

Giornale

Lifestyle Bar / Restaurant

Donderdag 3 mei 2024

19°

Reserveringen 040 282 62 97 of mail naar reserveren@restaurantgiornale.nl

Krant niet bezorgd? Bel 040 282 62 97
www.facebook.com/restaurantgiornale
instagram: @restaurantgiornale
www.restaurantgiornale.nl

Eindhovens lekkerste restaurant sinds januari 2015 - Tiende jaargang nummer 1 - Maandag t/m zaterdag vóór 12.00 uur - Stationsplein 12 5611 AB



Restaurant Giornale

Van onze redactie,

Toen Lifestyle Bar\Restaurant Giornale in januari van 2015 haar deuren opende was meteen duidelijk dat er iets bijzonders te gebeuren stond. Dat Eindhoven met dit unieke restaurant een parel in handen had. Vakmanschap, gastvrijheid en passie komen hier samen op één plek. Een plek waar, zoals de website al aangeeft, de levensgenieter tot leven komt.

Een restaurant met heerlijke gerechten om te delen en wijnen uit de mooiste wijnstreken ter wereld. De bediening straalt plezier en kwaliteit uit en zet de gast altijd op de eerste plaats. Giornale is een plek waar je je als gast thuis voelt en ondertussen enorm verwend wordt. Een bezoek aan Giornale is op ieder moment van de dag een uitstekend idee!

Lees verder op pagina 2 en 3.

From our editors,

When lifestyle bar\restaurant Giornale opened its doors in January 2015, it was immediately clear that something special was at hand -- that Eindhoven had found the diamond in the rough in this unique restaurant. Craftsmanship, hospitality, and passion all come together here. It is a place where, as the website already indicates, the bon vivant will truly come alive.

It is a restaurant with wonderful dishes to share and wines from the most beautiful regions in the world. The service is warm and of great quality, with the guest always being the priority. Giornale is a place where you as the guest will feel at home and be pampered the entire time. A visit to Giornale is a great idea at any time of day!

Continued on page 4 and 5.

STUUR EEN MAILTJE NAAR STEFAN@RESTAURANTGIORNALE.NL EN KOM GEZELLIG LANGS IN ONS RESTAURANT OM TE KLETSEN MET EEN KOP KOFFIE!

Weiterlesen auf den Seiten 6 und 7.

De notre redaction,

Lorsque le Lifestyle Bar\Restaurant Giornale a ouvert ses portes en janvier 2015, il était clair d'emblée qu'il s'agissait d'un événement exceptionnel. Qu'avec ce restaurant unique, la ville d'Eindhoven abritait entre ses murs une perle. Professionnalisme, accueil et passion sont réunis sous un seul et même toit. C'est un endroit où, comme le précise le site Internet, l'épicurien reprend goût à la vie.

Un restaurant qui propose de délicieux mets à partager et des vins provenant des plus belles régions viticoles du monde. Le service est enjoué et de qualité, et très attentionné. Giornale est un établissement où vous vous sentez tout de suite à l'aise et où vous êtes choyés. Choisir Giornale est une excellente idée, à tout moment de la journée !

Continuez la lecture aux pages 8 et 9.

De nuestra redaccion.

Desde el momento que Lifestyle Bar\Restaurant Giornale abrió sus puertas en enero de 2015, estaba claro que algo especial estaba pasando; que Eindhoven consiguió una perla con este restaurant unico. Profesionalidad, hospitalidad y pasión en un mismo lugar. Un lugar en el que tal como indica la página web, "el vividor comienza a vivir".

Un restaurante con platos deliciosos para compartir y vinos de las mejores regiones vinícolas. El servicio emite diversión y calidad y siempre pone al cliente en primer lugar. Giornale es un lugar donde el cliente se siente en casa y a su vez se le cuida estupendamente. ¡Siempre es buena idea visitar Giornale a cualquier hora del día!

Lea más en las páginas 12 y 13.

WWW.RESTAURANTGIORNALE.NL

Giornale

Lifestyle Bar / Restaurant

Giornale Lunchkaart 12.00 - 16.00 uur

Piadina:

- Tonijn | rose gegrild | paprika | Parmezaan | kruidenvinaigrette 17,95
- Ossenhaas | oude kaas | mosterd dressing | gemarineerde tomaat 18,95
- Caprese | pomodori | buffelmozzarella | pesto | pijnboompitten 16,95

Brood | dikke plakken | rustica | wit of bruin:

- Zalm | kruidenmayonaise | kappertjes | augurk | zoet zure rode ui 16,95
- Carpaccio | truffelmayonaise | Parmezaan | pijnboompitten 16,95
- Geitenkaas | Heezer | Italiaanse zilveruitjes | noten | aceto balsamico 16,95
- Tonijntataki | geroosterde sesam | sojaolie | wasabimayonaise 16,95

Salades:

- Caesar salade | kipfilet | ansjovis | Romeinse sla | croutons 16,95
- Scampi | knoflookolie | pesto | venkel | olijfjes 16,95
- Geitenkaas | Heezer | geroosterde pompoen | ui | couscous 16,95
- Runder carpaccio | truffelmayonaise | Parmezaan | pijnboompitten 16,95

Soepen:

- Pomodori | mascarpone | basilicum 7,95
- Dagsoep | wisselende soep van de chef 7,95

Pasta's:

- Ossenhaas | truffel | paddenstoelen | Parmezaan 18,95
- Scampi | olijfolie | chilipeper | Parmezaan | knoflook 17,95
- Pesto | gepofte tomaat | Parmezaan | rucola 15,50

Giornale club

- Brioche | gegrild | kip | bacon | Old Amsterdam | ei 16,95
- Keuze uit pestomayo of chilimayo

Giornale D'oro

- Onze Italiaanse variant op het klassieke 12 uurtje. 16,95
- Wisselende selectie van de lunchkaart in kleine porties.



- Brood | aioli 4,50

- Bruschetta | pomodori | rode ui | basilicum | balsamico 7,95

- Olijven | gemarineerd 4,25

Antipasti:

- Vlees | kaas | Mediterraan | garnituur | per portie 13,50

Gegrild:

- Ossenhaas | grain fed
 - 180 gr. 28,95
 - 250 gr. 34,95
 - 325 gr. 40,95
 - 400 gr. 46,95
 - 500 gr. 52,95

- Rib-eye steak | grain fed
 - 250 gr. 32,95
 - 350 gr. 39,95
 - 450 gr. 46,95
 - 600 gr. 53,95

- Lamskoteletjes
 - 250 gr. 29,95
 - 400 gr. 35,95

- Tonijn | ketjap | groenten 25,95

- Saus: peper | rode wijn | bearnaise | champignon | aioli 2,20



Giornale foodsharing

Antipasti:

- Vlees kaas Mediterraan garnituur per portie	13,75
Brood aioli	4,50
Bruschetta pomodori rode ui basilicum balsamico	7,95
Olijven gemarineerd	4,25
Iberico Pata Negra 50 gr. \ 100 gr.	9,95 \ 18,95

Meat sharing

Koud:

- Runder carpaccio truffelmayonaise Parmezaan	11,50
- Steak Tartare rund Parmezaancreme truffelmayo crostini	12,95
- Tataki van ossenhaas beukenzwammetjes soja mayonaise	12,95

Warm:

- Ossenhaas pepersaus paddenstoelen	15,95
- Bavette zoete aardappelcreme gerookte knoflookjus	14,50
- Lamskoteletjes rode wijnsaus 3 st. extra 4,50 p.st.	14,95
- Buikspek soja groenten zoet zuur	11,95
- Runderstoof Birra Moretti zilver ui knoflook rozemarijn	10,50
- Iberico ribbetjes BBQ smokey	11,50
- Tagliata di Manzo ossenhaas rucola Grana Padano balsamico	14,95

Fish sharing

Koud:

- Zalm kruidenmayonaise augurkjes	12,50
- Tonijntataki papadum wasabimayonaise sojaolie sesam	12,75

Warm:

Tonijn gegrild sojamayonaise	13,50
Scampi knof look rode peper olijfolie	13,95
Coquilles couscous 3 st. extra 4,95 p.st.	15,95
Zeebaars pastinaak Salsa verde citroen	12,50
Calamari limoenmayonaise	9,95

Vegetarian

Koud:

Geitenkaas Heezer Italiaanse zilveruitjes notencrunch	9,95
Couscous salade paprika pesto	6,50
Burrata buffelmozzarella room poftomaat zoutkristallen	11,95

Warm:

Patatas Bravas Zoete aardappel pimentmayonaise feta	8,25
Bospaddenstoelenpotje Italiaanse kruiden Parmezaan	8,25
Tarte tatin rode ui balsamico geitenkaas	8,95

Sides

Pasta olijfolie chili knoflook Parmezaan	6,95
Frieten mayonaise	5,25
Gemengde salade kruidenvinaigrette	3,95
Groenten gemengd gebakken	5,95

Dolce

Crumble bosbes appel roomijs karamel	9,95
Tiramisu huisgemaakt Frangelico	9,95
Cheesecake Oreo framboos yoghurt ijs	9,95
Chocoladetaart chocolademousse chocolade ijs	9,95
Kaas Mediterraan garnituren	12,95
Dolce sharing combinatie van lekkernijen	12,95

LIBELLO

wisselende selectie van de chef

Meat sharing

Taco Pulled pork Koolsla Limoen 3 st.	11,95
Korean chicken Sticky	10,95

Fish sharing

Calamares Gegrild Putanesca	13,95
Brioche Paling Dille	14,95

Vegetarian

Asperge Krokant Yoghurdip	9,95
Roodlof Gegrild Appel Blauwe kaas Pistache	9,95



Giornale Diner

Gegrild:

- Ossenhaas grain fed	180 gr.	28,95
	250 gr.	34,95
	325 gr.	40,95
	400 gr.	46,95
	500 gr.	52,95
- Rib-eye steak grain fed	250 gr.	32,95
	350 gr.	39,95
	450 gr.	46,95
	600 gr.	53,95
- Lamskoteletjes	250 gr.	29,95
	400 gr.	35,95

Tonijn | ketjap | groenten 25,95

Saus: peper | rode wijn | bearnaise | champignon | aioli 2,20



Giornale

Lifestyle Bar / Restaurant

Giornale Lunch Menu from 12.00 am to 4 PM

Piadina:

- Tuna | pink grilled | bell pepper | Parmesan | seasoned vinaigrette 17,95
- Filet steak | mature cheese | mustard dressing | marinated tomato 18,95
- Caprese | pomodori | buffalo mozzarella | pesto | pine nuts 16,95

Bread | thick slices | rustica | white or brown:

- Salmon | seasoned mayonnaise | capers | gherkin | sweet and sour red onion 16,95
- Carpaccio | truffle mayonnaise | Parmesan | pine nuts 16,95
- Goats cheese | From Heeze | Italian pearl onions | nuts | aceto balsamico 16,95
- Tuna tataki | roasted sesame | soy oil | wasabi mayonnaise 16,95

Salads:

- Caesar salad | chicken fillet | anchovies | romaine lettuce | croutons 16,95
- Scampi | garlic oil | pesto | fennel | olives 16,95
- Goats cheese | Heezer | roasted pumpkin | onion | couscous 16,95
- Beef carpaccio | truffle mayonnaise | Parmesan | Pine nuts 16,95

Soups:

- Pomodori | mascarpone | basil 7,95
- Soup of the day | changing soup of the chef 7,95

Pasta:

- Fillet steak | truffles | mushrooms | Parmesan 18,95
- Scampi | olive oil | chilli peppers | Parmesan | garlic 17,95
- Pesto | baked tomato | Parmesan | rucola 15,50

Giornale club	
Brioche grilled chicken bacon Old Amsterdam egg Choice pesto mayonnaise or chili mayonnaise	16,95
Giornale D'oro	
Our Italian variant to the traditional lunch dish Changing selection from the lunch menu in small portions.	16,95



Bread aioli	4,50
Bruschetta pomodori red onion basil balsamic	7,95
Olives marinated	4,25
Antipasti:	
Meat cheese mediterranean garnishes per portion	13,50
Grilled:	
- Fillet steak grain fed	180 gr. 28,95
	250 gr. 34,95
	325 gr. 40,95
	400 gr. 46,95
	500 gr. 52,95
- Rib eye steak grain fed	250 gr. 32,95
	350 gr. 39,95
	450 gr. 46,95
	600 gr. 53,95
- Lamb chops	250 gr. 29,95
	400 gr. 35,95
Tuna Soy Sauce Vegetables	25,95
Sauces: pepper red wine bearnaise mushroom aioli	2,20

Giornale foodsharing

Antipasti:

- Meat | cheese | mediterranean | garnishes | per portion 13,75

Bread | aioli 4,50

Bruschetta | pomodori | red onion | basil | balsamic 7,95

Olives | marinated 4,25

Iberico Pata Negra 50 gr \ 100 gr. 9,95 \ 18,95

Meat sharing

Cold:

- Beef carpaccio | truff le mayonnaise | Parmesan 11,50

- Steak Tartare | bovine | Parmesan creme | truffle mayonnaise | crostini 12,95

- Tenderloin tataki | mushroom | soy mayonnaise 12,95

Hot:

- Fillet steak | pepper sauce | mushrooms 15,95

- Beef bavette | sweet potato cream | smoked garlic gravy 14,50

- Lamb chops | red wine sauce | 3 st. | extra 4,50 p.pc. 14,95

- Pork belly | soy sauce | sweet and sour vegetables 11,95

- Beef Stew | Birra Moretti | silver onion | garlic | rosemary 10,50

- Iberico ribs | BBQ | smoky 11,50

- Tagliata di Manzo | tenderloin | rucola | Grana Padano | balsamico 14,95

Fish sharing

Cold:

- Salmon | seasoned mayonnaise | gherkins 12,50

- Tuna tataki | papadum | wasabi mayonnaise | soy oil | sesame 12,75

Hot:

Tuna | grilled | soy mayonnaise 13,50

Scampi | garlic | red peppers | olive oil 13,95

Coquilles | couscous | 3 st. | extra 4,95 p.st. 15,95

Bass | parsnip | Salsa verde | lemon 12,50

Calamari | lemon mayonnaise 9,95

Vegetarian

Cold:

Goats cheese | from Heeze | Italian pearl onions | nut crunch 9,95

Couscous salad | bell peppers | pesto 6,50

Burrata | buffalo mozzarella | cream | tomato | salt crystals 11,95

Hot:

Patatas Bravas | sweet potato | pimento mayonnaise | feta 8,25

Wild mushrooms | Italian spices | Parmesan 8,25

Tarte tatin | red onion | balsamic | goat cheese 8,95

Sides

Pasta | olive oil | chilli | garlic | Parmesan 6,95

French fries | mayonaise 5,25

Mixed salad | herbal vinaigrette 3,95

Vegetables | mixed | baked 5,95

Dolce

Crumble | blueberry | apple | ice cream | caramel 9,95

Tiramisu | homemade | Frangelico 9,95

Cheesecake | Oreo | framboos | yogurt ice cream 9,95

Chocolate cake | chocolate mousse | chocolate ice cream 9,95

Cheese | Mediterranean | garnishing 12,95

Dolce for sharing | combination of desserts 12,95

LIBELLO

Chef's changing selection

Meat sharing

Taco | Pulled pork | Coleslaw | Lime | 3 pcs. 11,95

Korean chicken | Sticky 10,95

Fish sharing

Calamari | Grilled | Putanesca 13,95

Brioche | Eel | Dill 14,95

Vegetarian

Asparagus | Crispy | Yogurt dip 9,95

Red chicory | Grilled | Apple | Blue cheese | Pistachio 9,95



Giornale Diner

Grilled:

- Fillet steak | grain fed
180 gr. 28,95
250 gr. 34,95
325 gr. 40,95
400 gr. 46,95
500 gr. 52,95

- Rib eye steak | grain fed
250 gr. 32,95
350 gr. 39,95
450 gr. 46,95
600 gr. 53,95

- Lamb chops
250 gr. 29,95
400 gr. 35,95

Tuna | Soy Sauce | Vegetables 25,95

Sauces: pepper | red wine | bearnaise | mushroom | aioli 2,20



Giornale

Lifestyle Bar / Restaurant

Giornale Mittagssmenu 12.00 - 16.00 Uhr

Piädina* [*dunnes Fladenbrot]:

- Thunfisch [rosa gegrillt] Paprika Parmesan Kräuter-Vinaigrette	17,95
- Rinderfilet Gouda [alt] Senfdressing marinierte Tomate	18,95
- Caprese Pomodori Buffelmozzarella Pesto Pinienkerne	16,95

Brot [dicke Scheiben] | Rustica [Bauernpastete] | weiss oder braun:

- Lachs Kräuter-Mayonnaise Kapern Gewurzgurke süsssaure rote Zwiebel	16,95
- Carpaccio Truffel-Mayonnaise Parmesan Pinienkerne	16,95
- Ziegenkäse italienische Silberzwiebeln Nüsse Aceto-Balsamico	16,95
- Thunfish tataki gerösteter Sesam Sojaöl Wasabi-Mayonnaise	16,95

Salate:

- Caesar-Salat Hühnerfilet Sardellen Römersalat Croutons	16,95
- Scampi Knoblauchöl Pesto Fenchel Oliven	16,95
- Ziegenkäse Heezer gerösteter Kurbis Zwiebeln couscous	16,95
- Rindercarpaccio Truffel-Mayonnaise Parmesan Kiefernkerne	16,95

Suppen:

Pflaumentomaten Mascarpone Basilikum	7,95
Tagessuppe wechselnde Suppe vom Chef	7,95

Pasta:

Rinderfilet Truffel Pilze Parmesan	18,95
Scampi Olivenöl Chili Parmesan Knoblauch	17,95
Pesto Tomate vom Grill Parmesan Rucola	15,50

Giornale club

Brioche gegrillt Hunchen Speck Old Amsterdam Ei Wahl zwischen Chili Mayonnaise oder Pesto Mayonnaise	16,95
---	-------

Giornale D'oro

Unsere italienische Antwort auf den klassischen Snack zur Mittagszeit. Eine wechselnde Auswahl aus dem Mittagsmenu in kleinen Portionen.	16,95
--	-------



Brot aioli		4,50
Bruschetta Pomodori Rote Zwiebel Basilikum Balsamico		7,95
Oliven marinierte		4,25
Antipasti:		
- Fleisch käse mediterran beilage Pro Portion		13,50
Vom Grill:		
- Rinderfilet Getreidefütterung	180 gr.	28,95
	250 gr.	34,95
	325 gr.	40,95
	400 gr.	46,95
	500 gr.	52,95
- Ribeye-Steak Getreidefütterung	250 gr.	32,95
	350 gr.	39,95
	450 gr.	46,95
	600 gr.	53,95
- Lammskoteletts	250 gr.	29,95
	400 gr.	35,95
Thunfisch Sojasauce Gemuse		25,95
Sauce: Pfeffer Rotwein Bearnaise Pilz Aioli		2,20

Giornale Menus ab 2 Personen

Antipasti:	
- Fleisch Käse mediterran beilage Pro Portion	13,75
Brot aioli	4,50
Bruschetta Pomodori Rote Zwiebel Basilikum Balsamico	7,95
Oliven marinierte	4,25
Iberico Pata Negra 50 gr. \ 100 gr.	9,95 \ 18,95

Menus ab 2 Personen Fleisch

Kalt:	
- Rindercarpaccio Truffel-Mayonnaise Parmesan	11,50
- Steak Tartar Rind Parmesan creme Truffel Mayonnaise Crostini	12,95
- Filet tataki Pilz Soja-mayonnaise	12,95

Warm:	
- Rinderfilet Pfeffersauce Pilze	15,95
- Bauchlappen (Bavette) Susskartoffelcreme geräucherte Knoblauchsoße	14,50
- Lamm-Koteletts rotweinsauce 3 st. extra 4,50 p.st	14,95
- Bauchspeck Soja süsssaures Gemüse	11,95
- Rindfleischintopf Birra Moretti silberzwiebel knoblauch	10,50
- Iberico-Rippchen BBQ geräuchert	11,50
- Tagliata di Manzo Rinderfilet Rucola Grana Padano Balsamico	14,95

Menus ab 2 Personen Fisch

Kalt:	
- Lachs Kräuter-Mayonnaise Gewürzgurken	12,50
- Thunfish tataki Papadum Wasabi-Mayonnaise Sojaöl Sesam	12,75

Warm:	
Thunfish gegrillt Soja-Mayonnaise	13,50
Scampi Knoblauch Chilischote Olivenöl	13,95
Coquilles Couscous 3 st. extra 4,95 p.st.	15,95
Bass Pastinake Salsa verde Zitrone	12,50
Calamares Limetten-Mayonnaise	9,95

Vegetarian

Kalt:	
Ziegenkäse (Heezer) italienische Silberzwiebeln Nusskrokant	9,95
Couscous-Salat Paprika Pesto	6,50
Burrata Frischkäse mozzarella sahn tomate salzkristalle	11,95

Warm:	
Patatas Bravas süsskartoffel Piment Mayonnaise Feta	8,25
Waldpilzeintopf Italienische Kräuter Parmesan	8,25
Tarte Tatin rote Zwiebel Balsamico Ziegenkäse	8,95

Beilagen/Vorspeisen

Pasta Olivenöl Chili Knoblauch Parmesan	6,95
Pommes frites mayonaise	5,25
Gemischter Salat Krautervinaigrette	3,95
Gemüse gemischt gebacken	5,95

Dessert

Crumble Blaubeere Apfel Eiscreme Karamell	9,95
Tiramisu (hausgemacht) Frangelico	9,95
Käsekuchen Oreo Himbeere Joghurt-Eis	9,95
Schokoladenkuchen Mousse au Chocolat Schokoladeneis	9,95
Käse (mediterran) Beilagen	12,95
Dessert-Teller Verschiedene Köstlichkeiten	12,95

LIBELLO

wechselnde Auswahl des Küchenchefs

Fleisch

Taco Pulled Pork Krautsalat Limette 3 Stk.	11,95
Koreanisches Huhn Klebrig	10,95

Fisch

Calamari Gegrillt Putanesca	13,95
Brioche Aal Dill	14,95

Vegetarier

Spargel Knusprig Joghurtdip	9,95
Roter Chicoree Gegrillt Apfel Blauschimmelkäse Pistazie	9,95



Giornale Abendessen

Vom Grill:

- Rinderfilet Getreidefütterung	180 gr.	28,95
	250 gr.	34,95
	325 gr.	40,95
	400 gr.	46,95
	500 gr.	52,95
- Ribeye-Steak Getreidefütterung	250 gr.	32,95
	350 gr.	39,95
	450 gr.	46,95
	600 gr.	53,95
- Lammskoteletts	250 gr.	29,95
	400 gr.	35,95
Thunisch Sojasauce Gemüse		25,95
Sauce: Pfeffer Rotwein Bearnaise Pilz Aioli		2,20



Giornale

Lifestyle Bar / Restaurant

Giornale Carte du midi 12.00h - 16 h

Piadina:

- Thon | rouge grille | poivrons | parmesan | vinaigrette aux aromates 17,95
- Filet de boeuf | fromage vieux | vinaigrette a la moutarde | tomate marinee 18,95
- Caprese | tomates | mozzarella di buffala | pesto | pignons de pin 16,95

Pain | tranches epaisses | pain de campagne | pain blanc ou pain complet:

- Saumon | mayonnaise aux aromates | capres | cornichons | oignon rouge acidul 16,95
- Carpaccio | mayonnaise a la truffe | parmesan | pignons de pin 16,95
- Fromage de chevre | oignons italiens au vinaigre | noix | vinaigre balsamique 16,95
- Thon tataki | sesame grille | huile de soja | mayonnaise wasabi 16,95

Salades:

- Salade Cesar | Filet de poulet | anchois | laitue romaine | Croutons 16,95
- Gambas | huile aromatisee a l ail | pesto | fenouil | olives 16,95
- Fromage de chevre | citrouille rotie | oignon | couscous 16,95
- Carpaccio de boeuf | mayonnaise a la truffe | parmesan | noyau de pin 16,95

Soupes:

- Tomate | mascarpone | basilic 7,95
- La soupe du jour | soupe du chef (variable selon le jour) 7,95

Pates:

- Filet de boeuf | truffes | champignons | parmesan 18,95
- Scampi | huile d olive | piment | parmesan | ail 17,95
- Pesto | tomate grillee | parmesan | rucola 15,50

Giornale club	
Brioche grille poulet bacon Old Amsterdam oeuf Choix de chili ou mayonnaise mayonnaise au pesto	16,95
Giornale D'oro	
Le lunch a l italienne. Une selection changeante de plats proposessur la carte du midi, en petites portions.	16,95



Pain aioli	4,50
Bruschetta tomates oignon rouge basilic balsamique	7,95
Olives marine	4,25
Antipasti:	
Viande fromage mediterranean garniture portion p.p.	13,50
Grillades:	
- Filet de boeuf nourri au grain	180 gr. 28,95 250 gr. 34,95 325 gr. 40,95 400 gr. 46,95 500 gr. 52,95
- Steak rib-eye nourri au grain	250 gr. 32,95 350 gr. 39,95 450 gr. 46,95 600 gr. 53,95
- Cotelettes d'agneau	250 gr. 29,95 400 gr. 35,95
Thon sauce soja sucee	25,95
Sauces: poivre vin rouge bearnaise champignon aioli	2,20

Plateaux Giornale

Antipasti:	
- Viande fromage mediterranean garniture portion par personne	13,75
Pain aioli	4,50
Bruschetta tomates oignon rouge basilic balsamique	7,95
Olives marine	4,25
Iberico Pata Negra [meilleure qualite] 50 gr. \ 100 gr.	9,95 \ 18,95

Plateaux de viande

Plateaux froids:	
- Carpaccio de boeuf mayonnaise a la truffe parmesan	11,50
- Steak Tartre boeuf parmesan creme mayonanaise a la truffe Crostini	12,95
- Filet tataki champignon mayonnaise au soja	12,95

Plateaux chauds:	
- Filet de boeuf sauce au poivre champignons	15,95
- Bavette creme de patate douce sauce a l'ail fumee	14,50
- Cotelettes d agneau sauce vin rouge 3 st. extra 4,50 p.st.	14,95
- Lard de poitrine soja legumes aigres-doux	11,95
- Potee de boeuf Birra Moretti petit oignon ail romarin	10,50
- Travers de porc iberique BBQ goat fume	11,50
- Tagliata di Manzo filet de boeuf roquette Grana Padano balsamico	14,95

Plateaux de poisson

Plateaux froids:	
- Saumon Mayonnaise aux aromaten cornichons	12,50
- Thon tataki papadum mayonnaise wasabi huile de soja sesame	12,75

Plateaux chauds:	
Thon grille mayonnaise au soja	13,50
Gambas ail piment huile d olive	13,95
Coquilles Saint-Jacques semoule 3 st. extra 4,95 p.st.	15,95
Bar panais Salsa verde citron	12,50
Calamars mayonnaise au citron vert	9,95

Plateaux vegetariens

Plateaux froids:	
Fromage de chevre Heezer petits italiens au vinaigre eclats de noix	9,95
Salade de semoule poivrons pesto	6,50
Burrata mozzarella creme fraiche tomate cristaux de sel	11,95

Plateaux chauds:	
Patatas Bravas patatas douce pimento mayonnaise feta	8,25
Potee de champignons de bois Herbes italiennes Parmesan	8,25
Tarte Tatin oignon rouge balsamique fromage de chevre	8,95

Accompagnements

Pates huile d olive piment ail Parmesan	6,95
Frites mayonaise	5,25
Salade mixte vinaigrette aux herbes	3,95
Les legumes mixte cuit	5,95

Dessert

Crumble myrtille pomme glace caramel	9,95
Tiramisu maison Frangelico	9,95
Gateau au fromage Oreo framboise glace au yaourt	9,95
Tarte au chocolat mousse au chocolat glace au chocolat	9,95
Fromage garnitures mediterraneennes	12,95
Plateau dessert assortiment de gourmandises	12,95

LIBELLO

Changement de selection au chef

viande

Tacos Porc effiloche Salade de chou Chaux 3 pieces	11,95
Poulet coreen Collant	10,95

Poisson

Calamars Grille Putanesca	13,95
Brioche Anguille Aneth	14,95

vegetariens

Asperges Croustillant Tremette au yaourt	9,95
Chicoree rouge Grille Pomme Fromage bleu Pistache	9,95



Carte du soir Giornale

Vom Grill:		
- Rinderfilet Getreidefutterung	180 gr.	28,95
	250 gr.	34,95
	325 gr.	40,95
	400 gr.	46,95
	500 gr.	52,95
- Ribeye-Steak Getreidefutterung	250 gr.	32,95
	350 gr.	39,95
	450 gr.	46,95
	600 gr.	53,95
- Lammskoteletts	250 gr.	29,95
	400 gr.	35,95
Thun sch Sojasauce Gemuse		25,95
Sauce: Pfeffer Rotwein Bearnaise Pilz Aioli		2,20



Giornale

Lifestyle Bar / Restaurant

Menu pranzo dalle 12.00 alle 16

Piadina:

- Tonno | rosa alla griglia | paprica | parmigiano | vinaigrette alle erbe 17,95
- Filetto di manzo | formaggio stagionato | salsa alla mostarda | pomodoro marinato 18,95
- Caprese | pomodori | mozzarella di bufala | pesto | pinoli 16,95

Pane | fette spesse | rustico | bianco o integrale:

- Salmone | maionese speziata | capperi | cetriolino | cipolla rossa in agrodolce 16,95
- Carpaccio | maionese al tartufo | parmigiano | pinoli 16,95
- Caprino | Heezer | cipolline | noci | aceto balsamico 16,95
- Tonno tataki | sesame tostato | olio di soia | maionese wasabi 16,95

Insalate:

- Insalata Caesar | Filetto di pollo | acciughe | lattuga romana | Crostini 16,95
- Scampi | olio all aglio | pesto | nocchio | olive 16,95
- Queso de cabra | Heezer | zucca arrosto | cipolla | couscous 16,95
- Carpaccio di vitello | maionese al tartufo | parmigiano | kernel di pino 16,95

Zuppe:

- Pomodori | mascarpone | basilico 7,95
- Zuppa del giorno | zuppa dello chef 7,95

Primi piatti:

- Filetto di manzo | tartufo | funghi | parmigiano 18,95
- Scampi | olio d oliva | peperoncino | parmigiano | aglio 17,95
- Pesto | pomodoro | parmigiano | rucola 15,50

Giornale club	
Brioche grigliato pollo bacon Old Amsterdam uovo	16,95
Scelta di maionese chili o pesto maionese	
Giornale D'oro	
La nostra variante italiana dello spuntino di mezzogiorno.	16,95
Menu con selezioni in piccole porzioni che si avvicendano.	



Pane aioli	4,50
Bruschetta pomodori cipolla rossa basilico balsamico	7,95
Olive marinato	4,25
Antipasti:	
Carne formaggio mediterraneo contorno porzione p.p.	13,50
Grillades:	
- Filetto di manzo nutrito con cereali	180 gr. 28,95
	250 gr. 34,95
	325 gr. 40,95
	400 gr. 46,95
	500 gr. 52,95
- Costata di manzo nutrito con cereali	250 gr. 32,95
	350 gr. 39,95
	450 gr. 46,95
	600 gr. 53,95
- Cotolette di agnello	250 gr. 29,95
	400 gr. 35,95
Tonno salsa di soia	25,95
Salsa: pepe vino rosso bernese fungo aioli	2,20

Plateaux Giornale

Antipasti:

- Carne | formaggio | mediterraneo | contorno | porzione per persona 13,75

Pane | aioli 4,50

Bruschetta | pomodori | cipolla rossa | basilico | balsamico 7,95

Olive | marinato 4,25

Iberico Pata Negra (migliore qualite) 50 gr. \ 100 gr. 9,95 \ 18,95

Meat sharing

Freddo:

- Carpaccio di vitello | maionese al tartufo | parmigiano 11,50

- Steak Tartaro | manzo | creme parmigiano | maionese al tartufo | crostini 12,95

- Tataki de lomo | seta | mayonesa de soja 12,95

Caldo:

- Filetto di manzo | salsa di peperoni | funghi 15,95

- Bavette | crema di patate dolci | sugo d,aglio affumicato 14,50

- Cotolette di agnello | salsa vino rosso | 3 st. | extra 4,50 p.st. 14,95

- Pancetta | soia | verdure in agrodolce 11,95

- Stufato di manzo | Birra Moretti | cipollina | aglio | rosmarino 10,50

- Costolette di maiale iberico | barbecue | affumicato 11,50

- Tagliata di Manzo | filetto | rucola | Grana Padano | balsamico 14,95

Fish sharing

Freddi:

- Salmone | maionese speziata | cetriolini 12,50

- Tonno tataki | papadum | maionese wasabi | olio di soia | sesame 12,75

Caldi:

Tonno | grigliato | maionese di soia 13,50

Scampi | aglio | peperoncino | olio d oliva 13,95

Conchiglie | cous cous | 3 st. | extra 4,95 p.st. 15,95

Persico | pastinaca | Salsa verde | limone 12,50

Calamari | maionese alla limetta 9,95

Vegetariani

Freddi:

Caprino | Heezer | cipolline | croccantino di noci 9,95

Insalata di cous cous | peperoncino in polvere | pesto 6,50

Burrata | mozzarella | panna | pomodoro | cristalli di sale 11,95

Caldi:

Patatas Bravas | patata dolce | maionese al pimento | feta 8,25

Marmitta di funghi | Spezie italiane | Parmigiano 8,25

Tarte Tatin | cipolla rossa | balsamico | formaggio di capra 8,95

Contorni

Pasta | olio d oliva | peperoncino | aglio | Parmigiano 6,95

Patatine fritte | mayonaise 5,25

Insalata mista | vinaigrette alle erbe 3,95

Verdure | misto | fritto 5,95

Dolce

Crollare | mirtillo | mela | gelato | caramello 9,95

Tiramisu | fatto in casa | Frangelico 9,95

Torta di formaggio | Oreo | lampone | gelato allo yogurt 9,95

Torta al cioccolato | mousse al cioccolato | gelato 9,95

Formaggio | mediterraneo | guarnizioni 12,95

Dolce sharing | misto di dolciumi 12,95

LIBELLO

cambiare la selezione dello chef

Meat sharing

Taco | Maiale stirato | Insalata di cavolo | Calce | 3 pezzi 11,95

Pollo coreano | Appiccicoso 10,95

Fish sharing

Calamari | Alla griglia | Putanesca 13,95

Brioche | Anguilla | Aneto 14,95

Vegetarian

Asparagi | Croccante | Salsa allo yogurt 9,95

Radicchio rosso | Alla griglia | Mela | Formaggio blu | Pistacchio 9,95



Cena Giornale

Grillades:

- Filetto di manzo | nutrito con cereali
180 gr. 28,95
250 gr. 34,95
325 gr. 40,95
400 gr. 46,95
500 gr. 52,95

- Costata di manzo | nutrito con cereali
250 gr. 32,95
350 gr. 39,95
450 gr. 46,95
600 gr. 53,95

- Cotolette di agnello
250 gr. 29,95
400 gr. 35,95

Tonno | salsa di soia 25,95

Salsa: pepe | vino rosso | bernese | fungo | aioli 2,20



Giornale

Lifestyle Bar / Restaurant

Giornale Menu comida 12.00 - 16 horas

Piadina:

- Atun crudo, asado pimiento parmesano vinagreta de hierbas	17,95
- Solomillo de buey queso anejo con mostaza tomate marinado	18,95
- Caprese tomates mozzarella de bufala pesto pinones	16,95

Pan | rodajas gruesas | rustico | blanco o integral:

- Salmon mayonesa de hierbas alcaparras pepinillo cebolla dulce, agria, roja	16,95
- Carpacho con trufas Parmesano pinones	16,95
- Queso de cabra Heezer Cebollas en vinagre nueces vinagre balsamico	16,95
- Atun tataki sesamo tostado aceite de soja mayonesa de wasabi	16,95

Ensaladas:

- Ensalada Cesar lete de pollo anchoas lechuga romana Crutones	16,95
- Scampi aceite de ajo pesto hinojo aceitunas	16,95
- Caprino Heezer calabaza asada cebolla couscous	16,95
- Carpacho de vaca mayonesa con trufa Parmesano grano de pino	16,95

Sopas:

- Tomate mascarpone albahaca	7,95
- Sopa del día sopa variable del jefe de cocina	7,95

Pastas:

- Solomillo de buey trufa setas Parmesano	18,95
- Scampi aceite de oliva Chile Parmesano ajo	17,95
- Pesto tomate al horno Parmesano rucola	15,50

Giornale club

Brioche a la parrilla pollo tocino Old Amsterdam huevo	16,95
Eleccion de mayonesa chile o pesto mayonesa	

Giornale D'oro

Nuestra variante italiana a la clasica hora de las 12 en punto.	16,95
Seleccion variable del menu de la comida en peque as porciones.	



Pan alioli	4,50
--------------	------

Bruschetta tomates cebolla roja albahaca balsamico	7,95
--	------

Olivos marinado	4,25
-------------------	------

Entrantes a partir:

Embutidos queso mediterraneo frituras porcion p.p.	13,50
--	-------

A la parrilla:

- Solomillo de buey alimentada con grano	180 gr.	28,95
	250 gr.	34,95
	325 gr.	40,95
	400 gr.	46,95
	500 gr.	52,95

- Costilla de res alimentada con grano	250 gr.	32,95
	350 gr.	39,95
	450 gr.	46,95
	600 gr.	53,95

- Chuletas de cordero	250 gr.	29,95
	400 gr.	35,95

Atun ketjap	25,95
---------------	-------

Salsa: pimienta vino tinto bearnesa seta ajoaceite	2,20
--	------



Giornale Para compartir

Entrantes a partir:

- Embutidos queso mediterraneo frituras porcion por persona	13,75
Pan alioli	4,50
Bruschetta tomates cebolla roja albahaca balsamico	7,95
Olivos marinado	4,25
Iberico Pata Negra (la mejor calidad) 50 gr \ 100 gr.	9,95 \ 18,95

Carne para compartir

Fria:

- Carpaccio di vitello maionese al tartufo parmigiano	11,50
- Steak Tartar buey creme parmesano mayonesa con trufa crostini	12,95
- Filetto di tataki fungo maionese alla soja	12,95

Caliente:

- Solomillo de buey salsa de pimienta setas	15,95
- Bavette crema de camote salsa de ajo ahumado	14,50
- Chuletas de cordero salsa vino tinto 3 st. extra 4,50 p.st.	14,95
- Tocino soja verduras dulces agrias	11,95
- Estofado vacuno Birra Moretti cebollas encurtidas ajo	10,50
- Costillas ibericas Barbacoa ahumado	11,50
- Tagliata di Manzo solomillo de buey rucola Grana Padano balsamico	14,95

Pescado para compartir

Frio:

- Salmon matinees de hierbas pepinillos	12,50
- Atun tataki papadum mayonesa de wasabi aceite de soja sesamo	12,75

Caliente:

Atun a la parrilla mayonesa de soja	13,50
Scampi ajo pimienta roja aceite de oliva	13,95
Cascaras cuscus 3 st. extra 4,95 p.st.	15,95
Lubinas chirivia Salsa verde limon	12,50
Calamares mayonesa de limon	9,95

Vegetariano

Frio:

Queso de cabra Heezer Cebollas en vinagre nueces crujientes	9,95
Ensalada de cuscus pimienta pesto	6,50
Burrata mozzarella nata tomate al horno cristalitos de sal	11,95

Caliente:

Patatas Bravas batata pimienta mayonesa feta	8,25
Pucherito de setas Especies italianas Queso Parmesano	8,25
Tarta tatin cebolla roja balsamico queso de cabra	8,95

Ambos

Pasta aceite de oliva chili ajo Queso Parmesano	6,95
Fritos mayonaise	5,25
Ensalada mixta vinagreta de hierbas	3,95
Vegetales mezclado al horno	5,95

Postres

Crumble arandano manzana helado caramelo	9,95
Tiramisu casero Frangelico	9,95
Tarta de queso Oreo frambuesa helado de yogurt	9,95
Tarta de chocolate mus de chocolate helado	9,95
Queso Mediterraneo guarniciones	12,95
Postre para compartir combinacion de golosinas	12,95

LIBELLO

Cambio de seleccion del chef

carne para compartir

Tacos Cerdo desmenuzado Ensalada de col Lima 3 piezas.	11,95
Pollo coreano Pegajoso	10,95

Pescado para compartir

Calamares A la parrilla Putanesca	13,95
Bollo Anguila Eneldo	14,95

Vegetariano

Esp rragos Crujiente Salsa de yogurt	9,95
Achicoria roja A la parrilla Manzana Queso azul Pistacho	9,95



Giornale Cena

A la parrilla:

- Solomillo de buey alimentada con grano	180 gr.	28,95
	250 gr.	34,95
	325 gr.	40,95
	400 gr.	46,95
	500 gr.	52,95
- Costilla de res alimentada con grano	250 gr.	32,95
	350 gr.	39,95
	450 gr.	46,95
	600 gr.	53,95
- Chuletas de cordero	250 gr.	29,95
	400 gr.	35,95
Atun ketjap		25,95
Salsa: pimienta vino tinto bearnesa seta ajoaceite		2,20



Giornale

Lifestyle Bar / Restaurant

Giornale's Wijnkaart

Huiswijn					
Rood	Land	Druivensoort	Beschrijving	Prijs	
Pasqua Le Collezeni	Italie	Montepulciano	Dieprood met hints van bramen en kersen met lichte kruidigheid	Glas: 5,25	Fles: 25,00
Wit					
Pasqua Le Collezeni	Italie	Chardonnay	Milde, lichtgele wijn met aroma's van exotisch fruit en citrusachtige afdronk	Glas: 5,25	Fles: 25,00
Rose					
La Campagne	Frankrijk	Cinsault	Lichtroze, fruitige ros met aroma's van bosaardbei en frambozen	Glas: 5,25	Fles: 25,00

Rood	Land	Druivensoort	Beschrijving	Prijs	
Alto los Romeros	Chili	Merlot	Rood fruit vanille volfruitig	Glas: 5,95	Fles: 26,95
Duca Sargento	Italie	Primitivo	Warm krachtig kruidig	Glas: 6,95	Fles: 31,50
De Grendel	Zuid-Afrika	Shiraz	Peper zacht kruidnagel stevig	Glas: 7,95	Fles: 36,00
La mascota unanime	Argentinië	Malbec	Zwart fruit koffie chocolade	Glas: 7,95	Fles: 36,00
Grovemill	Nieuw-Zeeland	Pinot noir	Zwarte bes pruimen zachte tannines		Fles: 35,00
Il Fattore	Italie	Montepulciano	Rijp rood fruit leer vanille tabak		Fles: 40,00
Quinta das Carvalhas	Portugal	Touriga nacional	Bosbessen bramen rook eiken		Fles: 42,50
Monteabellon	Spanje	Tempranillo	Zwart fruit specerijen vanille tabak		Fles: 42,50
Senorio de Otazu	Spanje	Tempranillo\merlot	Zwarte bes cranberry eiken koffie		Fles: 55,00
Vina Cobos Bramare	Argentinië	Malbec	Anijs kersen peper vijgen		Fles: 55,00
Alto Moncayo Veraton	Spanje	Garnacha	Rijp, zwart fruit zoethout chocolade		Fles: 70,00
Torbreck the Steading	Australië	Grenache\Syrah	Viooltjes steranijs donker fruit exotische specerijen		Fles: 60,00
Tenuta Buon Tempo					
Brunello di Montalcino	Italie	Sangiovese	Rode kers framboos eiken aards leer		Fles: 80,00
Crossbarn	Verenigde Staten	Cabernet Sauvignon	Bramen kersen tabak cacao		Fles: 85,00

Wit	Land	Druivensoort	Beschrijving	Prijs	
Vigneti del Sole	Italie	Pinot Grigio	Fris Peer Abrikoos Amandel	Glas: 5,95	Fles: 26,95
Laroche de Chevaliere	Frankrijk	Sauvignon Blanc	Fris Stuiwend Grapefruit	Glas: 6,95	Fles: 31,50
Basa	Spanje	Verdejo	Rijp fruit Citrus Ananas Bloesem	Glas: 6,95	Fles: 31,50
Val Delle Rose	Italie	Vermentino	Lichtgeel Rijp zomerfruit	Glas: 7,25	Fles: 33,50
Shadow Point	USA	Chardonnay	Goudgeel Hout Hazelnoot Volle afdronk	Glas: 7,95	Fles: 36,00
Waterford	Zuid-Afrika	Chenin Blanc	Perzik Meloen Abrikoos Ananas		Fles: 27,50
Nik Weis	Duitsland	Riesling	Citrus Perzik Frisse afdronk		Fles: 40,00
Lugana	Italie	Turbiana	Appel Meloen Mineralen Honing		Fles: 45,00
Vernaccia Riserva	Italie	Vernaccia	Peer Amandel Perzik Eiken Vanille		Fles: 52,50
Champy Edme	Frankrijk	Chardonnay	Bourgogne blanc Toast Vanille Witte Bloesem		Fles: 60,00
Domaine laroche Chablis St. Martin	Frankrijk	Chardonnay	Licht goud Rijp wit fruit Mineralig		Fles: 65,00
Cobalto	Italie	Vermentino	Houtlagering Mineralig		Fles: 70,00
Paul Hobbs	USA	Chardonnay	Appel Bloesem Amandel Subtiel eiken		Fles: 95,00
Ken Forrester FMC	Zuid-Afrika	Chenin Blanc	Goudgeel Rijk Vanille Honing		Fles: 100,00
Maison Champy Meursault	Frankrijk	Chardonnay	Complex Witte perzik Romig Hout		Fles: 110,00

Rose	Streek	Druivensoort	Beschrijving	Prijs	
Pigoudet	Frankrijk	Premiere rose	Bloemen lychee perzik citrus		Fles 28,95
Lafage cuvee miraflores	Frankrijk	Grenache gris	Provencaals wilde aardbei citrus lichtroze		Fles 37,50

Mousserend	Streek	Druivensoort	Beschrijving	Prijs	
Vallformosa Cava	Spanje	Macabeo-Xarel-lo	Zacht Brioche Frisse zuren	Glas: 7,25	Fles 32,50
Bouche Champagne	Frankrijk	Chardonnay	Blanc de Blanc Rijk Rond		Fles: 70,00

Giornale

Lifestyle Bar / Restaurant

Giornale's winelist

House wine

Red	Country	Grape variety	Description	Price
Pasqua Le Collezoni	Italy	Montepulciano	Deep red with hints of blackberries and cherries with light spiciness	Glass: 5,25 Bottle: 25,00
White				
Pasqua Le Collezoni	Italy	Chardonnay	Mild, light yellow wine with aromas of exotic fruit and citrusy aftertaste	Glass: 5,25 Bottle: 25,00
Rose				
La Campagne	France	Cinsault	Light pink, fruity rose with aromas of wild strawberry and raspberry	Glass: 5,25 Bottle: 25,00

Red	Country	Grape variety	Description	Price
Alto los Romeros	Chile	Merlot	Red fruit vanilla full fruity	Glass: 5,95 Bottle: 26,95
Duca Sargento	Italy	Primitivo	Warm powerful spicy	Glass: 6,95 Bottle: 31,50
De Grendel	South Africa	Shiraz	Pepper soft clove sturdy	Glass: 7,95 Bottle: 36,00
La mascota unanime	Argentina	Malbec	Black fruit coffee chocolate	Glass: 7,95 Bottle: 36,00
Grovemill	New-Zealand	Pinot noir	Blackberry plums soft tannines	Bottle: 35,00
Il Fatore	Italy	Montepulciano	Ripe red fruit leather vanilla tabacco	Bottle: 40,00
Quinta das Carvalhas	Portugal	Touriga nacional	Blueberry blackberry smockey oak	Bottle: 42,50
Monteabellon	Spain	Tempranillo	Black fruit spices vanilla tabacco	Bottle: 42,50
Senorio de Otazu	Spain	Tempranillo\merlot	Black currant cranberry oak coffee	Bottle: 55,00
Vina Cobos Bramare	Argentina	Malbec	Anis cherry pepper figs	Bottle: 55,00
Alto Moncayo Veraton	Spain	Garnacha	Ripe, black fruit licorice chocolate	Bottle: 70,00
Torbreck the Steading	Australia	Grenache\Syrah	Violets star anis dark fruit exotic spices	Bottle: 60,00
Tenuta Buon Tempo				
Brunello di Montalcino	Italy	Sangiovese	Red cherry raspberry oak earthy leather	Bottle: 80,00
Crossbarn	USA	Cabernet Sauvignon	Blackberries cherry tabacco cacao	Bottle: 85,00

White	Country	Grape variety	Description	Price
Vigneti del Sole	Italy	Pinot Grigio	Fresh Pear Apricot Almond	Glass: 5,95 Bottle: 26,95
Laroche de Chevaliere	France	Sauvignon Blanc	Fresh Stunning Grapefruit	Glass: 6,95 Bottle: 31,50
Basa	Spain	Verdejo	Ripe fruit Citrus Pineapple Blossom	Glass: 6,95 Bottle: 31,50
Val Delle Rose	Italy	Vermentino	Light Yellow Ripe summer fruit	Glass: 7,25 Bottle: 33,50
Shadow Point	USA	Chardonnay	Golden Yellow Wood Hazelnut Full aftertaste	Glass: 7,95 Bottle: 36,00
Waterford	South Africa	Chenin Blanc	Peach Melon Apricot Pineapple	Bottle: 27,50
Nik Weis	Germany	Riesling	Citrus Peach Fresh aftertaste	Bottle: 40,00
Lugana	Italy	Turbiana	Apple Melon Minerals Honey	Bottle: 45,00
Vernaccia Riserva	Italy	Vernaccia	Pear Almond Peach Oak Vanilla	Bottle: 52,50
Champy Edme	France	Chardonnay	Bourgogne Blanc Toast Vanilla White Blossom	Bottle: 60,00
Domaine laroche Chablis St. Martin	France	Chardonnay	Light gold Ripe white fruit Mineral	Bottle: 65,00
Cobalto	Italy	Vermentino	Wood aging Mineral	Bottle: 70,00
Paul Hobbs	USA	Chardonnay	Apple Blossom Almond Subtle oak	Bottle: 95,00
Ken Forrester FMC	South Africa	Chenin Blanc	Golden Yellow Rich Vanilla Honey	Bottle: 100,00
Maison Champy Meursault	France	Chardonnay	Complex White peach Creamy Wood	Bottle: 110,00

Rose	Country	Grape variety	Description	Price
Pigoudet	France	Permiere rose	Flowers litchi peach citrus	Bottle 28,95
Lafage cuvee miraflores	France	Grenache gris	Provencal wild strawberry citrus slightly pink	Bottle 37,50

Sparkling	Country	Grape variety	Description	Price
Vallformosa Cava	Spanje	Macabeo-Xarel-lo	Soft Brioche Fresh acids	Glass: 7,25 Bottle 32,50
Bouche Champagne	Frankrijk	Chardonnay	Blanc de Blanc Rich Round	Bottle: 70,00

Giornale

Lifestyle Bar / Restaurant

Frisdrank // soda

Pepsi Cola | Pepsi Cola Max | Sisi Orange | 7-Up 3,25
Sourcy Blauw | Sourcy Rood

Lipton Ice Tea | Lipton Ice Tea Green 3,25
Royal Club Appelsap | Royal Club Jus d Orange
Royal Club Cassis | Royal Club Bitter Lemon
Royal Club Tonic | Royal Club Ginger Ale
Rivella | Fristi | Chocomel

Sourcy pure blue 0,75 cl 6,00
Sourcy pure red 0,75 cl 6,00

Bieren // beers

Heineken 25 cl \ 50 cl 3,50 \ 7,00
Birra Moretti 3,75
Desperados | Corona 5,50
Karmeliet tripel 6,25
Amstel Radler | Heineken 0.0% 3,25
Erdinger weizen 6,00
Liefmans Rose 5,50
Witte dame 6,50
40 watt blond 6,50
Non de jus tripel 7,25
Oude haas dubbel 6,50
Euforie 3 IPA 7,25

Wijnen // wines

Glas 5,25
Fles 25,00
Glas Hugo 7,95
Aperol Spritz 7,95
Glas Cava 7,25
Fles Cava 32,50
Bouche Pere & Fils Champagne 70,00
Rode Port | Witte Port | Sherry Dry - Medium 4,25
Martini Wit | Martini Rood 4,25
Sambuca | Limoncello | Grappa 5,50

Koffie - Thee Coffees Teas

Thee | Koffie * | Espresso * 3,25
Espresso Macchiato * 3,25
Cappuccino * | Koffie Verkeerd * 3,75
Latte Macchiato * 3,75
Dubbele Espresso * 3,75
Verse Muntthee 3,75
Warme Chocolademelk (slagroom 0,50) 2,80
Irish Coffee - Irish Whiskey 7,50
Italian Coffee - Amaretto 7,50
French Coffee - Grand Marnier 7,50
Spanish Coffee - Tia Maria\Licor 43 7,50
Baileys Coffee 7,50

Whiskeys / Whiskeys

JW Red Label 5cl 7,50
Glenfiddich 5cl 7,50
Ballentines 5cl 7,50
Chivas Regal 5cl 7,50
Dimple 5cl 7,50
Jack Daniels 5cl 7,50
Jameson 5cl 7,50

Cognac / Brandies

Remy Martin VSOP 5cl 7,50
Courvoisier VS 5cl 7,50
Hennessy VS 5cl 7,50

Gin Tonics

Hendricks | fevertree indian tonic | komkommer 10,95
Bombay Gin | fevertree indian tonic | limoen | jeneverbes 10,95
Bulldog gin | fevertree clementine tonic | sinaasappel | steranijs 10,95

Likeuren // Liquours

Amaretto 5cl 6,25
Apfelkorn 5cl 6,25
Bacardi 5cl 6,25
Bacardi Lemon 5cl 6,25
Baileys 5cl 6,25
Busnel Calvados 5cl 6,25
Campari 5cl 6,25
Cointreau 5 cl 6,25
Coebergh 5cl 6,25
Drambuie 5cl 6,25
Frangelico 5cl 6,25
Grand Marnier 5cl 6,25
Jägermeister 5cl 6,25
Kahlua 5cl 6,25
Licor 43 5cl 6,25
Malibu 5cl 6,25
Safari 5cl 6,25
Smirnoff Vodka 5cl 6,25
Tequila 5cl 6,25
Tia Maria 5cl 6,25

Toevoeging frisdrank 1,95

Voor onze uitgebreide wijnkaart en gedistilleerde dranken zie pagina 14-16.

* ook cafeinevrij te bestellen

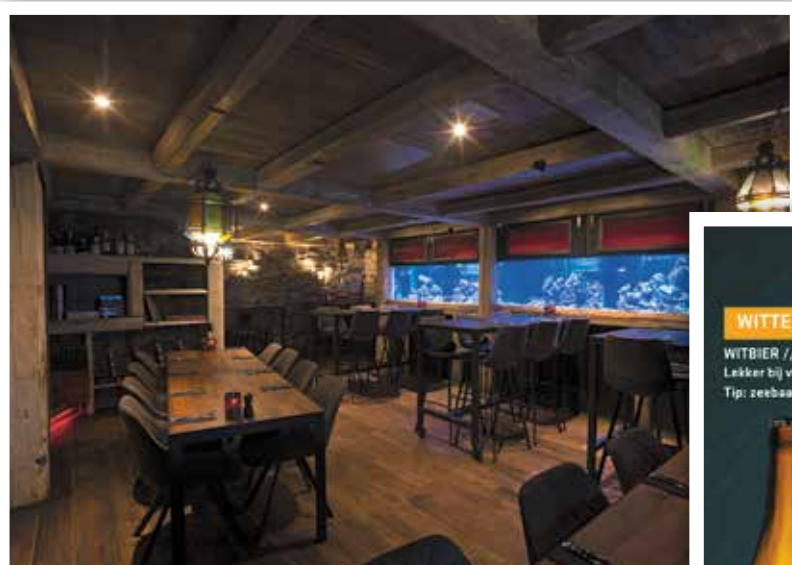
For our extensive wine and spirits, see pages 14-16.

* Decaffeinated also available

Por nuestra amplia carta de vinos y licores, consulte las paginas 14-16.

* Tambien disponible en descafeinado

Bezoek ook restaurant Sopranos



SOPRANOS RESTAURANT

Stationsplein 9 5611 AB Eindhoven
reserveren@sopranos-eindhoven.nl \ 040 2938151
www.sopranos-eindhoven.nl

