperen kleur, intense aroma's van violet en aardbei met een soepele maar brede structuur. Aangenaam evenwicht tussen zachtheid, frisheid, hartigheid en een goede textuur. Lekker parelend. Een lange, diepe afdronk. Perfect bij charcuterie en kazen, als frisse wijn, en dus een voltreffer bij de apericena.

ISERA 907 COLLEZIONE 14 TRENTODOC BRUT



57,50

Cantina d'Isera (Isera, Trentino)

Een metodo classico van uitsluitend Chardonnay-druiven van wijngaarden gelegen op de heuvels van Isera tussen 350 en 600 meter boven zeeniveau. Pas na een flesrijping van minstens 30 maanden is deze parel klaar om de wijnmakerij te verlaten. Een Trentodoc om van te genieten als aperitief, met Grana Trentino kaas, en tevens perfect in staat om de hele maaltijd met veel plezier te ondersteunen.





APERITIVI CON BOLLICINI SPRITZ

SÜDTIROL

HUGO SPRITZ 10,00
Alpe Pragas vlierbloesemsiroop
+ Bottignolo Prosecco Nr. 1 + Plose bruiswater

JORO SPRITZ 10,00
Torgglerhof Johannis Rosmarin siroop (bessen)
+ Bottignolo Prosecco Nr. 1 brut brut + Plose bruiswater

SICILIA

AMARA SPRITZ (Siciliaanse bloedsinaasappellikeur) 12,00
Amaro Amara + Prosecco Bottignolo Nr. 1 brut
+ Plose bruiswater

ALTRA ITALIA

APERITIVO ITALIANO SPRITZ 10,00
Luxardo Aperitivo + Bottignolo Prosecco Nr. 1 brut
+ Plose bruiswater

LIMONCELLO SPRITZ 10,00
Luxardo Limoncello + Bottignolo Prosecco Nr. 1 brut
+ Plose bruiswater

BELLINI SPRITZ 10,00
Alpe Pragas abrikozensiroop
+ Bottignolo Prosecco Nr. 1 brut + Plose bruiswater

VERMOUTH SPRITZ 10,00
Luxardo Antico + Bottignolo Prosecco Nr. 1 brut
+ Plose bruiswater

AMARO AL CARCIOFI SPRITZ 10,00
Nonna Maddalena Amaro al carciofi
+ Bottignolo Prosecco Nr. 1 brut + plose bruiswater

ITALICUS SPRITZ 12,50
Italicus Rosolio di Bergamotto
+ Bottignolo Prosecco Nr. 1 brut

ITALICUS SPRITZ REALE 14,50
Italicus Rosolio di Bergamotto
+ Romantica Franciacorta brut

ALTRE APERITIVI 'ON THE ROCKS'

APERITIVO ITALIANO Luxardo Aperitivo + Alpex tonic Italian Taste	11,00	VERMOUTH Luxardo Antico	11,00
AMARA TONIC Amaro Amara + Alpex tonic Italian Taste	12,00	BITTER ROSSO Luxardo Bitter Rosso	11,00
CITRUS DUO Luxardo Aperitivo + Luxardo Limoncello + Luxardo London Dry Gin + Alpex tonic Indian Dry	11,00	MILANO-TORINO Luxardo Bitter Rosso + Luxardo Antico	11,00
NEGRONI Luxardo Bitter Rosso + Luxardo Antico + Luxardo London Dry Gin	11,00	AMARO AL CARCIOFI Nonna Maddalena Amaro al carciofi	11,00
NEGRONI BIANCO Luxardo Bitter Bianco + Luxardo Antico + Luxardo London Dry Gin	11,00	ITALICUS CUP Italicus Rosolio di Bergamotto + Alpex tonic Italian Taste	12,50
VERMOUTH TONIC Luxardo Antico + Alpex tonic Italian Taste	11,00	T'N'T' (TAGGIASCO & TONIC) Extra Taggiasco ExtraVirGin + Alpex tonic Indian Dry	14,00



VINI BIANCHI

SÜDTIROL

KITZ (IGT 2023)

Hans Rottensteiner (Bozen, Südtirol)

Een cuvée van Weißburgunder, Sauvignon, Pinot Grigio en Chardonnay.

KITZ is een jonge en moderne witte wijn. Deze cuvée presenteert zich fris, fruitig en soepel. Ideaal als aperitief met vrienden of als ongecompliceerde begeleider van eten.



6,00 / 30,00

KERNER

(SÜDTIROL EISACKTAL DOC 2023)

Strasserhof (Neustift, Südtirol)

Perzik, vlierbes, ananas, aromatisch, fruitig, rijk, vol, relatief zuur, mineraal, fris, sappig. Lang aanhoudend. Een klassevoorbeeld in zijn soort.



8,50 / 42,50

SICILIA

CATARRATTO (DOC SICILIA 2023, BIO)

Cossentino (Sicilia)

Een geurige monocépage Cataratto, goede structuur, een karakteristiek aroma, met een breed boeket van geel fruit, mediterrane kruiden, citrusvruchten en zoete specerijen. De smaak is fris, pittig en je geniet van een middellange afdronk. Uitstekend als aperitief of bij visgerechten en zeevruchten.



6,00 / 30,00

IL BIANCO DI LUDOVICO (DOC 2019)

Tenute Orestiadi (Gibellina, Sicilia)

Blend van 90% Catarratto en 10% Chardonnay, heldergeel met groene reflecties. In de neus fruitige aroma's van pruimen, appels en ananas, met een hint van vuursteen. Bij het smaken, mooi rond en complex, met een mineraliteit die de wijn goed in balans houdt. De afdronk houdt mooi aan. Medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets (door 6 maanden barriques), mineraal, en mooi geïntegreerde zuren.



9,50 / 47,50

ALTRA ITALIA

DOROBIANCO GARDA DOC

Avanzi (Manerba del Garda, Lombardia)

Originele blend van Riesling, Pinot Blanc en Turbiana uit de wijngaarden in Sirmione en Desenzano del Garda. Hij is zeer aromatisch, met een hoge en aangename zuurgraad. Deze wijn is perfect als aperitief.



6,00 / 30,00



VINI ROSATI

SÜDTIROL

LAGREIN ROSÉ (SÜDTIROL DOC 2023)

Hans Rottensteiner (Bozen, Südtirol)

Rosé, met zijn fruitige, frisse smaak, is eigenlijk een typische zomerwijn, vooral als hij gekoeld wordt gedronken. Dankzij de kracht van de Lagrein wordt deze rosé steeds meer een rosé die het hele jaar door kan worden gedronken. Uitstekend samen met antipasti, hartige voorgerechten, gerookte vis en wit vlees vlees en vooral bij barbecues.



35,00



7,00 / 35,00

ROSÉ (2023)

Strasserhof (Neustift, Südtirol)

Een blend van 35% Portugiser en 65% Zweigelt, fruitig . elegant . bloemig . sappig . eenvoudige doch fijne en zachte rosé.

SICILIA

ROSÉ DI MORGANTE ((DOC SICILIA 2022)

Tenute Morgante (Agrigento)

Gemaakt van 100% Nero D'avola, heeft deze wijn een lichte en sprankelende roze kleur. In de neus fruitige aroma's van citrus en rozenblaadjes. Een sappige en frisse smaak, met een zeer mooie balans.



6,50 / 32,50



10,00 / 50,00

ETNA ROSATO (DOC ETNA 2022, BIO)

Terre Nere (Randazzo, Sicilia)

De Etna Rosato (98% Nerello Mascalese) heeft een lichte roze kleur. In de neus veel mineraliteit en citrus. De smaak is ook overwegend fris met toetsen van rode besjes en pom-pelmoes. De afdronk is verfijnd. Medium-vol, medium-intens, droog. Te gebruiken bij o.a. aperitief en charcuterie.

ALTRA ITALIA

ROSAVERO CHIARETTO VALTÈNESI

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC

Avanzi (Manerba del Garda, Lombardia)

De autochtone Gropello druiven en de blend van Barbera, Sangiovese en Marzemino druiven zorgen voor een delicate, bloemige, frisse wijn met tonen van aardbei, witte perzik en een licht bittere amandel afdronk.



6,50 / 32,50



30,00

SCHIAVA (VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT)

Cantina d'Isera (Isera, Trentino)

Fruitig en elegant bouquet, en doet denken aan vers rood fruit. Aangenaam, licht, harmonieus en met een goede fruitige persistentie. Perfect als aperitief, en in combinatie met een snelle lekker hap.



VINI ROSSI

SÜDTIROL

VERNATSCH VIGNA KRISTPLONERHOF (SÜDTIROL DOC 2023)

Hans Rottensteiner (Bozen, Südtirol)

De "Kristplonerhof" is een drinkbare en fruitige wijn, met tonen van viooltjes, kersen en bittere amandelen, maar ook met een goede structuur. Veelzijdig en kan gecombineerd worden met allerlei gerechten, inclusief gebraden vlees. Het smaakt bijzonder goed met een goede Tirolse spekschotel.



7,50 / 37,50

ST. MAGDALENER CLASSICO DOC 2023 Pfannenstielhof (Bozen, Südtirol)

Een zeer toegankelijke wijn. Hij maakt indruk met zijn heldere robijnrode kleur en de fijne harmonie tussen uitgesproken fruit, milde zuren en fluweelzachte tannines. Van een absolute topproducent in dit gamma!



45,00

SICILIA

NERELLO MASCALESE (IGT TERRE SICILIANE 2020)

Feudo Bannerà

Nerello Mascalese is een van de oudste en meest typische autochtone druivenrassen van Sicilië, met een herkomstgebied rond de Etna-vulkaan. Als 100% monocépage is dit een donkergekleurde rode wijn met soepele tannines, body, een goede zuurtegraad en mineraliteit, en met een intens en fruitig aroma.



6,50 / 32,50

IL ROSSO DI LUDOVICO (DOC 2019) Tenute Orestiadi (Gibellina, Sicilia)

Blend van 90% Nero d'Avola en 10% Cabernet Sauvignon. Robijnrood met purperen reflecties. In de neus aroma's van pruim, bramen, bosbessen en nuances van kruiden, drop, tabak en cacao. De smaak is krachtig met een complexe structuur en veel potentieel. Soepele en evenwichtige tannines in de afdronk.



9,50/47,50

ALTRA ITALIA

REBO

Cantina d'Isera (Isera, Trentino)

Deze wijn, gemaakt van de gelijknamige druivensoort Rebo, heeft een beperkte rijping in eiken vaten gekregen. Robijnrood, en een aroma van bosfruit met lichte tonen van vanille. De smaak is vol, rond en aanhoudend. Perfect bij hartig, gekruid of gebarbecued rood vlees, wild en harde kazen.



8,00 / 40,00

BRUNETTO DI MONTECORNO (IGT 2018) Avanzi (Manerba del Garda, Lombardia)

Een juweel. Geproduceerd in een klein aantal flessen is deze houtgerijpte wijn gemaakt van de druiven van de inheemse wijnstok Rebo (kruising tussen Merlot en Teroldego Rotoliano). De wijn heeft een intense robijnrode kleur. De neus biedt kruidige noten, hints van pruimenjam en vanille. Perfect op zichzelf genietbaar.



52,50

VINI DOLCI E DIGESTIVI

VINI DOLCI

RECIOTO CLASSICO GIOVANNI ALLEGRINI 2018 10,00

Allegrini (Fumane, Veneto)

Robijnrood van kleur. De neus is fruitig en kruidig met aroma's van gedroogd rood fruit. Geconcentreerd en complex. Volle en sappige smaak met zachte tannines. Zoete impressies maar droog in de finale. Om te genieten.

DIGESTIVI SÜDTIROL

WALDLER ORIGINAL (HIMBEERGEIST) (2cl) 5,00

Privatbrennerei Unterthurner (Marling, Südtirol)

Frisse en intense smaak van frambozen, een prachtige eau-de-vie ('Geist'). Een fruitige smaak met vanille- en nootmuskaat-toetsen, en een aroma van framboos en vanille.

HAUSBITTER (2cl) 5,00

Privatbrennerei Unterthurner (Marling, Südtirol)

Kruidendrank, harmonieus, intens bitter met subtiele tonen van munt, gentiaanwortel en engelwortel. Een verfrissende citrustoets in het bouquet met meesterkruid en de zoetheid van lindebloesem.

DIGESTIVI SICILIA

AMARO AMARA (3cl) 5,00

Rossa (Misterbianco, Sicilia)

De Etna Amaro Amara sinaasappellikeur is helder en heeft een mooie gouden kleur. Intense aroma's van citrusvruchten, sinaasappelbloesem en kruidige noten, zorgend voor een bitterzoete balans in de mond.

DIGESTIVI ALTRA ITALIA

AMARO AL CARCIOFI (3cl) 5,00

Nonna Maddelena (San Marzano Oliveto, Piemonte)

Een bitter van artisjok en alpijnse kruiden, heerlijk puur te drinken. Een fijn digestief.



BEVANDE CALDE

CAFFÈ

Koffie in de typisch Italiaanse maat (Caffè) of met iets meer water (Caffè lungo)

2,80

CAPPUVERGINE

Met een flinke scheut extravergine olijfolie in de havermelk

3,80

CAPPUCCINO

Met havermelk, maar zonder 'latte art'

3,80

TÈ

3,50





Frantoiani

UNA QUESTIONE DI GUSTO

PIATTI PER IL PRANZO O L'APERITIVO

BENVENUTO

Een klein knabbeltje per tafel als verwelcoming is inbegrepen bij de aperitivi.

STUZZICHINI ITALIANI

Italiaanse olijven (zwart, groen of gemengd, steeds gekruid en in olijfolie)	4,00
Taralli (con olio / con finocchio / al gusto di focaccia barese)	4,00

ANTIPASTI ITALIANI

Trio van extravergine olijfolie met zuurdesembrood en een lepeltje Siciliaans fior di sale con 4 pepi	9,00	Burratine of Mozzarella di bufala bocconcini (2 tot 3 stuks) Naargelang het seizoen smakelijk vergezeld, en met enkele stukjes zuurdesembrood.	12,00
Piattino Proeversbordje met artisanale producten		Huisgemaakte risottoballetjes, gefrituurd in (olijf)olie. Wisselend receptuur. (zie krijtbord)	
- vlees	9,00	- Suppli di Roma (30gr)	per stuk 3,00
- gemengd	10,50	- Arancini di Sicilia (40gr)	per stuk 4,00
- kaas	12,50		
Tagliere per l'apericena	22,50	Focaccia (Ø16cm)	13,00
Fijn samengesteld bord (2 of meer personen 'to share') Gemengde schotel (vlees en kaas), telkens 2 variëteiten aangevuld met sott'olio producten. Wisselende samenstelling, afhankelijk van beschikbaarheid. Met begeleidende fruitmostarda/grissini/taralli		Artisaan gemaakt, wisselende garnituur (zie krijtbord)	
Enkel kaas i.p.v. vlees (supplement)	2,50	Crostini con burratine, olio e coppa	9,00
Pollastrini Sardine all'olio di oliva	10,00	Een rijkelijk belegde snede zuurdesembrood, met romige burrata, overgoten met intens smakende extravergine olijfolie, en afgewerkt met enkele fijne sneden artisanale gekruide coppa.	
Sardienen in blik met zuurdesembrood		Quattro van crostini	9,00
		Vier kleine crostini gemaakt van zuurdesembrood, rijkelijk besmeerd met paté van tomaat, olijven, asperges en artisjok in extravergine olijfolie.	

Eventuele suggesties: zie krijtbord





MASTERCLASSES & TASTINGS

Geregeld organiseer ik proeverijen en masterclasses rond extravergine olijfolie, wijnen, andere Italiaanse dranken en delicatessen.

De Masterclass Olijfolie tasting en foodpairing experience is een proeverij die vast in ons aanbod zit en op regelmatige tijdstippen georganiseerd wordt.

Benieuwd naar de diverse smaken van olijfolie? Altijd geïntrigeerd geweest door deze goudgroene olie? Welke kies je nu? En waarmee combineer je dit dan? Hartig of ook zoet? Koud of ook warm? Vele vragen betekenen vele mogelijke ontdekkingen.

EVENTS & FEESTEN

Wil je een klein event of feestje organiseren? Met wat extravergine olijfolie of Italiaanse smaken 'in the picture'?

Events tot 20 personen zijn makkelijk te organiseren, met een kleine hap of een meergangendiner.

Meer personen? Contacteer mij om dit te bespreken!

De open sessies gaan veelal door in een kleine groep (max. 12 personen) om een grote interactie en dynamiek mogelijk te maken.

Wil je dit voor je familie, vriendengroep, medewerkers of team organiseren? Dit kan! Met zelfs een afstemming op jouw maat. Contacteer mij!

Voorafgaandelijke inschrijven op deze proeverijen is noodzakelijk (tenzij expliciet anders vermeld).



Scan de code en bekijk de geplande events. Je kan je via de website ook inschrijven op de nieuwsbrief of de social media vinden.

**UNA QUESTIONE
DI GUSTO**

A PRESTO!



WWW.FRANTOIANI.BE

