



# Prijslijst 2012

Alle prijzen zijn in EURO, inclusief BTW.  
Deze prijslijst is geldig tot 5 juni 2012 en vervangt alle voorgaande.  
Alle prijzen zijn onder voorbehoud van wijzigingen en fouten.  
Kortingen per 6 of 12 flessen zijn niet geldig bij herverpakking als geschenk. Kortingen zijn niet cumuleerbaar.

## Spumante

### Metodo Tradizionale/Charmat

€ per stuk  
per 6: 5%  
per 12: 10%

406	<b>IDILLIO, Spumante Brut, Metodo Charmat, Vignabaldo, 75cl 12,5%VOL</b>	<b>10.90</b>
	Pinot Bianco, Pinot Nero, Riesling. 'Metodo Charmat' uit de Regio Torgiano	10.36 9.81
414	<b>IL BRACCESCO Spumante BRUT, Cantine Perusia, 75cl 12%vol</b>	<b>12.50</b>
	Trebbiano, Chardonnay (+Pinot Nero), metodo Charmat	11.88 11.25
415	<b>IL BRACCESCO Spumante DOLCE, Cantine Perusia, 75cl 7,5%vol</b>	<b>12.50</b>
	Trebbiano, Chardonnay en wat Vermentino; metodo Charmat	11.88 11.25
401	<b>MATILE` Spumante Extra Dry, Cardeto, 75cl 11%VOL</b>	<b>13.90</b>
	Spumante van druiven uit de Orvieto regio	13.21 12.51
412	<b>BLANC DE BLANC Brut Millesime 2009 M.T.C., Novelli, 75cl 12%vol</b>	<b>17.30</b>
	Spumante van 100% Trebbiano Spoletino, Metodo Traditionale Classico. UNIEK	16.44 15.57
407	<b>RIESLING Brut SPUMANTE 06/10 M.T.C., La Palazzola, 75cl 13%VOL</b>	<b>18.30</b>
	Spumante Riesling Italic 100%, Metodo Traditionale Classico	17.39 16.47
410	<b>GRAN CUVÉE Brut Spumante 2005 M.T.C., La Palazzola, 75cl 12,5%VOL</b>	<b>18.30</b>
	Spumante van Pinot Nero en Chardonnay, Metodo Traditionale Classico	17.39 16.47
408	<b>SPUMANTE ROSE Brut 2005 M.T.C., La Palazzola, 75cl 12%VOL</b>	<b>18.30</b>
	Spumante Rosé, Pinot Nero 85%, Chardonnay 15%, Metodo Traditionale Classico	17.39 16.47
411	<b>SPUMANTE ROSE de Noir Brut Millesime` 2009 M.T.C., Novelli, 75cl 12%VOL</b>	<b>20.00</b>
	Spumante van 100% Sagrantino druiven, Metodo Traditionale Classico. UNIEK.	19.00 18.00

## Witte wijn

### DOP/DOC en IGP/IGT

€ per stuk  
per 6: 5%  
per 12: 10%

104	<b>NOSTRANO Umbria Bianco, Cantine Vaglie, 75cl 12%VOL</b>	<b>4.70</b>
	Trebbiano, Procanico, Malvasia, Verdello, Drupeggio	4.47 4.23
141	<b>FENIMA, Trebbiano dell' Umbria IGT 2011, Vignabaldo, 75cl 12%VOL</b>	<b>5.40</b>
	Trebbiano dell' Umbria 100%	5.13 4.86

174	<b>GRECHETTO IGT Umbria 2011, Cantine Perusia, 75cl 13%VOL</b>	<b>5.80</b>
	Grechetto (en Trebbiano)	5.51 5.22
158	<b>CUSTODI Bianco IGT 2010, Cantina Custodi, 75cl 12,5%VOL</b>	<b>5.90</b>
	Blend van typische Orvieto druiven	5.61 5.31
101	<b>L'ORIGINE, Orvieto DOP 2011, Vaglie, 75cl 12%VOL</b>	<b>5.90</b>
	Trebbiano, Procanico, Malvasia, Grechetto, Verdello, Drupeggio	5.61 5.31
177	<b>ARGUTO Bianco Umbria IGT FRIZZANTE 2011, Cantine Perusia, 75cl 12,5%VOL</b>	<b>6.30</b>
	Bruisende zomerwijn van diverse lokale druiven	5.99 5.67
135	<b>BELLORO, Orvieto Classico DOC 2010, Custodi, 75cl 12,5%VOL</b>	<b>6.70</b>
	Procanico 30%, Grechetto 40%, Drupeggio, Verdello, Chardonnay elk 10%	6.37 6.03
175	<b>BRACCESCO Bianco Colli Tiberini DOC 2010, Cantine Perusia, 75cl 13%VOL</b>	<b>6.70</b>
	Trebbiano Toscano met Malvasia en Grechetto	6.37 6.03
165	<b>PIETRAMALA, Umbria Bianca IGP 2010, Terre Margaritelli, 0,75l, 13%VOL</b>	<b>6.80</b>
	Trebbiano en Grechetto	6.46 6.12
150	<b>HEDONE Umbria IGT Bianco 2011, Cirulli, 75cl 12,5%VOL</b>	<b>8.30</b>
	Trebbiano, Malvasia, Incrocio Manzoni en Grechetto	7.89 7.47
170	<b>ARCOSESTO Umbria IGT bianco 2010, CANTINA ALTAROCCA, 75cl 12,5%VOL</b>	<b>8.40</b>
	Grechetto, Procanico en Malvasia	7.98 7.56
157	<b>BIANCOCUBE Umbria IGT Bianco 2010, Novelli, 75cl 12,5%VOL</b>	<b>8.50</b>
	Grechetto 60%, Trebbiano Spoletino 20%, Pecorino 20%	8.08 7.65
176	<b>VENCAIA, Terre di Braccio Bianco IGP 2010, Cantine Perusia, 75cl 13,5%VOL</b>	<b>8.60</b>
	Trebbiano met Grechetto en Chardonnay	8.17 7.74
180	<b>PINOT GRIGIO Umbria IGP Bianco 2010, Cardeto 75cl 12%vol</b>	<b>8.60</b>
	100% Pinot Grigio	8.17 7.74
168	<b>ASSISI GRECHETTO Umbria DOC 2010, Bianconi Susanna, 75cl, 12,5%VOL</b>	<b>8.90</b>
	Grechetto en Trebbiano	8.46 8.01

133	<b>GRECHETTO Umbria IGT 2010 BIO, Moretti Omero, 75cl 12%vol</b>	<b>8.90</b>
	100% Grechetto van biologische wijnbouw	8.46 8.01
103	<b>CIMA DEL GIGLIO Umbria IGT 2010, Le Crete, 75cl 13%VOL</b>	<b>9.00</b>
	Malvasia 85%, Trebbiano en Verdello 15%	8.55 8.10
173	<b>GRECHETTO Umbria IGT 2010, Perticaia, 75cl 12,5%VOL</b>	<b>9.70</b>
	Grechetto 90% en Trebbiano Spoletino 10%	9.22 8.73
145	<b>GRECHETTO Umbria IGT 2009, Madonna Alta, 75cl 12,5%vol</b>	<b>10.20</b>
	100% Grechetto Colli Martani	9.69 9.18
160	<b>GRECHETTO IGT Bianco 2010, SAIO, 75cl 13,5%VOL</b>	<b>10.70</b>
	Grechetto 100%	10.17 9.63
169	<b>PECORINO Umbria IGT Bianco 2010, Novelli, 75cl, 14%VOL</b>	<b>12.60</b>
	Pecorino 100%	11.97 11.34
143	<b>TREBBIANO SPOLETINO Umbria IGT Bianco 2010, Novelli, 75cl 13,5%VOL</b>	<b>12.60</b>
	100% Trebbiano Spoletino, autochtone druif uit de regio Montefalco	11.97 11.34
144	<b>TREBBIANO SPOLETINO Umbria IGT 2010, Perticaia, 75cl 13%VOL</b>	<b>13.30</b>
	100% Trebbiano Spoletino, autochtone druif uit de regio Montefalco	12.64 11.97
161	<b>COLLE ASIO IGT Bianco 2008, SAIO, 75cl 14%VOL</b>	<b>14.70</b>
	Chardonnay en Viognier	13.97 13.23
137	<b>ADARMANDO, Bianco Umbria IGT 2008, Tabarrini, 75cl 13,5%VOL</b>	<b>19.20</b>
	100% Trebbiano Spoletino, autochtone druif uit de regio	18.24 17.28

## Witte wijn

### DOP/DOC en IGP/IGT barrique

€ per stuk  
per 6: 5%  
per 12: 10%

166	<b>COSTELLATO, Bianco di Torgiano DOP 2010, Terre Margaritelli, 75cl 13%VOL</b>	<b>9.90</b>
	Trebbiano, Grechetto en Chardonnay, korte rijping in barriques	9.41 8.91
138	<b>BIZANTE, Bianco Umbria IGT 2010, Antigniano, 75cl 13,5%VOL</b>	<b>12.60</b>
	Grechetto en Chardonnay, op barriques gerijpt	11.97 11.34

171	<b>ALBACO Umbria Bianco IGT 2009, CANTINA ALTAROCCA, 75cl, 13,5%VOL</b> <i>Chardonnay (3 maanden vatrijping) en Grechetto</i>	<b>12.95</b> 12.30 11.66
151	<b>ELIANA Umbria IGT Bianco 2011, Cirulli, 75cl 13%vol</b> <i>Malvasia en Grechetto, gedeeltelijk 6 maanden gerijpt in eiken vaten</i>	<b>13.70</b> 13.02 12.33
167	<b>GRECO DI RENABIANCA Umbria IGP 2010, Terre Margaritelli, 75cl 13,5%VOL</b> <i>100% Grechetto, 2 maanden rijping in barriques</i>	<b>16.20</b> 15.39 14.58
172	<b>BIANCO D'ALTAROCCA Umbria IGT 2009, CANTINA ALTAROCCA, 75cl 13,5%VOL</b> <i>Chardonnay, rijping 7 maanden op Franse barriques</i>	<b>23.50</b> 22.33 21.15
178	<b>TRAIBO Umbria IGT Bianco 2008, Novelli, 75cl 13%vol</b> <i>100% Trebbiano Spoletino van pre-phyloxera wijnstokken</i>	<b>29.90</b> 28.41 26.91

## Witte wijn

### ■ Magnums - halve flesjes

€ per stuk  
per 6: 5%  
per 12: 10%

149	<b>TREBBIANO SPOLETINO MAGNUM IGT 2009 Novelli, 1,5l 13,5%VOL</b> <i>100% Trebbiano Spoletino MAGNUM</i>	<b>26.20</b> 24.89 23.58
-----	---	--------------------------------

## Rosato

### ■ DOP/DOC en IGP/IGT

€ per stuk  
per 6: 5%  
per 12: 10%

198	<b>CALU Rosato dell'Umbria IGT 2011, Vignabaldo, 75cl 12,5%VOL</b> <i>Sangiovese en Canaiolo</i>	<b>5.60</b> 5.32 5.04
196	<b>BRACCESCO ROSATO Colli Altotiberini DOC 2010, Cantine Perugia, 75cl 13%VOL</b> <i>Sangiovese 100%</i>	<b>6.30</b> 5.99 5.67
199	<b>COSTAVOLPARA Rosato IGT 2010, Le Crete, 75cl 13,5%VOL</b> <i>Sangiovese 70%, Barbera 20%, Merlot 10%</i>	<b>7.80</b> 7.41 7.02
193	<b>ROSATO Umbria IGT 2010, Novelli, 75cl, 13%VOL</b> <i>100% Sagrantino</i>	<b>10.30</b> 9.79 9.27
197	<b>BOCCA DI ROSA Umbria IGT Rosato 2010, Tabarrini, 75cl 15%vol</b> <i>100% Sagrantino</i>	<b>12.90</b> 12.26 11.61

## Rode wijn

### ■ DOP/DOC en IGP/IGT

€ per stuk  
per 6: 5%  
per 12: 10%

231	<b>POGGIO DEI SALICI Rosso IGT, Colli Amerini, 75cl 13,5%VOL</b> <i>Sangiovese 100%</i>	<b>4.90</b> 4.66 4.41
207	<b>NOSTRANO Rosso, Cantine Vaglie, 75cl 12%VOL</b> <i>Sangiovese, Montepulciano</i>	<b>5.10</b> 4.85 4.59
273	<b>PAGIU Sangiovese Umbria IGT 2010, Vignabaldo, 75cl 12,5%VOL</b> <i>Sangiovese 100% regio Torgiano</i>	<b>5.40</b> 5.13 4.86

221	<b>SANGIOVESE IGT Umbria 2010, Cantine Perugia, 75cl 13,5%VOL</b> <i>Sangiovese 100%</i>	<b>5.70</b> 5.42 5.13
262	<b>CUSTODI IGT rosso 2010, Cantine Custodi, 75cl 13,5%VOL</b> <i>Orvieto rode blend</i>	<b>5.90</b> 5.61 5.31
214	<b>CONFIDENZA Rosso IGP 2009, Cantine Vaglie, 75cl 12,5%VOL</b> <i>Sangiovese 50%, Montepulciano 40%, Canaiolo 5%</i>	<b>6.30</b> 5.99 5.67
289	<b>ROCCASCOSSA Umbria Rosso IGT 2010, Terre Margaritelli, 75cl, 13%VOL</b> <i>Sangiovese en Cabernet Sauvignon</i>	<b>6.80</b> 6.46 6.12
232	<b>AMEROE Colli Amerini Rosso DOC 2009, Colli Amerini, 75cl 13,5%VOL</b> <i>Sangiovese, Merlot, Cilieggiolo, Montepulciano</i>	<b>6.90</b> 6.56 6.21
263	<b>PIANCOLETO Rosso IGT 2009, Custodi, 75cl 13,5%VOL</b> <i>Merlot 70%, Sangiovese 30%</i>	<b>6.90</b> 6.56 6.21
286	<b>SANGIOVESE Umbria IGT 2009, Vitalonga, 75cl 13,5%VOL</b> <i>Sangiovese 100%</i>	<b>7.40</b> 7.03 6.66
288	<b>CILIEGGIOLO DI NARNI IGT 2009, Colli Amerini, 75cl 13%VOL</b> <i>100% Cilieggiolo di Narni</i>	<b>7.90</b> 7.51 7.11
244	<b>HEDONE Umbria IGT Rosso 2011, Cirulli, 75cl 13%VOL</b> <i>Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon</i>	<b>8.30</b> 7.89 7.47
203	<b>ROSSOCUBE Umbria IGT Rosso 2009, Novelli, 75cl 13%VOL</b> <i>Sangiovese 60%, Cilieggiolo 20%, Canaiolo 20%</i>	<b>8.50</b> 8.08 7.65
205	<b>RUPESTRO Umbria Rosso IGP 2010, Cardeto, 75cl 13,5%VOL</b> <i>100% Sangiovese</i>	<b>8.60</b> 8.17 7.74
208	<b>MOMENTI, Umbria Rosso IGT 2008, Cantine Vaglie, 75cl 13%VOL</b> <i>Petit Verdot 40 %, Merlot 60 %</i>	<b>8.90</b> 8.46 8.01
247	<b>ASSISI ROSSO DOC 2010, Bianconi Susanna, 75cl 13,5%VOL</b> <i>Sangiovese en (een kleine hoeveelheid) Merlot</i>	<b>9.20</b> 8.74 8.28
236	<b>MORO DEI GELSI Rosso IGT 2008, Coste del Faena, 75cl 13,5%VOL</b> <i>Sangiovese, Sagrantino en Merlot, korte passage in barriques</i>	<b>9.50</b> 9.03 8.55
256	<b>TERRE DI GIANO Umbria IGT Rosso 2011 BIO, Moretti, 75cl 13%VOL</b> <i>Sangiovese, Cilieggiolo en Merlot van Biologische landbouw</i>	<b>9.50</b> 9.03 8.55
277	<b>PERTICAIA Rosso IGT 2010, Perticaia, 75cl 13%VOL</b> <i>Sangiovese 80%, Merlot 10% en Colorino 10%</i>	<b>9.70</b> 9.22 8.73
222	<b>CECCOMATTO Sangiovese Umbria IGT 2009, Susanna Bianconi, 75cl, 14,5%VOL</b> <i>Sangiovese 85%, Merlot 15%</i>	<b>9.70</b> 9.22 8.73

201	<b>LIBRATO Umbria IGT rosso 2010, CANTINA ALTAROCCA, 75cl, 13%VOL</b> <i>Cabernet Franc en Canaiolo</i>	<b>10.90</b> 10.36 9.81
237	<b>MERLOT Umbria IGT 2009, Coste del Faena, 75cl 13,5%VOL</b> <i>100% Merlot</i>	<b>11.00</b> 10.45 9.90
234	<b>NEROCUBE Umbria IGT Rosso 2008, Novelli, 75cl, 14%VOL</b> <i>Autochtone Umbrische druivenrassen, o.a. Sagrantino</i>	<b>11.10</b> 10.55 9.99
275	<b>GLANIO Colli del Trasimeno Rosso DOC, 2009, Madrevite, 75cl 14%VOL</b> <i>Sangiovese 70%, Gamay del Trasimeno 20%, Merlot 10%</i>	<b>11.40</b> 10.83 10.26
296	<b>R U ? Umbria Rosso IGT 2009, Antigniano, 0,75cl, 13,5%VOL</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sagrantino</i>	<b>12.60</b> 11.97 11.34
228	<b>SANGIOVESE Umbria IGT 2009, SAIO, 75cl 13,5%VOL</b> <i>Sangiovese 100%</i>	<b>13.10</b> 12.45 11.79
253	<b>SYRAH Umbria IGT 2008, La Palazzola, 75cl, 14%VOL</b> <i>Syrah 100%</i>	<b>13.80</b> 13.11 12.42

## Rode wijn

### ■ DOP/DOC en IGP/IGT barrique

€ per stuk  
per 6: 5%  
per 12: 10%

285	<b>ELCIONE Umbria IGT Rosso 2008, Vitalonga, 75cl 13,5%VOL</b> <i>50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon, 6 maanden Franse barriques</i>	<b>9.30</b> 8.84 8.37
260	<b>VALMORA Terre di Braccio IGP 2009, Cantine Perugia, 75cl 14%VOL</b> <i>Sangiovese (selectie), Merlot en Cabernet Sauvignon, 10 maanden barriques</i>	<b>9.50</b> 9.03 8.55
206	<b>PETRANERA Colli Amerini Superiore DOC 2008, Le Crete, 75cl 14,5%VOL</b> <i>Sangiovese 70%, barbera 20%, merlot 10%, 6 maanden Allier barriques</i>	<b>11.80</b> 11.21 10.62
290	<b>MIRANTICO Rosso di Torgiano DOC 2008, Terre Margaritelli, 75cl 13,5%VOL</b> <i>Sangiovese, Canaiolo, Merlot en Cabernet Sauvignon, barriquerijping</i>	<b>12.30</b> 11.69 11.07
212	<b>CANTO Umbria Merlot IGT 2008, Bianconi Susanna, 75cl, 14%VOL</b> <i>Merlot 100%, 'Ripasso' en 12 maanden barrique (gedeeltelijk)</i>	<b>13.20</b> 12.54 11.88
245	<b>SEDIANA Umbria IGT Rosso 2008, Cirulli, 75cl 13,5%VOL</b> <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, 8-10 maanden barriques</i>	<b>13.70</b> 13.02 12.33
276	<b>TERRA DI CONFINE Umbria IGT Rosso 2007, Vitalonga, 75cl 13,5%VOL</b> <i>Montepulciano 80%, Merlot 20%, 12 maanden Franse barriques</i>	<b>14.60</b> 13.87 13.14
227	<b>EREMO Umbria IGT 2008, SAIO, 75cl 13%VOL</b> <i>Cabernet Franc 50% (barrique), Sangiovese 50%</i>	<b>15.90</b> 15.11 14.31
291	<b>MALOT Umbria Rosso IGT 2008, Terre Margaritelli, 75cl 14%VOL</b> <i>Cabernet Sauvignon en Merlot, rijping in franse barriques</i>	<b>16.20</b> 15.39 14.58

235	<b>DI MORO Rosso IGT 2007, Coste Del Faena, 75cl</b> <b>14%VOL</b> <i>Merlot en Sagrantino, 12 maanden Franse barriques rijping</i>	<b>16.50</b> <b>15.68</b> <b>14.85</b>
211	<b>NERO DELLA GRECA Sangiovese Umbria IGP 2008, Cardeto, 75cl 14%VOL</b> <i>Sangiovese 100%, oude wijnstokken, 12 maanden Franse barriques</i>	<b>16.80</b> <b>15.96</b> <b>15.12</b>
213	<b>ARCIATO Umbria IGT Rosso 2004, Cardeto, 75cl</b> <b>13,5%vol</b> <i>Merlot 55%, Cabernet Sauvignon 45%, 12 maanden Franse barriques</i>	<b>16.90</b> <b>16.06</b> <b>15.21</b>
225	<b>RECANTO Umbria IGT 2008, Susanna Bianconi, 75cl,</b> <b>14,5%VOL</b> <i>Merlot en Cabernet Sauvignon, 12 maanden rijping in Franse barriques</i>	<b>17.70</b> <b>16.82</b> <b>15.93</b>
223	<b>PALAlA, Rosso Orvietano DOC 2007, Cantina Monrubio, 75cl 13,5%VOL</b> <i>Merlot 34%, Pinot Noir 33%, Cabernet Sauvignon 33%, 12 maanden Allier barriques</i>	<b>18.00</b> <b>17.10</b> <b>16.20</b>
254	<b>RUBINO della Palazzola Rosso IGT 2006, 75cl</b> <b>13,5%VOL</b> <i>Cabernet 70%, Merlot 18%, Cabernet Franc, Montepulciano, Petit Verdot 12%, barriquerijping</i>	<b>18.60</b> <b>17.67</b> <b>16.74</b>
261	<b>ROCCHIO ALTO Pinot Nero IGT 2008, Agricola Faena, 75cl 13,5%VOL</b> <i>100% Pinot Noir, 18 maanden Franse barriques</i>	<b>19.30</b> <b>18.34</b> <b>17.37</b>
297	<b>LAVICO Umbria IGT rosso 2007, CANTINA ALTAROCCA, 75cl 13,5%VOL</b> <i>Merlot en Cabernet Sauvignon, 10-12 maanden nieuwe Franse barriques</i>	<b>19.90</b> <b>18.91</b> <b>17.91</b>
284	<b>CAPOFOCO Umbria IGT Rosso 2008, Madrevite, 75cl</b> <b>15%vol</b> <i>Gamay Trasimeno 40%, Merlot 40%, Montepulciano 20%, 12 m. Franse barriques</i>	<b>21.50</b> <b>20.43</b> <b>19.35</b>
246	<b>GINEPRETA Umbria IGT Rosso 2008, Cirulli, 75cl</b> <b>14%VOL</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc en Merlot 12 maanden barriques</i>	<b>21.70</b> <b>20.62</b> <b>19.53</b>
248	<b>CHE SYRAH SARA Umbria IGT 2008, Madrevite, 75cl</b> <b>14%VOL</b> <i>Syrah 100%, 12 maanden Franse barriques</i>	<b>22.00</b> <b>20.90</b> <b>19.80</b>
230	<b>LEGENDA MAIOR Umbria IGT 2007, SAIO, 75cl 14%VOL</b> <i>Merlot en Cabernet Sauvignon, 8 maanden gerijpt in barriques</i>	<b>23.00</b> <b>21.85</b> <b>20.70</b>
200	<b>1861 SAN VALENTINO IGT Rosso 2008, Cirulli, 75cl</b> <b>15%vol</b> <i>Merlot en Cabernet Franc, 12-18 maanden barriques</i>	<b>33.00</b> <b>31.35</b> <b>29.70</b>

## Rode wijn

### ■ Montefalco Rosso D.O.C.

€ per stuk  
per 6: 5%  
per 12: 10%

242	<b>MONTEFALCO ROSSO DOC 2007, Madonna Alta, 75cl</b> <b>14%vol</b> <i>Sangiovese 65%, Merlot 20%, Sagrantino 15%, 12 maanden barriques</i>	<b>12.60</b> <b>11.97</b> <b>11.34</b>
294	<b>MONTEFALCO ROSSO DOC 2008, Novelli, 75cl</b> <b>13,5%VOL</b> <i>Sangiovese 70%, Sagrantino 15% (rijping in barriques), Cabernet/Merlot 15%</i>	<b>12.70</b> <b>12.07</b> <b>11.43</b>
257	<b>MONTEFALCO ROSSO DOC 2009 BIO, Moretti, 75cl</b> <b>13,5%VOL</b> <i>Sangiovese, Sagrantino (15%) en Merlot. BIO. 12 maanden in tonneaux/barriques</i>	<b>13.90</b> <b>13.21</b> <b>12.51</b>

278	<b>MONTEFALCO ROSSO DOC 2008, Perticaia, 75cl</b> <b>13,5%VOL</b> <i>Sangiovese 60%, Sagrantino 15%, Colorino 15% en Merlot 10%</i>	<b>15.40</b> <b>14.63</b> <b>13.86</b>
-----	---	--

265	<b>MONTEFALCO ROSSO DOC 2007, Tabarrini, 75cl</b> <b>14%VOL</b> <i>Sangiovese 65%, Sagrantino 20%, 15% andere. 12 maanden Franse barriques</i>	<b>15.50</b> <b>14.73</b> <b>13.95</b>
-----	--	--

259	<b>MONTEFALCO ROSSO RISERVA DOC 2008, Perticaia, 75cl 14%VOL</b> <i>Sangiovese 70%, Sagrantino 15% en Colorino 15%, 18-24 maanden in barriques</i>	<b>22.40</b> <b>21.28</b> <b>20.16</b>
-----	---	--

## Rode wijn

### ■ Montefalco Sagrantino D.O.C.G.

€ per stuk  
per 6: 5%  
per 12: 10%

295	<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG 2006, Novelli, 75cl 14%vol</b> <i>100% Sagrantino, 16 maanden Franse barriques</i>	<b>22.20</b> <b>21.09</b> <b>19.98</b>
-----	--	--

258	<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG 2006, BIO, Moretti, 75cl 14,5%VOL</b> <i>100% Sagrantino, Biologische landbouw, 24 maanden rijping in barriques/tonneaux</i>	<b>24.40</b> <b>23.18</b> <b>21.96</b>
-----	--	--

250	<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG 2003, Spoletoduceale, 75cl 14%VOL</b> <i>Sagrantino 100%, 12 maanden barriques</i>	<b>25.50</b> <b>24.23</b> <b>22.95</b>
-----	--	--

217	<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG 2005, Fongoli, 75cl 14,5 %VOL</b> <i>Sagrantino 100%, 24 maanden Sloveense barriques</i>	<b>27.70</b> <b>26.32</b> <b>24.93</b>
-----	--	--

281	<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG 2004, Antonelli, 75cl 14%VOL</b> <i>100% Sagrantino, 6 maanden barrique, 12 maanden vatrijping, ongefilterd.</i>	<b>27.70</b> <b>26.32</b> <b>24.93</b>
-----	--	--

266	<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG 2006, Colle Grimaldesco, Tabarrini, 75cl 15%VOL</b> <i>100% Sagrantino, 30 maanden Franse barriques en tonneaux</i>	<b>27.90</b> <b>26.51</b> <b>25.11</b>
-----	---	--

241	<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG 2006, Madonna Alta, 75cl 14,5%vol</b> <i>Sagrantino 100%, 18 maanden Sloveense barriques</i>	<b>30.70</b> <b>29.17</b> <b>27.63</b>
-----	--	--

279	<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG 2006, Perticaia, 75cl 14%VOL</b> <i>Sagrantino 100%, 12 maanden Franse barriques en tonneaux.</i>	<b>31.00</b> <b>29.45</b> <b>27.90</b>
-----	---	--

251	<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG 2006, Campo alla Cerqua, Tabarrini, 75cl 15%VOL</b> <i>100% Sagrantino, 30 maanden Franse barriques en tonneaux</i>	<b>39.80</b> <b>37.81</b> <b>35.82</b>
-----	---	--

252	<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG 2004, Colle alle Macchie, Tabarrini, 75cl 15%VOL</b> <i>100% Sagrantino, 30 maanden Franse barriques en tonneaux</i>	<b>43.50</b> <b>41.33</b> <b>39.15</b>
-----	--	--

## Rode wijn

### ■ Sagrantino Passito D.O.C.G.

€ per stuk  
per 6: 5%  
per 12: 10%

310	<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO PASSITO DOCG 2007 BIO, Moretti, 50cl 15%VOL</b> <i>100% Sagrantino, Biologische landbouw, 18 maanden rijping in barriques/tonneaux</i>	<b>21.10</b> <b>20.05</b> <b>18.99</b>
-----	---	--

317	<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO PASSITO DOCG 2006, Perticaia, 375ml 15%VOL</b> <i>100% Sagrantino</i>	<b>28.40</b> <b>26.98</b> <b>25.56</b>
-----	--	--

314	<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO PASSITO DOCG 2005, Tabarrini, 375ml 15%vol</b> <i>100% Sagrantino, 3 maanden gedroogd, 30 maanden op franse eik gerijpt</i>	<b>33.30</b> <b>31.64</b> <b>29.97</b>
-----	--	--

## Rode wijn

### ■ Magnums en 1/2 flesjes

€ per stuk  
per 6: 5%  
per 12: 10%

292	<b>ELCIONE Umbria IGT 2007 MAGNUM, Vitalonga, 1,5l</b> <b>13,5%VOL</b> <i>50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon, 6 maanden Franse barriques</i>	<b>19.10</b> <b>18.15</b> <b>17.19</b>
-----	--	--

243	<b>PETRANERA Col.Amerini Sup.DOC 2008, Le Crete,MAGNUM 1,5l14.5%VOL</b> <i>Sangiovese 70%, Merlot 20%, Barbera 10%, 6 maanden Allier barriques</i>	<b>25.50</b> <b>24.23</b> <b>22.95</b>
-----	---	--

209	<b>MONTEFALCO ROSSO DOC MAGNUM 2006, Novelli, 1,5l 13,5%VOL</b> <i>Sangiovese 70%, Sagrantino 15% (barriques), Cabernet/Merlot 15%</i>	<b>28.00</b> <b>26.60</b> <b>25.20</b>
-----	---	--

287	<b>TERRA DI CONFINE MAGNUM, IGT 2005, Vitalonga, 1,5l</b> <b>13,5%VOL</b> <i>Montepulciano 80%, Merlot 20%, 12 maanden Franse barriques</i>	<b>32.40</b> <b>30.78</b> <b>29.16</b>
-----	---	--

215	<b>LEGENDA MAIOR MAGNUM Umbria IGT 2009, SAIO, 75cl 14%VOL</b> <i>Legenda Maior MAGNUM in mooie houten kist</i>	<b>48.10</b> <b>45.70</b> <b>43.29</b>
-----	--	--

299	<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG 2006 MAGNUM, Novelli, 1,5l, 13,5%vol</b> <i>100% Sagrantino, 16 maanden Franse barriques</i>	<b>52.90</b> <b>50.26</b> <b>47.61</b>
-----	--	--

282	<b>CAPOFOCO MAGNUM Umbria IGT Rosso 2007, Madrevite, 150cl 15%vol</b> <i>Gamay Trasimeno 40%, Merlot 40%, Montepulciano 20%, 12 m. Franse barriques</i>	<b>56.10</b> <b>53.30</b> <b>50.49</b>
-----	--	--

268	<b>PREDI DI FALCO MAGNUM, Sagrantino DOCG 2004, Antigniano, 1,5l 13,5%VOL</b> <i>Sagrantino 100%, Magnum fles in houten kist</i>	<b>75.90</b> <b>72.11</b> <b>68.31</b>
-----	---	--

269	<b>ROSSO MONTEFALCO DOCG 2006 DUBBEL MAGNUM, Moretti, 3l, 14%VOL</b> <i>Sangiovese, Sagrantino (15%) en Merlot. BIO. 12 maanden in tonneaux/barriques</i>	<b>88.00</b> <b>83.60</b> <b>79.20</b>
-----	--	--

224	<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG 2006, DUBBEL MAGNUM, Novelli, 3l 14%VOL</b> <i>Sagrantino 100%, DUBBEL Magnum fles</i>	<b>107.80</b> <b>102.41</b> <b>97.02</b>
-----	--	--

219	<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG 2006 DUBBEL MAGNUM, Moretti, 3l, 14%VOL</b> <i>100% Sagrantino / Biologische landbouw, 18 maanden rijping in barriques/tonneaux</i>	<b>123.00</b> <b>116.85</b> <b>110.70</b>
-----	---	---

## Zoete wijn

### ■ DOP/DOC en IGP/IGT

€ per stuk  
per 6: 5%  
per 12: 10%

302	<b>IACO Orvieto Amabile DOC 2010 Vignabaldo, 75cl</b> <b>12+1,5%VOL</b> <i>Licht zoete Orvieto met Trebbiano, Verdello, Grechetto, Malvasia</i>	<b>6.10</b> <b>5.80</b> <b>5.49</b>
-----	---	---

301	<b>L'ALBA, Umbria Bianco Passito IGT 2008, Vaglie, 50cl</b> <b>13%VOL</b> <i>Moscato (+Chardonnay) 'Vendemmia Tardiva' - late oogst</i>	<b>9.50</b> <b>9.03</b> <b>8.55</b>
-----	---	---

316	<b>IL MESSERE Vino Liquoroso, A.V.F., 50cl 16%VOL</b> <i>Traditionele Umbrische Vin Santo: Ilikeurwijn</i>	<b>10.60</b> <b>10.07</b> <b>9.54</b>
-----	---	---

319	<b>VENDEMMIA TARDIVA da Uve Muffate PASSITO IGT 2009,La Palazzola, 375ml 10%VOL</b>	<b>14.40</b> 13.68 12.96
	<i>Vendemmia Tardiva van Traminer Aromatico 70%, Sauvignon 30%</i>	
320	<b>VINSANTO UMBRIA PASSITO IGT 2004, La Palazzola, 375ml 11,5%VOL</b>	<b>19.40</b> 18.43 17.46
	<i>VinSanto van Trebbiano 70%, Malvasia 30%</i>	
315	<b>PERTUSA, Orv.Clas.Sup.DOC Vend.Tard.2009, 50cl 12+9%VOL</b>	<b>19.80</b> 18.81 17.82
	<i>Procanico, Malvasia, Grechetto, Drupeggio, Sauvignon. Late oogst Orvieto Classico Superiore!</i>	
324	<b>PASSITO BACCA ROSSA IGT Umbria 2006,La Palazzola, 375ml 11,5%VOL</b>	<b>20.80</b> 19.76 18.72
	<i>Late oogst van uitsluitend rode druiven</i>	

## Grappa

### ■ van druivenmost

		€ per stuk per 6: 5% per 12: 10%
513	<b>Grappa al Tartufo, Antica Valle Francescana, 70cl 40%VOL</b>	<b>25.20</b> 23.94 22.68
	<i>Grappa met zwarte truffel (Tuber Melanosporum)</i>	
516	<b>Grappa di Chardonnay, Antica Valle Francescana, 70cl 40%VOL</b>	<b>25.30</b> 24.04 22.77
	<i>Grappa van Chardonnay druivenmost</i>	
514	<b>Grappa di Pinot, Antica Valle Francescana, 70cl 40%VOL</b>	<b>25.30</b> 24.04 22.77
	<i>Grappa van Pinot druivenmost</i>	
511	<b>Sagri, Grappa di Sagrantino, Omero Moretti, 50cl 42% VOL</b>	<b>25.40</b> 24.13 22.86
	<i>Grappa van 100% BIO Sagrantino druiven Montefalco</i>	

515	<b>Grappa di Grechetto, Antica Valle Francescana, 70cl 40%VOL</b>	<b>26.60</b> 25.27 23.94
	<i>Grappa van Grechetto druivenmost</i>	

530	<b>Sagri Stravecchia, Grappa di Sagrantino, Omero Moretti, 50cl 42% VOL</b>	<b>29.90</b> 28.41 26.91
	<i>Vatgerijpte grappa van 100% BIO Sagrantino di Montefalco</i>	

508	<b>Grappa di Pinot, geschenkdoos+2 glas,AntValFrancescana, 50cl 40%VOL</b>	<b>30.40</b> 28.88 27.36
	<i>Grappa van Pinot, met twee glaasjes in geschenkdoos</i>	

517	<b>Grappa di Moscato, Antica Valle Francescana, 70cl 42%VOL</b>	<b>32.00</b> 30.40 28.80
	<i>Grappa van Moscato druivenmost</i>	

535	<b>GRAPPA AUSTERO, Grappa di Merlot, Custodi, 50cl 42% VOL</b>	<b>34.70</b> 32.97 31.23
	<i>Grappa van 100% Merlot</i>	

## Liquori

### ■ Diverse likeuren

		€ per stuk per 6: 5% per 12: 10%
528	<b>CREMA AL LIMONE, Antica Valle Francescana, 50cl, 17%VOL</b>	<b>13.60</b> 12.92 12.24
	<i>Limoncello crème</i>	
521	<b>NOCINO del Priore, Antica Valle Francescana, 50cl 30%VOL</b>	<b>13.80</b> 13.11 12.42
	<i>Typisch Umbrische notenlikeur</i>	

534	<b>AMARO, Antica Valle Francescana, 100cl, 28%VOL</b>	<b>16.40</b> 15.58 14.76
	<i>AMARO, Antica Valle Francescana, 100cl, 28%VOL</i>	

533	<b>LIMONCELLO, Antica Valle Francescana, 100cl, 30%VOL</b>	<b>17.20</b> 16.34 15.48
	<i>Limoncello, liqueur op basis van citroenschil</i>	

531	<b>LIMONCELLO con GRAPPA, Antica Valle Francescana, 100cl, 30%VOL</b>	<b>17.20</b> 16.34 15.48
	<i>Limoncello met grappa</i>	

523	<b>AMARO, Antica Valle Francescana, 70cl 28%VOL</b>	<b>17.40</b> 16.53 15.66
	<i>Klassieke Amaro kruidenbitter</i>	

520	<b>AMARO AL TARTUFO, Antica Valle Francescana, 70cl 28%VOL</b>	<b>17.40</b> 16.53 15.66
	<i>Umbrische kruidenbitter met zwarte truffel</i>	

525	<b>Axenthio, Antica Valle Francescana, 20cl 70%VOL</b>	<b>18.00</b> 17.10 16.20
	<i>Legendarische Kruidenlikeur Absinth, Umbrische wijze</i>	

532	<b>NOCINO (Aceto Balsamico), Antica Valle Francescana, 100cl 30%VOL</b>	<b>18.70</b> 17.77 16.83
	<i>Notenlikeur met aceto balsamico di Modena IGP</i>	

536	<b>Axenthio, Antica Valle Francescana, 50cl 55%VOL</b>	<b>21.60</b> 20.52 19.44
	<i>Legendarische Kruidenlikeur Absinth, Umbrische wijze</i>	

518	<b>Lemonado, geschenkdoos+2 glas,AntValFrancescana, 50cl 30%VOL</b>	<b>25.50</b> 24.23 22.95
	<i>Limoncello, likeur op basis van citroenschil + twee glaasjes in geschenkdoos</i>	

## Specialiteiten

### ■ Extra Vergine Olijfolie

		€ per stuk per 6: 5% per 12: 10%
6992	<b>OLIO DI OLIVA extra vergine DELICATO, fLaMINIO, 25cl</b>	<b>7.90</b> 7.51 7.11
	<i>Extra vergine olijfolie DELICATO, fijne en zachte olijfolie</i>	

6996	<b>OLIO DI OLIVA extra vergine MORAILOLO DOP, fLaMINIO, 25cl</b>	<b>9.40</b> 8.93 8.46
	<i>Extra vergine olijfolie D.O.P. Colli Assisi Spoleto, 100% Moraiolo</i>	

654	<b>OLIO DI OLIVA Extra Vergine Biologico, Moretti Omero, 50cl</b>	<b>11.00</b> 10.45 9.90
	<i>Biologische olijfolie: Moraiolo 30%, Frantoio 25%, Leccino 25% en San Felice 20%</i>	

647	<b>OLIO DI OLIVA Extra Vergine Montefalco, Perticaia, 25cl</b>	<b>11.20</b> 10.64 10.08
	<i>Pittig groene, schitterende olijfolie - heuvels van Montefalco</i>	

6995	<b>OLIO DI OLIVA extra vergine DELICATO, fLaMINIO, 50cl</b>	<b>11.40</b> 10.83 10.26
	<i>Extra vergine olijfolie DELICATO, fijne en zachte olijfolie</i>	

687	<b>OLIO DI OLIVA Extra Vergine, Madrevite, 50cl</b>	<b>11.70</b> 11.12 10.53
	<i>Dolce Agagia, Moraiolo, Frantoio en Leccino</i>	

652	<b>OLIO DI OLIVA Extra Vergine, Custodi, 75cl</b>	<b>13.00</b> 12.35 11.70
	<i>Extra Vergine Olijfolie van de heuvels rond Orvieto</i>	

696	<b>OLIO DI OLIVA Extra Vergine, La Goccia del Colle, Vaglie, 75cl</b>	<b>13.60</b> 12.92 12.24
	<i>Moraiolo 40%, Leccino 20%, Frantoio 40%</i>	

690	<b>TABOLIO Olio Extra Vergine di Oliva, non filtrato, Tabarrini, 50cl</b>	<b>13.70</b> 13.02 12.33
	<i>Schitterende olijfolie, Tabarrini kwaliteit</i>	

604	<b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Assisi, SAIO, 50cl</b>	<b>15.60</b> 14.82 14.04
	<i>Frantoio, Leccino, Moraiolo (Assisi regio)</i>	

## Specialiteiten

### ■ Artisanale pasta

		€ per stuk per 6: 5% per 12: 10%
657	<b>ORECCHIETTE Classiche, Antica Valle Francescana, 500g</b>	<b>3.50</b> 3.33 3.15
	<i>Artisanale pasta van harde tarwemeel</i>	

6559	<b>SPAGHETTI Tricolore, Antica Valle Francescana, 500g</b>	<b>4.10</b> 3.90 3.69
	<i>Spaghetti tricolore van harde tarwe met spinazi (1,5%) en tomaat (3%)</i>	

6562	<b>PAPPARDELLE All'Uovo, Antica Valle Francescana, 250g</b>	<b>4.20</b> 3.99 3.78
	<i>Artisanale Pappardelle met eieren</i>	

6566	<b>STRANGOZZI Umbri, Antica Valle Francescana, 500g</b>	<b>4.40</b> 4.18 3.96
	<i>Typisch Umbrische pasta van harde tarwe</i>	

6567	<b>STRANGOZZI tricolori, Antica Valle Francescana, 500g</b>	<b>4.90</b> 4.66 4.41
	<i>Typisch Umbrische pasta van harde tarwe in 3 kleuren</i>	

6570	<b>STROZZAPRETI tricolori, Antica Valle Francescana, 500g</b>	<b>4.90</b> 4.66 4.41
	<i>Artisanale pasta met eieren, tricolore</i>	

6561	<b>SPAGHETTI Nero Seppia, Antica Valle Francescana, 500g</b>	<b>5.00</b> 4.75 4.50
	<i>Spaghetti van harde tarwe met inktvisinkt (2,3%)</i>	

6558	<b>PICI, Antica Valle Francescana, 500g</b>	<b>5.10</b> 4.85 4.59
	<i>Typisch Umbrische pasta van 100% harde tarwe</i>	

688	<b>TAGLIATELLE all'uovo, Pasta fLaMINIO, 500g</b>	<b>5.80</b> 5.51 5.22
	<i>Artisanale pasta met minstens 27% eieren, 24 uur gedroogd op max. 55°C</i>	

6997	<b>PENNE Pasta fLaMINIO, 500g</b>	<b>6.30</b> 5.99 5.67
	<i>Artisanale pasta van harde tarwemeel, 24 uur gedroogd op max. 55°C</i>	

693	<b>STRANGOZZI Pasta fLaMINIO, 500g</b>	<b>6.30</b> 5.99 5.67
	<i>Artisanale pasta van harde tarwemeel, 24 uur gedroogd op max. 55°C</i>	

689	<b>PACCHERI Pasta fLaMINIO, 500g</b>	<b>6.30</b> 5.99 5.67
	<i>Artisanale pasta van harde tarwemeel, 24 uur gedroogd op max. 55°C</i>	

694	<b>PAPARDELLE all'uovo, Pasta fLaMINIO, 500g</b>	<b>6.70</b> 6.37 6.03
	<i>Artisanale pasta met minstens 27% eieren, 24 uur gedroogd op max. 55°C</i>	

6999	<b>FREGNACCE all' uovo, Pasta fLaMINIO, 500g</b>	<b>6.70</b> 6.37 6.03
	<i>Artisanale pasta met minstens 27% eieren, 24 uur gedroogd op max. 55°C</i>	
699	<b>TORRIONI all' uovo, Pasta fLaMINIO, 500g</b>	<b>6.70</b> 6.37 6.03
	<i>Artisanale pasta met minstens 27% eieren, 24 uur gedroogd op max. 55°C</i>	
685	<b>TAGLIATELLINE all' uovo, Pasta fLaMINIO, 500g</b>	<b>6.70</b> 6.37 6.03
	<i>Artisanale pasta met minstens 27% eieren, 24 uur gedroogd op max. 55°C</i>	
6998	<b>GARGANELLI all' uovo, Pasta fLaMINIO, 500g</b>	<b>6.90</b> 6.56 6.21
	<i>Artisanale pasta met minstens 27% eieren, 24 uur gedroogd op max. 55°C</i>	

## Specialiteiten

### ■ Truffels & Funghi Porcini

		<i>€ per stuk per 6: 5% per 12: 10%</i>
639	<b>SALSA TARTUFATA, Giuliano Tartufi, 80g</b>	<b>5.20</b> 4.94 4.68
	<i>Zwarte truffel (1%), bospaddestoelen, zwarte olijven en kruiden</i>	
637	<b>CREMA DI FUNGHI PORCINI, Giuliano Tartufi, 80g</b>	<b>5.40</b> 5.13 4.86
	<i>Tapenade van eekhoortjesbrood (70%) en olijfolie</i>	
6427	<b>PARMIGIANO E TARTUFO, Giuliano Tartufi, 45g</b>	<b>6.10</b> 5.80 5.49
	<i>Parmigiano (1,6%) en witte truffel (3%) met room en kruiden</i>	
638	<b>SALSA FUNGHI E TARTUFI 7%, Giuliano Tartufi, 80g</b>	<b>6.80</b> 6.46 6.12
	<i>Zwarte truffel (7%), bospaddestoelen, zwarte olijven en kruiden</i>	
664	<b>BURRO AL TARTUFO NERO, Giuliano Tartufi, 75g</b>	<b>8.10</b> 7.70 7.29
	<i>Boter met zwarte truffel</i>	
642	<b>TARTUFO ESTIVO INTERO, Giuliano Tartufi, 25g</b>	<b>8.50</b> 8.08 7.65
	<i>Gehele zwarte zomertruffel</i>	
6551	<b>SALSA TARTUFATA, Antica Valle Francescana, 100g</b>	<b>8.60</b> 8.17 7.74
	<i>Salsa tartufata met champignons en 5% zwarte truffel</i>	
6421	<b>SALSA AL TARTUFO ESTIVO 15%, Giuliano Tartufi, 80g</b>	<b>8.90</b> 8.46 8.01
	<i>Salsa tartufata met 15% zwarte truffel</i>	
6426	<b>SUGO al TARTUFO, Giuliano Tartufi, 130g</b>	<b>9.30</b> 8.84 8.37
	<i>Excellent tomatensaus met 10% zwarte truffel, olijfolie</i>	
612	<b>OLIO AL FUNGHO PORCINO, La Fattoria Umbra, 100ml</b>	<b>9.40</b> 8.93 8.46
	<i>Olijfolie met Eekhoortjesbrood</i>	
686	<b>SALAME AL TARTUFO (+/-265g)</b>	<b>9.50</b> 9.03 8.55
	<i>Salami van varkensvlees met stukjes zwarte truffel (1%)</i>	
677	<b>OLIO AL TARTUFO NERO, Giuliano Tartufi, 10cl</b>	<b>9.60</b> 9.12 8.64
	<i>Olijfolie met zwarte truffel</i>	

634	<b>BURRO AL TARTUFO BIANCO, Giuliano Tartufi, 75g</b>	<b>9.70</b> 9.22 8.73
	<i>Boter met witte truffel</i>	
672	<b>SALE E TARTUFO, Giuliano Tartufi, 100g</b>	<b>9.80</b> 9.31 8.82
	<i>Zeezout met gedroogde zwarte zomertruffel (1%)</i>	
676	<b>OLIO AL TARTUFO BIANCO, Giuliano Tartufi, 10cl</b>	<b>10.30</b> 9.79 9.27
	<i>Olijfolie met witte truffel</i>	
624	<b>FORMAGGIO AL TARTUFO, Giuliano Tartufi, +/-400g</b>	<b>15.20</b> 14.44 13.68
	<i>Kaas van koeien- en schapenmelk met stukjes zwarte truffel (1%)</i>	
643	<b>TARTUFO ESTIVO macinato, Giuliano Tartufi, 50g</b>	<b>15.70</b> 14.92 14.13
	<i>Zwarte zomertruffel in stukjes (70%), olijfolie, zout</i>	

658	<b>TARTUFO BIANCHETTO INTERO, Giuliano Tartufi, 60g</b>	<b>16.60</b> 15.77 14.94
	<i>Gehele witte truffel (Tuber Borchii Vitt.)</i>	
678	<b>OLIO AL TARTUFO NERO, Giuliano Tartufi, 25cl</b>	<b>18.20</b> 17.29 16.38
	<i>Olijfolie met zwarte truffel</i>	
635	<b>OLIO al TARTUFO BIANCO, Giuliano Tartufi, 25cl</b>	<b>19.40</b> 18.43 17.46
	<i>Olijfolie met witte truffel</i>	

## Specialiteiten

### ■ Umbrische specialiteiten

		<i>€ per stuk per 6: 5% per 12: 10%</i>
6503	<b>PIZZA, Le Spezie, Antica Valle Francescana, 80g</b>	<b>4.10</b> 3.90 3.69
	<i>Pizza kruiden (Chili, knoflook, oregano, zout, peterselie en ajuin)</i>	
6505	<b>AGLIO, OLIO e PEPERONCINO, Antica Valle Francescana, 100g</b>	<b>4.10</b> 3.90 3.69
	<i>Pastakruiden met rode peper, peterselie en knoflook</i>	
6507	<b>PUTTANESCA, Antica Valle Francescana, 80g</b>	<b>4.10</b> 3.90 3.69
	<i>'Puttanesca' pastakruiden, 80 g</i>	
6510	<b>SPAGHETTATA Al Pesto, Antica Valle Francescana, 80g</b>	<b>4.10</b> 3.90 3.69
	<i>'Pesto' pastakruiden, 80 g</i>	
650	<b>PICANTISSIMO, Antica Valle Francescana, 100g</b>	<b>4.10</b> 3.90 3.69
	<i>Typisch Umbrische pikante kruidenmengeling</i>	
6555	<b>RISOTTO ai Fughi, Antica Valle Francescana, 170g</b>	<b>4.10</b> 3.90 3.69
	<i>Risotto bereiding met Funghi Porcini (3%) en Riso Roma</i>	
6511	<b>SUGO al BASILICO, Antica Valle Francescana, 300g</b>	<b>4.90</b> 4.66 4.41
	<i>Basilicum (5%) pastasaus</i>	
6516	<b>SUGO ORTOLANA Piccante, Antica Valle Francescana, 280g</b>	<b>4.90</b> 4.66 4.41
	<i>Picante 'Ortolana' pastasaus met diverse groenten</i>	

6514	<b>SUGO PUTTANESCA Piccante, Antica Valle Francescana, 280g</b>	<b>4.90</b> 4.66 4.41
	<i>Picante Puttanesca pastasaus met oa. zwarte olijven en kappertjes</i>	

6515	<b>SUGO alle OLIVE, Antica Valle Francescana, 280g</b>	<b>4.90</b> 4.66 4.41
	<i>Pastasaus met oa. groene en zwarte olijven</i>	

692	<b>ZUPPA Traditoriale, fLaMINIO, 400g</b>	<b>5.10</b> 4.85 4.59
	<i>Traditionele Umbrische soep</i>	

6572	<b>CREMA POMODORI Secchi, Antica Valle Francescana, 100g</b>	<b>5.80</b> 5.51 5.22
	<i>Crème van gedroogde tomaten, 70%, en kappertjes, 20%</i>	

655	<b>CANTUCCI alle Mandorle, Antica Valle Francescana, 250g</b>	<b>6.30</b> 5.99 5.67
	<i>Umbrische amandelkoekjes (25%)</i>	

6512	<b>SUGO all' AMATRICIANA, Antica Valle Francescana, 300g</b>	<b>6.60</b> 6.27 5.94
	<i>All' Amatriciana pastasaus</i>	

679	<b>ZUPPA di Legumi, Antica Valle Francescana, 500g</b>	<b>6.70</b> 6.37 6.03
	<i>Traditionele Umbrische Soep: Bonen: Rossoni 10%, Cannellini 14%, Borlotti 14%, Linzen: Decorticate 14%, Colfiorito: 8%, Kikkererwten: 10%, Tuinbonen 10%, Gort: 12%, Erwtjes: 8%.</i>	

6552	<b>CIPOLLA, creme dolci, Antica Valle Francescana, 130g</b>	<b>6.70</b> 6.37 6.03
	<i>Zoete ajuincrème voor bij kaasschotels</i>	

6990	<b>ACETO BALSAMICO di Modena, fLaMINIO, 25cl</b>	<b>6.90</b> 6.56 6.21
	<i>ACETO BALSAMICO di Modena IGP</i>	

625	<b>OLIVE Denocciate in olio EVO, fLaMINIO, 280g</b>	<b>7.90</b> 7.51 7.11
	<i>Ontpitte olijven op olijfolie; met tijm, laurier en rozemarijn</i>	

6991	<b>ACETO BALSAMICO di Modena RISERVA, fLaMINIO, 25cl</b>	<b>14.70</b> 13.97 13.23
	<i>ACETO BALSAMICO di Modena RISERVA, extra gerijpt</i>	

## Toebehoren

		<i>€ per stuk per 6: 5% per 12: 10%</i>
806	<b>Spumante glas, 17cl, doos 12 stuks</b>	<b>17.70</b> 16.82 15.93
	<i>Spumanteglas (12 stuks - 17 cl)</i>	
811	<b>Wijndecanteercaraf, S&amp;P, 1,5l</b>	<b>22.60</b> 21.47 20.34
	<i>Wijndecanteercaraf S&amp;P</i>	
805	<b>Grappaglas 5cl, doos 6 stuks</b>	<b>23.40</b> 22.23 21.06
	<i>Klassiek grappaglas (6 stuks - 5 cl)</i>	
807	<b>Wijnglas degustatie S&amp;P Salut, 32cl, doos 6 stuks</b>	<b>24.40</b> 23.18 21.96
	<i>Wijnglas degustatie (6 stuks - 32 cl) S&amp;P 'Salut'</i>	
808	<b>Wijnglas Rode Wijn S&amp;P Salut, 54cl, doos 6 stuks</b>	<b>24.40</b> 23.18 21.96
	<i>Wijnglas Rode Wijn (6 stuks - 54 cl) S&amp;P 'Salut'</i>	