

# Prijslijst 2017



- ° Alle prijzen zijn in EURO, inclusief BTW
- ° Prijslijst geldig tot 30/05/2018 en vervangt alle voorgaande
- ° Alle prijzen zijn onder voorbehoud van wijzigingen of fouten
- ° Kortingen per 6 of 12 flessen zijn niet geldig bij herverpakking als geschenk
- ° Kortingen zijn niet cumuleerbaar

Doelenstraat 41 - 2440 Geel  
0496 81 03 37 - info@umbria.be

www.umbria.be

wijnen . specialiteiten . olijfolie 

openingsuren: week 12 tot 18.30 uur  
zaterdag 10 tot 18:30 uur (zondag gesloten)

## Spumante

### ■ Metodo Tradizionale/Charmat/Frizzante

€ per stuk  
per 6: 5%  
per 12: 10%

414	<b>IL BRACCESCO Spumante BRUT, Cantine Perusia, 75cl 12%vol</b>	<b>11.90</b>
	11.31	
	Spumante van Trebbiano, Chardonnay en Pinot Nero, metodo Charmat	10.71
415	<b>IL BRACCESCO Spumante DOLCE, Cantine Perusia, 75cl 7,5%vol</b>	<b>11.90</b>
	11.31	
	Zoete Spumante van Trebbiano, Chardonnay en Vermentino; metodo Charmat	10.71
405	<b>SPUMANTE Millesimato 2016 Sangiovese Extra Dry, Le Crete, 75cl 12%VOL</b>	<b>13.00</b>
	12.35	
	Spumante Millesimato van Sangiovese, 'Metodo Charmat'	11.70
403	<b>CUSTODI Spumante Rose BRUT, Cantina Custodi, 75cl 12%VOL</b>	<b>15.10</b>
	14.35	
	Spumante Rosato van 100% Sangiovese	13.59

## Witte wijn

### ■ DOCG, DOP/DOC en IGP/IGT

€ per stuk  
per 6: 5%  
per 12: 10%

109	<b>BIANCO UMBRIA B&amp;G IGT 2016, Broccatelli Galli, 75cl 12,5%VOL</b>	<b>6.70</b>
	6.37	
	Grechetto, Chardonnay en Malvasia	6.03
158	<b>CUSTODI Bianco IGT 2016, Cantina Custodi, 75cl 13%VOL</b>	<b>6.90</b>
	6.56	
	Trebbiano, Grechetto, Drupeggio en Verdello	6.21
107	<b>MATILE BIANCO Umbria IGP 2016, Cardeto, 75cl 11,5%VOL</b>	<b>7.30</b>
	6.94	
	Trebbiano, Grechetto en Sauvignon Blanc	6.57
135	<b>BELLORO, Orvieto DOC Classico Secco 2016, Custodi, 75cl 13%VOL</b>	<b>7.40</b>
	7.03	
	Procanico 30%, Grechetto 40%, Drupeggio, Verdello, Chardonnay elk 10%	6.66
165	<b>PIETRAMALA Umbria IGP 2016 BIO, Terre Margaritelli, 75cl 13%VOL</b>	<b>7.50</b>
	7.13	
	Trebbiano en Pecorino	6.75
105	<b>VILLA CONVERSINO Bianco Umbria IGT 2016 BIO, Di Filippo, 75cl, 13%VOL</b>	<b>8.30</b>
	7.89	
	Trebbiano en Grechetto	7.47
126	<b>BIANCO DI TORGIANO Umbria DOC 2016, Broccatelli Galli, 75cl 13,5%VOL</b>	<b>8.70</b>
	8.27	
	Trebbiano, Grechetto, Chardonnay, Malvasia	7.83
119	<b>GRECHETTO Umbria IGT 2016 BIO, Di Filippo, 75cl, 13,5%VOL</b>	<b>9.30</b>
	8.84	
	Grechetto Colli Martani 100%	8.37

170	<b>ARCOSESTO Orvieto DOC Classico 2016 BIO, Altarocca, 75cl 13%VOL</b>	<b>10.20</b>
	9.69	
	Grechetto, Procanico en Malvasia	9.18
114	<b>BIANCO DEI NERI Umbria Bianco IGP 2016, Cantine Neri, 75cl 13,5%VOL</b>	<b>10.70</b>
	10.17	
	Chardonnay 75%, Sauvignon Blanc 25%	9.63
113	<b>CA' VITI - Orvieto Classico Superiore DOP 2016, Cantine Neri, 75cl 13,5%VOL</b>	<b>10.70</b>
	10.17	
	Grechetto 40%, Procanico 40%, Chardonnay 20%	9.63
160	<b>GRECHETTO Umbria IGP Bianco 2016, Cantina SAIO, 75cl 13%VOL</b>	<b>10.70</b>
	10.17	
	100% Grechetto	9.63
115	<b>GRECHETTO Umbria IGT Bianco 2017, Signae, 75cl 13%VOL</b>	<b>10.70</b>
	10.17	
	Grechetto, Sauvignon, Malvasia di Candia	9.63
183	<b>GRECHETTO Umbria IGT 2016 BIO, Cantina Raina, 75cl 14%VOL</b>	<b>11.40</b>
	10.83	
	Grechetto 100%	10.26
161	<b>COLLE ASIO Chardonnay-Viognier IGP Bianco 2016, Cantina SAIO, 75cl 13,5%VOL</b>	<b>11.90</b>
	11.31	
	80% Chardonnay (korte houtrijping) en 20% Viognier	10.71
128	<b>GINESTRELLO Grechetto Umbria IGT 2016, Fattoria Di Monticello, 75cl 14%VOL</b>	<b>12.40</b>
	11.78	
	Grechetto 100%	11.16
120	<b>LA RANDA Umbria Bianco IGT 2017, Signae, 75cl 13%VOL</b>	<b>12.90</b>
	12.26	
	Grechetto, Sauvignon blanc (late oogst), fermentatie in houten vaten	11.61
171	<b>ALBACO Orvieto Classico Sup. DOC 2016 BIO, Altarocca, 75cl 13,5%VOL</b>	<b>13.30</b>
	12.64	
	Chardonnay (2 maanden vatrijping), Grechetto en Trebbiano	11.97
156	<b>SPOLETO DOC Trebbiano Spoletino 2016 BIO, Cantina Raina, 75cl 13,5%VOL</b>	<b>13.70</b>
	13.02	
	Spoletino 100%	12.33
184	<b>IL RE MINORE Umbria Bianco IGP 2016, Madrevite, 75cl, 14%VOL</b>	<b>16.50</b>
	15.68	
	Spoletino 100%	14.85
108	<b>CALICANTO Trebbiano Spoletino I.G.T. 2016, Villa Mongalli, 75cl 13,5%VOL</b>	<b>16.70</b>
	15.87	
	Spoletino 100%	15.03
116	<b>VARDANO Grechetto Umbria IGP 2015, Cantine Neri, 75cl 14%VOL</b>	<b>17.90</b>
	17.01	
	Grechetto 100%, 6 maanden Franse barriques	16.11

167	<b>GRECO DI RENBIANCA Umbria IGP 2015 BIO, Terre Margaritelli, 75cl 14%VOL</b>	<b>18.20</b>
	17.29	
	Grechetto 100%, 2 maanden rijping in barriques	16.38
172	<b>BIANCO D'ALTAROCCA Umbria IGT 2016 BIO, Altarocca, 75cl 13,5%VOL</b>	<b>23.80</b>
	22.61	
	Chardonnay, rijping 7 maanden op Franse barriques	21.42

## Rosato

### ■ DOCG, DOP/DOC en IGP/IGT

€ per stuk  
per 6: 5%  
per 12: 10%

194	<b>MATILE ROSA Umbria IGP Rosato 2016, Cardeto, 75cl 12,5%vol</b>	<b>7.30</b>
	6.94	
	Merlot, Sangiovese en Cabernet	6.57
190	<b>VILLA CONVERSINO Rosato Umbria IGT 2016 BIO, Di Filippo, 75cl 12,5%VOL</b>	<b>8.60</b>
	8.17	
	Cornetta 100%	7.74
199	<b>COSTAVOLPARA Umbria IGT Rosato 2016, Le Crete, 75cl 12,5%VOL</b>	<b>9.10</b>
	8.65	
	Sangiovese 70%, merlot 20%, barbera 10%	8.19
192	<b>LA BISBETICA ROSE Umbria IGP 2016, Madrevite, 75cl, 13,5%VOL</b>	<b>13.50</b>
	12.83	
	100% Gamay del Trasimeno	12.15

## Rode wijn

### ■ DOCG, DOP/DOC en IGP/IGT

€ per stuk  
per 6: 5%  
per 12: 10%

221	<b>SANGIOVESE IGT Umbria 2016, Cantine Perusia, 75cl 13,5%VOL</b>	<b>6.50</b>
	6.18	
	Sangiovese 100%	5.85
262	<b>CUSTODI IGT ROSSO 2016, Cantina Custodi, 75cl 13,5%VOL</b>	<b>6.90</b>
	6.56	
	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	6.21
226	<b>MATILE MERLOT Umbria IGP 2016, Cardeto, 75cl 13%VOL</b>	<b>7.30</b>
	6.94	
	Merlot 100%	6.57
289	<b>ROCCASCOSSA Umbria IGP 2016 BIO, Terre Margaritelli, 75cl, 13,5%VOL</b>	<b>7.50</b>
	7.13	
	Sangiovese, Cabernet Franc en andere lokale druiven	6.75
263	<b>PIANCOLETO Umbria Rosso IGT 2016, Custodi, 75cl 13,5%VOL</b>	<b>7.60</b>
	7.22	
	Merlot 70%, Sangiovese 30%	6.84
216	<b>VILLA CONVERSINO Rosso Umbria IGT 2016 BIO, Di Filippo, 75cl 13%VOL</b>	<b>8.30</b>
	7.89	
	Sangiovese, Cabernet Sauvignon	7.47

233	<b>CABERNET SAUVIGNON Rosso Umbria IGT 2016, Broccatelli Galli, 75cl, 13%VOL</b> <i>Cabernet Sauvignon</i>	<b>8.60</b> 8.17 7.74
242	<b>SANGIOVESE Umbria IGT 2015 BIO, Di Filippo, 75cl 14,5%VOL</b> <i>Sangiovese 100%</i>	<b>9.80</b> 9.31 8.82
237	<b>VIBIO Umbria rosso IGT 2015, Fattoria Di Monticello, 75cl 13%VOL</b> <i>Sangiovese en Merlot</i>	<b>9.90</b> 9.41 8.91
2013	<b>ROSSO DELLA GOBBA IGT 2015 BIO, Cantina Raina, 75cl 13,5%VOL</b> <i>15% Sagrantino, 15% Montepulciano, 70% Sangiovese</i>	<b>10.30</b> 9.79 9.27
260	<b>VALMORA Terre di Braccio IGP 2014, Cantine Perusia, 75cl 14,5%VOL</b> <i>Sangiovese (selectie), Merlot en Cabernet Sauvignon, 10 maanden barriques</i>	<b>10.30</b> 9.79 9.27
217	<b>ROSSO DEI NERI Umbria Rosso IGP 2016, Cantine Neri, 75cl 14%VOL</b> <i>Merlot (en Montepulciano)</i>	<b>10.70</b> 10.17 9.63
256	<b>TERRE DI GIANO Umbria Rosso IGT 2014 BIO/VEGAN, Moretti, 75cl 12,5%VOL</b> <i>Ciliegliolo 50%, Sangiovese 25%, Merlot 25% van biologische landbouw</i>	<b>10.80</b> 10.26 9.72
213	<b>MONTEFALCO ROSSO DOC 2015 BIO, Di Filippo, 75cl 14%VOL</b> <i>Sangiovese 60%, Barbera 30%, Sagrantino 10%</i>	<b>11.50</b> 10.93 10.35
228	<b>SANGIOVESE Umbria IGP 2015, Cantina SAIO, 75cl 13,5%VOL</b> <i>100% Sangiovese</i>	<b>11.90</b> 11.31 10.71
201	<b>LIBRATO Rosso Orvietano DOC 2016 BIO, Altarocca, 75cl 13,5%VOL</b> <i>Cabernet Franc en Canaiolo</i>	<b>12.10</b> 11.50 10.89
296	<b>RU Umbria Rosso IGT 2015, Broccatelli Galli, 0,75cl 14,5%VOL</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot en Sagrantino, korte passage in barrique</i>	<b>12.40</b> 11.78 11.16
232	<b>VILLA MONGALLI Rosso Umbria IGT, Villa Mongalli, 75cl 14,5%VOL</b> <i>Blend van lokale druiven met Sagrantino!</i>	<b>12.80</b> 12.16 11.52
275	<b>GLANIO Trasimeno Rosso DOC 2015, Madrevite, 75cl 15%VOL</b> <i>Sangiovese 100%</i>	<b>12.90</b> 12.26 11.61
250	<b>MONTEFALCO ROSSO DOC 2014, Signae, 75cl 13,5%VOL</b> <i>Sangiovese, Merlot, Cabernet, Sagrantino, 12 maanden gerijpt in grote eiken vaten</i>	<b>12.90</b> 12.26 11.61
204	<b>ROSSOBASTARDO Umbria IGT Rosso 2014, Signae, 75cl 13,5%VOL</b> <i>Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon en Sagrantino</i>	<b>13.00</b> 12.35 11.70
206	<b>PETRANERA Umbria Rosso IGT 2015, Le Crete, 75cl 14%VOL</b> <i>Sangiovese 70%, Barbera, Merlot, Montepulciano, 12 maanden rijping in barriques/tonneaux</i>	<b>13.10</b> 12.45 11.79
293	<b>TERRE DI SAN NICOLA Umbria Rosso IGT 2014 BIO, Di Filippo, 75cl 14%VOL</b> <i>Sangiovese, Merlot, rijping 50% barrique, 50% tonneaux</i>	<b>13.40</b> 12.73 12.06
290	<b>MIRANTICO Rosso di Torgiano DOP 2015 BIO, Terre Margaritelli, 75cl 14,5%VOL</b> <i>Sangiovese, Malbec en Canajolo (Canaiolo), barriquerijping</i>	<b>13.90</b> 13.21 12.51

227	<b>EREMO Cabernet Franc-Sangiovese Umbria IGP 2015, Cantina SAIO, 75cl 13,5%VOL</b> <i>50% Cabernet Franc (6 maanden houtrijping) en 50% Sangiovese</i>	<b>15.00</b> 14.25 13.50
239	<b>MONTEFALCO ROSSO SALLUSTIO DOC 2014 BIO, Di Filippo, 75cl 13,5%VOL</b> <i>Sangiovese 60%, Barbera 25%, Sagrantino 15%, 12 maanden rijping</i>	<b>15.40</b> 14.63 13.86
271	<b>MONTEFALCO ROSSO RISERVA DOC 2013, Signae, 75cl 14%VOL</b> <i>Sangiovese, Sagrantino, Merlot, Cabernet, vatrijping</i>	<b>16.20</b> 15.39 14.58
214	<b>BENOZZO Umbria IGT Rosso 2014, Signae, 75cl 14%VOL</b> <i>Sagrantino druiven, rijping in eiken vaten</i>	<b>16.20</b> 15.39 14.58
236	<b>SALOMONE Cabernet S. Umbria IGT 2015, Fattoria Di Monticello, 75cl 15%VOL</b> <i>100% Cabernet Sauvignon, 12 maanden rijping in Franse barriques</i>	<b>16.70</b> 15.87 15.03
280	<b>SANTA CATERINA Torgiano R.Riserva DOCG 2013, Broccatelli Galli, 75cl 14,5%VOL</b> <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon en Canaiolo, gerijpt in Franse barrique</i>	<b>16.70</b> 15.87 15.03
2017	<b>MONTEFALCO ROSSO DOC LE GRAZIE 2010, Villa Mongalli, 75cl 15,5%VOL</b> <i>Sangiovese 60%, Sagrantino 15%, Merlot 15% en Cab. Sauvignon 10%, Fr.Barriques</i>	<b>16.70</b> 15.87 15.03
241	<b>PROPERZIO Sangiovese Colli Martani DOC Riserva 2014 BIO, Di Filippo, 75cl 14%VOL</b> <i>Sangiovese 100%, 12 maanden rijping op barriques</i>	<b>17.40</b> 16.53 15.66
291	<b>MALOT Umbria Rosso IGP 2015 BIO, Terre Margaritelli, 75cl 14,5%VOL</b> <i>Cabernet Sauvignon en Merlot, rijping in franse barriques</i>	<b>18.20</b> 17.29 16.38
235	<b>PONETRO Pinot Nero Umbria IGT 2015, Fattoria Di Monticello, 75cl 14%VOL</b> <i>100% Pinot Nero, 6 maanden rijping in Franse barriques</i>	<b>19.30</b> 18.34 17.37
230	<b>LEGENDA MAIOR Merlot-Cabernet Umbria IGP 2015, Cantina SAIO, 75cl 14%VOL</b> <i>Merlot en Cabernet Sauvignon, 8 maanden gerijpt in barriques</i>	<b>20.00</b> 19.00 18.00
297	<b>LAVICO Umbria IGT rosso 2010 BIO, Cantina Altarocca, 75cl 13,5%VOL</b> <i>Merlot en Cabernet Sauvignon, 10-12 maanden nieuwe Franse barriques</i>	<b>20.40</b> 19.38 18.36
207	<b>ETNICO Montefalco Sagrantino DOCG 2013 BIO, Di Filippo, 75cl 16%VOL</b> <i>Sagrantino 100%</i>	<b>22.00</b> 20.90 19.80
272	<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG 2009, Signae, 75cl 15%VOL</b> <i>Sagrantino 100%, lange rijping in barrique</i>	<b>22.70</b> 21.57 20.43
284	<b>CAPOFOCO Umbria IGT Rosso 2012, Madrevite, 75cl 15%vol</b> <i>Gamay del Trasimeno 50%, Montepulciano 50%, 12 m. Fr. Barriques</i>	<b>24.90</b> 23.66 22.41
2015	<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG 2010 BIO, Cantina Raina, 75cl 15,5%VOL</b> <i>100% Sagrantino, 12 maanden Franse barriques</i>	<b>25.10</b> 23.85 22.59
2006	<b>SANTOIOLO Narni Rosso IGP 2010, Santoiolo, 75cl, 14%VOL</b> <i>Cabernet Sauvignon en Merlot, barriquerijping</i>	<b>25.40</b> 24.13 22.86
248	<b>CHE SYRAH SARA Umbria IGT 2009, Madrevite, 75cl 14%VOL</b> <i>Syrah 100%, 12 maanden Franse barriques</i>	<b>26.20</b> 24.89 23.58

2016	<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG Pozzo del Curato 2007, Villa Mongalli, 75cl 15,5%VOL</b> <i>Sagrantino 100%, rijping in Franse barriques</i>	<b>26.40</b> 25.08 23.76
258	<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG 2012, BIO, Moretti, 75cl 14,5%VOL</b> <i>100% Sagrantino van Biologische landbouw, 12 maanden Franse barriques</i>	<b>26.50</b> 25.18 23.85
283	<b>FRECCIA degli SCACCHI Torgiano R.Ris.DOCG 2012 BIO, Margaritelli, 75cl 15,5%VOL</b> <i>Sangiovese 100%, lange barriquerijping</i>	<b>26.70</b> 25.37 24.03
298	<b>ROSSO D'ALTAROCCA Umbria IGT 2010 BIO, Altarocca, 75cl, 13,5%VOL</b> <i>Merlot, 12-14 maanden nieuwe Franse barriques</i>	<b>29.90</b> 28.41 26.91
208	<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG 2013 BIO, Di Filippo, 75cl 16%VOL</b> <i>Sagrantino 100%, rijping in barriques/tonneaux 18/24 maanden</i>	<b>30.30</b> 28.79 27.27
<h2>Zoete wijn</h2> <p>■ <b>DOCG, DOP/DOC en IGP/IGT</b></p>		
303	<b>POGGIO dell'OLMO Bianco Amabile Umbria, Cardeto, 75cl 11,5%VOL</b> <i>Licht zoete wijn uit de Orvieto regio</i>	<b>6.30</b> 5.99 5.67
309	<b>SIMON DE BRION Rosso dell'Umbria IGP 2017 BIO, Terre Margaritelli, 75cl 12,5%VOL</b> <i>100% Canajolo (Canaiolo), Abboccato: licht zoet</i>	<b>15.50</b> 14.73 13.95
301	<b>DONNA ARMIDA Orvieto Class.DOP Sup. Vend.Tard. 2014, Cardeto, 50cl 12,5%VOL</b> <i>Zoete wijn, late oogst (procanico 45%, verdello 15%, grechetto 40%)</i>	<b>17.30</b> 16.44 15.57
308	<b>POGGIO FORNO Vendemmia Tardiva Umbria IGP 2013, Cantine Neri, 50cl 13%VOL</b> <i>Laat geoogste Grechetto 50% en Sauvignon 50%</i>	<b>20.90</b> 19.86 18.81
307	<b>SEMELE MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG 2012, Signae, 37,5cl 14%VOL</b> <i>Sagrantino 100%, non filtrato 100% Sagrantino, 12 maanden gerijpt in Sloveense barrique</i>	<b>22.20</b> 21.09 19.98
306	<b>VILLA FIDELIA PASSITO I.G.T. 2011, Sportoletti, 375cl, 12,5%VOL</b> <i>Grechetto Passito 100%</i>	<b>22.70</b> 21.57 20.43
315	<b>PERTUSA, Orvieto Class.Sup.DOC Vend.Tard. 2014, 50cl 13,5%VOL</b> <i>Procanico, Malvasia, Grechetto, Drupeggio, Sauvignon. Late oogst Orvieto Classico Superiore!</i>	<b>27.60</b> 26.22 24.84
323	<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO PASSITO DOCG 2012 BIO, Di Filippo, 375ml 14,5%VOL</b> <i>Sagrantino druiven, gedroogd, 100%</i>	<b>30.60</b> 29.07 27.54
<h2>Grappa</h2> <p>■ <b>&amp; likeuren</b></p>		
521	<b>NOCINO Liquore alle Noci, Antica Valle Francescana, 70cl 30%VOL</b> <i>Typisch Umbrische notenlikeur</i>	<b>16.40</b> 15.58 14.76
541	<b>GRAPPA DI CHARDONNAY, Antica Valle Francescana, 35cl 40%VOL</b> <i>Grappa van Chardonnay druivenmost</i>	<b>17.50</b> 16.63 15.75

€ per stuk  
per 6: 5%  
per 12: 10%

€ per stuk  
per 6: 5%  
per 12: 10%

519	<b>GRAPPA DI PINOT, Antica Valle Francescana, 35cl</b> <b>40%VOL</b> <i>Grappa van Pinot druivenmost</i>	<b>17.50</b> 16.63 15.75
513	<b>GRAPPA AL TARTUFO, Antica Valle Francescana, 35cl</b> <b>40%VOL</b> <i>Grappa met zwarte truffel (Tuber Melanosporum)</i>	<b>17.50</b> 16.63 15.75
543	<b>GRAPPA DI MOSCATO, Antica Valle Francescana, 35cl</b> <b>42%VOL</b> <i>Grappa van Moscato druivenmost</i>	<b>17.80</b> 16.91 16.02
533	<b>LIMONCELLO Liquori di Limone, Antica Valle Francescana, 100cl 24%VOL</b> <i>Limoncello, likeur op basis van citroenschil</i>	<b>19.80</b> 18.81 17.82
534	<b>AMARO Liquore alle Erbe, Antica Valle Francescana, 100cl 24%VOL</b> <i>Amaro, klassieke Umbrische kruidenbitter</i>	<b>20.30</b> 19.29 18.27
531	<b>LIMONCELLO Liquore con GRAPPA, Antica Valle Francescana, 100cl 30%VOL</b> <i>Limoncello met Grappa, likeur op basis van citroenschil</i>	<b>23.20</b> 22.04 20.88
524	<b>GRAPPA LA FRANCESCANA RISERVA 4 anni, Ant.Val.Francescana, 70cl 42%VOL</b> <i>Grappa Riserva van Barbera, Dolcetto ea druiven, 4jaar gerijpt</i>	<b>26.10</b> 24.80 23.49
535	<b>GRAPPA AUSTERO, Grappa di Merlot, Custodi, 50cl 42% VOL</b> <i>Grappa van 100% Merlot druivenmost</i>	<b>38.90</b> 36.96 35.01

## Extra Vergine Olijfolie

### ■ Olio d'oliva di categoria superiore

€ per stuk  
per 6: 5%  
per 12: 10%

6993	<b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DELICATO, fLaMINIO, 10cl</b> <i>Extra vergine olijfolie DELICATO, fijn en zacht</i>	<b>4.90</b> 4.66 4.41
6992	<b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DELICATO, fLaMINIO, 25cl</b> <i>Extra vergine olijfolie DELICATO, fijn en zacht</i>	<b>7.90</b> 7.51 7.11
6995	<b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DELICATO in blikje, fLaMINIO, 50cl</b> <i>Extra vergine olijfolie DELICATO, fijne en zachte olijfolie</i>	<b>12.90</b> 12.26 11.61
608	<b>OLIO SIGNAE non filtrato, olio extra vergine di oliva, Signae, 50cl</b> <i>Extra vergine olijfolie van de heuvels rond Montefalco</i>	<b>13.70</b> 13.02 12.33
601	<b>OLIO DEI NERI, olio extra vergine di oliva, Cantine Neri, 50cl</b> <i>Frantoio, Moraiolo, Leccino en Roio</i>	<b>13.80</b> 13.11 12.42
687	<b>OLIO MADREVITE, olio extra vergine di oliva, Madrevite, 50cl</b> <i>Extra vergine olijfolie van Dolce Agagia, Moraiolo, Frantoio en Leccino olijven</i>	<b>14.40</b> 13.68 12.96
675	<b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 2017 BIO, Cantina Altarocca, 50cl</b> <i>Extra Vergine Olijfolie, Frantoio, Moraiolo en Leccino olijven</i>	<b>15.20</b> 14.44 13.68
6994	<b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DELICATO, fLaMINIO, 75cl</b> <i>Extra vergine olijfolie DELICATO, fijn en zacht</i>	<b>15.30</b> 14.54 13.77
604	<b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Assisi 2017-2018, Cantina SAIO, 50cl</b> <i>Extra vergine olijfolie van Frantoio, Leccino, Moraiolo olijven</i>	<b>15.60</b> 14.82 14.04

6996	<b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP UMBRIA Colli Assisi Spoletto, fLaMINIO, 50cl</b> <i>Extra vergine olijfolie D.O.P. Colli Assisi Spoletto, 100% Moraiolo olijven</i>	<b>16.70</b> 15.87 15.03
6553	<b>OLIO TRAMPETTI, olio extra vergine di oliva BIO, Trampetti, 50cl</b> <i>Extra vergine olijfolie BIO</i>	<b>17.00</b> 16.15 15.30
652	<b>OLIO CUSTODI EXTRA VERGINE DI OLIVA 2017, Custodi, 75cl</b> <i>Extra Vergine Olijfolie van Moraiolo, Leccino en Frantoio olijven</i>	<b>17.00</b> 16.15 15.30
698	<b>POGGIO ULIVO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 2016, Fattoria Di Monticello, 75cl</b> <i>Extra zuivere olijfolie van de eerste persing</i>	<b>17.30</b> 16.44 15.57

## Artisanale pasta

### ■ Artisanale pasta

€ per stuk  
per 6: 5%  
per 12: 10%

669	<b>TAGLIATELLE La Traditione, pasta all'uovo, Tartufi Bianconi, 250g</b> <i>Artisanale pasta met eieren (33%), 24 uur gedroogd</i>	<b>3.50</b> 3.33 3.15
693	<b>STRANGOZZI pasta di semola di grano duro, fLaMINIO, 500g</b> <i>Artisanale pasta van harde tarwemeel, 24 uur gedroogd op max. 55°C</i>	<b>4.90</b> 4.66 4.41
6570	<b>STROZZAPRETI pasta, Tartufi Bianconi, 500g</b> <i>Artisanale pasta van harde tarwe</i>	<b>4.90</b> 4.66 4.41
6567	<b>TAGLIATELLE 3 SAPORI, Tartufi Bianconi, 500g</b> <i>Artisanale tagliatelle in 3 kleuren: eierpasta, spinazi en tomaten</i>	<b>5.20</b> 4.94 4.68
6558	<b>PICI, Tartufi Bianconi, 500g</b> <i>Typisch Umbrische artisanale pasta van harde tarwemeel</i>	<b>5.20</b> 4.94 4.68
688	<b>TAGLIATELLE all'uovo, Pasta fLaMINIO, 500g</b> <i>Artisanale pasta met minstens 27% eieren, 24 uur gedroogd op max. 55°C</i>	<b>5.50</b> 5.23 4.95
685	<b>TAGLIATELLINE all'uovo, Pasta fLaMINIO, 500g</b> <i>Artisanale pasta met minstens 27% eieren, 24 uur gedroogd op max. 55°C</i>	<b>5.50</b> 5.23 4.95
694	<b>PAPARDELLE all'uovo, Pasta fLaMINIO, 500g</b> <i>Artisanale pasta met minstens 27% eieren, 24 uur gedroogd op max. 55°C</i>	<b>5.50</b> 5.23 4.95

## Specialiteiten, truffels...

### ■ Umbrische specialiteiten

€ per stuk  
per 6: 5%  
per 12: 10%

645	<b>SUGO AL BASILICO BIOLOGIOCO, Fattorie Umbre, 280g</b> <i>Umbrische saus met basilicum BIO</i>	<b>2.80</b> 2.66 2.52
644	<b>SUGO TRADIZIONALE BIOLOGIOCO, Fattorie Umbre, 280g</b> <i>Traditionele Umbrische tomatensaus BIO</i>	<b>2.80</b> 2.66 2.52
618	<b>ERBE PICCANTI al Peperoncino, Tartufi Bianconi, 50g</b> <i>Pikante kruidenmengeling met rode pepertjes (min.30%), look, kervel en selder</i>	<b>3.00</b> 2.85 2.70
603	<b>SPEZIE PER ARROSTO, Fattorie Umbre, 150g</b> <i>Kruidenmix voor grillen en bakken</i>	<b>3.30</b> 3.14 2.97

6573	<b>RISO CARNAROLI con Erbe Piccanti, Tartufi Bianconi, 400g</b> <i>Carnaroli rijst voor risotto met pikante kruiden</i>	<b>3.80</b> 3.61 3.42
6508	<b>BRUSCHETTA kruiden, Le Spezie, Antica Valle Francescana, 80g</b> <i>Bruschetta kruiden met tomaat, look, basilicum, paprika</i>	<b>3.90</b> 3.71 3.51
656	<b>PESTO ROSSO BIOLOGIOCO, Fattorie Umbre, 180g</b> <i>Rode pesto BIO</i>	<b>4.00</b> 3.80 3.60
661	<b>PATE DI OLIVE E MANDORLE, Fattorie Umbre, 180g</b> <i>Tapenade van olijven en 21% amandelen</i>	<b>4.00</b> 3.80 3.60
659	<b>DOLCISSIMO Miele di Acacia e TARTUFO, Tartufi Bianconi, 40g</b> <i>Fijne acacia'honing met zwarte truffel (0,5%)</i>	<b>4.10</b> 3.90 3.69
620	<b>SPEZIE PER PIZZA, Fattorie Umbre, 100g</b> <i>Kruidenmix voor pizza</i>	<b>4.10</b> 3.90 3.69
6121	<b>PICCANTINA con Peperoncino, Tartufi Bianconi, 80g</b> <i>Pikante rode pepersaus (te verdunnen met tomatensaus)</i>	<b>4.20</b> 3.99 3.78
6512	<b>PICCANTINA SALSA di Pomodoro e Peperoncino, Tartufi Bianconi, 180g</b> <i>Pastasaus met tomaten, olijfolie, kruiden en rode pepertjes</i>	<b>4.20</b> 3.99 3.78
649	<b>PESTO ALLA GENOVESE, Tartufi Bianconi, 180g</b> <i>Pesto met basilicum (28%) en pecorino (1%)</i>	<b>4.30</b> 4.09 3.87
692	<b>ZUPPA FACILE Legumi e Cereali, fLaMINIO, 400g</b> <i>Umbrische soep met diverse bonen, parelgerst, linzen, soya en erwten</i>	<b>4.50</b> 4.28 4.05
665	<b>PATE DI CARCIOFI, Fattorie Umbre, 180g</b> <i>Tapenade van artisjokken (68%)</i>	<b>4.50</b> 4.28 4.05
633	<b>FUNGHI PORCINI SECCHI, Tartufi Bianconi, 20g</b> <i>Gedroogde Funghi Porcini (Eekhoortjesbrood-Boletus Edulis)</i>	<b>5.10</b> 4.85 4.59
637	<b>CREMA DI FUNGHI PORCINI, Tartufi Bianconi, 80g</b> <i>Tapenade van eekhoortjesbrood (40%) en paddestoelen</i>	<b>5.10</b> 4.85 4.59
615	<b>PATE DI OLIVE NERE, Tartufi Bianconi, 80g</b> <i>Tapenade met zwarte olijven (80%)</i>	<b>5.10</b> 4.85 4.59
6425	<b>FUNGHETTO Salsa di Funghi, Tartufi Bianconi, 80g</b> <i>Funghi Porcini en gecultiveerde paddestoelen, olijfolie en kruiden</i>	<b>5.10</b> 4.85 4.59
679	<b>LENTICCHIE UMBRE Umbrische Linzen, fLaMINIO, 400g</b> <i>Umbrische Linzen</i>	<b>5.60</b> 5.32 5.04
638	<b>TARTUFATA Salsa di Funghi e Tartufi, Tartufi Bianconi, 80g</b> <i>Zwarte truffel (5%), paddestoelen en kruiden</i>	<b>5.80</b> 5.51 5.22
6990	<b>ACETO BALSAMICO di Modena IGP, fLaMINIO, 25cl</b> <i>Aceto Balsamico di Modena IGP, zonder additieven</i>	<b>6.00</b> 5.70 5.40

646	<b>PESTO CON TARTUFO, Tartufi Bianconi, 180g</b>	<b>6.50</b>
	<i>Pesto (35% basilicum) met zwarte truffel (1%)</i>	6.18 5.85
6554	<b>SUGO AI FUNGHI Porcini e Pomodoro, Tartufi Bianconi, 180g</b>	<b>6.50</b>
	<i>Pastasaus met eekhoornpjesbrood, paddestoelen en tomaten</i>	6.18 5.85
668	<b>SUGO AL TARTUFO e Pomodoro, Tartufi Bianconi, 180g</b>	<b>7.10</b>
	<i>Pastasaus met 5% zwarte truffel, tomaten en kruiden</i>	6.75 6.39
625	<b>OLIVE Denocciolate in olio EVO, fLaMINIO, 280g</b>	<b>7.30</b>
	<i>Ontpitte olijven op olijfolie; met tijm, laurier en rozemarijn</i>	6.94 6.57
632	<b>EVO &amp; BASIL Natural Essence, Olio Di Oliva &amp; Basilico, fLaMINIO, 25cl</b>	<b>7.70</b>
	<i>Extra vergine olijfolie olijfolie met natuurlijk extract van basilicum (1%)</i>	7.32 6.93
662	<b>SALSA BIANCA AL TARTUFO Porcini e Tartufi, Tartufi Bianconi, 80g</b>	<b>7.70</b>
	<i>Tapenade met eekhoornpjesbrood (40%) en witte truffel (5%)</i>	7.32 6.93
627	<b>PEPERONCINO, Natural Essence, Oil and Chili, fLaMINIO, 25cl</b>	<b>7.70</b>
	<i>Extra vergine olijfolie olijfolie met natuurlijk extract van chili peper (1%)</i>	7.32 6.93
636	<b>OLIO al TARTUFO NERO, Tartufi Bianconi, 10cl</b>	<b>8.30</b>
	<i>Olijfolie met zwarte truffelaroma</i>	7.89 7.47
663	<b>RAGU DI CARNE CHIANTINA (IGP), Tartufi Bianconi, 180g</b>	<b>8.30</b>
	<i>Top pastasaus met `Chianina` gehakt 58% (wit rund uit de Centrale Apenijnen (IGP))</i>	7.89 7.47
635	<b>OLIO al TARTUFO BIANCO, Tartufi Bianconi, 10cl</b>	<b>8.30</b>
	<i>Olijfolie met witte truffelaroma</i>	7.89 7.47
672	<b>SALE AL TARTUFO, Tartufi Bianconi, 100g</b>	<b>9.50</b>
	<i>Zout met gedroogde zwarte zomertruffel (3%)</i>	9.03 8.55
674	<b>BURRO e TARTUFO Bianco, Specialita, Tartufi Bianconi, 80g</b>	<b>10.20</b>
	<i>Boter met Parmigiano Reggiano, Tartufo Bianco 2% en Tartufo Bianchetto 2%</i>	9.69 9.18
6421	<b>TARTUFO NERO ESTIVO intero, Tartufi Bianconi, 25g (uitgel. 20g)</b>	<b>10.50</b>
	<i>Gehele zwarte zomertruffel</i>	9.98 9.45
631	<b>TARTUFO NERO, Natural Essence, Oil and Black Truffle, fLaMINIO, 25cl</b>	<b>12.30</b>
	<i>Extra vergine olijfolie olijfolie met natuurlijke aroma's (1%) en zwarte truffel extract (0,1%)</i>	11.69 11.07
6991	<b>ACETO BALSAMICO di Modena IGP PLATINO, fLaMINIO, Acidita 6%, 250ml</b>	<b>14.40</b>
	<i>Aceto Balsamico di Modena RISERVA, extra gerijpt, zonder additieven</i>	13.68 12.96

## Magnums

■ magnums

€ per stuk  
per 6: 5%  
per 12: 10%

292	<b>MAGNUM BENOZZO Umbria IGT Rosso 2014, Signae, 150cl 14%VOL</b>	<b>38.50</b>
	<i>Sagrantino druiven, rijping in eiken vaten</i>	36.58 34.65
269	<b>MAGNUM DUBBEL ROSSO MONTEFALCO DOCG 2012 BIO, Moretti, 3l, 14%VOL</b>	<b>95.70</b>
	<i>Sangiovese, Sagrantino (15%) en Merlot. BIO. 12 maanden in tonneaux/barriques</i>	90.92 86.13

219	<b>MAGNUM DUBBEL SAGRANTINO MONTEFALCO DOCG 2008 BIO, Moretti, 3l, 15%VOL</b>	<b>134.00</b>
	<i>100% Sagrantino van Biologische landbouw, 12 maanden Franse barriques</i>	127.30 120.60