

Italiaanse Avond

Les Primeurs Heren 1 – Oktober 2026

Vanavond nemen we u mee langs de smaken van Italië, aangevuld met een zorgvuldig gekozen uitstap naar Zuid-Frankrijk. De wijnen zijn geselecteerd om de opbouw van het menu te volgen: van fris en verfijnd naar rijk en krachtig. Elke wijn brengt nieuwe aroma's naar voren en versterkt de smaken op het bord.

Voorgerecht

Tris di Bruschette

Bruschetta met aubergine & munt, tomaat & basilicum en borlottibonen met tonijn

Wijn bij het voorgerecht én het eerste tussengerecht: Ca' Francesco Brezzadellago Bianco Veronese 2025

Deze frisse witte wijn uit de omgeving van Verona opent de avond met levendige tonen van citrus, witte bloesem en rijpe perzik. De wijn bezit voldoende frisheid om de tomaat en munt extra levendig te maken, terwijl het zachte fruit mooi aansluit bij de romige structuur van de aubergine.

Waarom deze combinatie werkt

- Frisse zuren tillen de mediterrane smaken op.
- Het fruit ondersteunt de zoetheid van tomaat en rode ui.

“We beginnen de avond met een wijn die net als het gerecht licht, vriendelijk en uitnodigend is. Een heerlijke introductie op de Italiaanse smaken die nog gaan volgen.”

Tussengerecht 1

Julienne van calamari, courgette en aardbei met balsamico

Wijn (doorgeschonken): Ca' Francesco Brezzadellago Bianco Veronese 2025

De combinatie van calamari, aardbei en balsamico vraagt om een wijn die zowel frisheid als finesse biedt. De florale en citrusachtige aroma's van de Bianco Veronese vormen een brug tussen de ziltigheid van de inktvis en het frisse rode fruit van de aardbei.

Waarom deze combinatie werkt

- De wijn versterkt het frisse karakter van het gerecht.
- Mineraliteit ondersteunt de zeevruchten.
- Citrusaccenten zorgen voor balans met balsamico en munt.

“Een verrassende combinatie op het bord vraagt om een wijn die verbinding brengt. De Bianco Veronese slaagt daarin moeiteloos.”

Leverancier: Bloem
Prijs 6,95 Ex btw



Tussengerecht 2

Lasagne con Carciofi

Verse lasagne met artisjokken, asperges, bechamel en Parmezaanse kaas

Wijn: Grand Bois Red Blend Réserve 2024

Bij de romige lasagne maken we de stap naar rood. Deze Zuid-Franse blend biedt rijp rood fruit, zachte kruiden en een ronde structuur. De wijn heeft voldoende body om de bechamelsaus en Parmezaan te dragen zonder de delicate artisjok te overheersen.

Waarom deze combinatie werkt

- Zachte tannines passen uitstekend bij romige texturen.
- Rijp fruit geeft contrast aan de aardse artisjok.
- Mediterrane kruidigheid sluit aan bij basilicum en tomaat.

“Met deze wijn verlaten we Italië heel even voor Zuid-Frankrijk. Een elegante rode wijn die de overgang maakt van fris naar vol zonder zijn verfijning te verliezen.”



De afbeelding is van de witte wijn, op het internet is het ons niet gelukt alleen geen afbeelding te vinden van de Grand Bois Rouge.

Leverancier: Sligro

Prijs 6,99 Ex btw

Hoofdgerecht

Ossobuco di Vitello con Risotto Milanese

Kalfsschenkel, saffraanrisotto en gremolata

Wijn: Susumaniello Puglia 2024

De absolute krachtpatser van de avond. Susumaniello is een van de meest interessante inheemse druivenrassen uit Zuid-Italië. Deze wijn biedt geconcentreerde aroma's van zwarte kersen, pruimen, mediterrane kruiden en subtiele cacao.

De lange garing van de kalfsschenkel zorgt voor diepe smaken die perfect aansluiten bij de rijke structuur van de wijn. De frisse gremolata houdt het geheel daarbij verrassend elegant.

Waarom deze combinatie werkt

- Voldoende concentratie voor het gestoofde vlees.
- Donker fruit ondersteunt de rijke saus.
- Mediterrane kruiden versterken de Italiaanse signatuur van het gerecht.
- Mooie balans tussen kracht en frisheid.

“Dit is de wijn met het meeste karakter van de avond. Een moderne Zuid-Italiaan met voldoende kracht voor de ossobuco, maar nog steeds elegant genoeg om de saffraanrisotto te laten spreken.”

Leverancier: Smorre

Prijs 9,99 Ex btw

Slotwoord

Van Verona naar Puglia en via Zuid-Frankrijk terug naar Italië hebben de wijnen vanavond één gemeenschappelijk doel: de gerechten versterken zonder ze te overheersen. Zo ontstaat een smaakreis die gedurende de avond steeds meer diepgang, complexiteit en intensiteit krijgt.

Cin cin e buon appetito! 🍷

