



*Vivere la  
dolce vita  
di Dodici*

# Prima colazione

08.00 - 16.15

Dolce

- ROOMBOTER CROISSANT**   **3,75**  
Aardbeien confiture of Nutella hazelnootpasta  
\* **All butter croissant** with strawberry preserve or Nutella chocolate hazelnut spread
- WENTELTEEFJES**   **6,00**  
Van suikerbrood met kaneelsuiker  
\* **French toast** from sugar bread with cinnamon sugar
- GRIEKSE YOGHURT**   **6,50**  
Glutenvrije granola, notenmix en gewelde vijgen  
Extra vers fruit +3,50  
\* **Greek yoghurt** with gluten-free Granola, nut mix and soaked figs  
Fresh fruits extra +3,50
- VERS FRUITSALADE**   **6,00**  
Fruit van het seizoen  
\* **Fruit salad** made from fresh seasonal fruits
- BRAZILIAN BREAKFAST**   **11,00**  
Açaí, glutenvrije granola, banaan, blauwe bessen  
\* **Brazilian breakfast** with açai berries, gluten-free granola, banana, blueberries
- PITAYA BREAKFAST**   **11,00**  
Cashew\*, glutenvrije granola, pitaya, kokos, banaan  
(\*Let op; deze kun je beter niet bestellen als je een notenallergie hebt)  
\* **Brasilian bowl with cashew\***, gluten-free granola, pitaya, coconut, banana  
(\*Please note; it's better not to order this one if you have a nut allergy)
- CAPPUCCINO CHEESECAKE**   **6,50**  
Met oreo, koffie en koffie glazuur  
\* **Cappuccino cheese cake** with oreo, coffee and coffee glaze
- PASTINAAK CAKE**   **4,00**  
Deze witte wortel is met z'n aromatische anijsachtige smaak heerlijk zoet. Vergezeld door pecannoten en een vleugje kaneel.  
\* **Parsink cake:** This white carrot is deliciously sweet with its aromatic aniseed taste. Accompanied by pecans and a hint of cinnamon.
- CANNOLI SICILIANI**   **4,20**  
Met ricotta crème en chocolade stukjes  
\* **Cannoli Siciliani** with ricotta cream and chocolate pieces
- CARROT CAKE**   **4,00**  
Met botercrème, hazelnoten en pecannoten  
\* **Carrot cake** with buttercream, hazelnuts and pecans
- BONBONS VAN CHOCOLATERIE "VAN DAM"**   **2,50**  
Keuze uit 6 soorten, prijs per stuk  
\* **Chocolates from Chocolatier 'Van Dam'** price per chocolate

 = suitable to eat when you are pregnant = vegetarian food

# Prima colazione

08.00 - 16.15

## Cordiale

Ambachtelijk  
tarwebrood,  
met keuze uit  
meergranen-  
of licht brood

Artisanal  
bread, with  
a choice of  
multigrain  
or light bread

### ROOMBOTER CROISSANT 4,50

Livar boerenham of jong belegen kaas (warm/koud) -  
Ham en kaas +1,00

\* **All butter croissant** Livar farmer's ham or young matured cheese  
(warm / cold) / Ham and cheese +1.00

### 62 GRADEN EITJES (2X) OF SCRAMBLED EGGS 6,50

Zacht & lopend, getoast brood, spinazie, Hollandaise saus of  
scrambled eggs van scharreleieren, met room en brood naar keuze

#### Supplement:

- Wilde gerookte zalm (Sockeye zalm) + 6,50

- Pancetta + 3,50

- Tomaat, kaas & Pancetta + 5,00

- Avocado tomaat salsa en feta crumble + 4,50

- Parmezaanse kaas en truffel crème + 5,50

#### \* 'Eggs benedict' naturel or scrambled eggs

Soft & running, toasted bread, spinach, Hollandaise sauce or  
scrambled eggs from free-range eggs, with cream and bread  
of your choice

#### Supplement:

- Wild smoked salmon (Sockeye salmon) + 6,50

- Pancetta + 3,50

- Tomato, cheese & Pancetta + 5,00

- Avocado tomato salsa and feta crumble + 4,50

- Parmesan cheese and truffle cream + 5,50

## Colazione completa

Ambachtelijk  
tarwebrood,  
met keuze uit  
meergranen-  
of licht brood

Artisanal  
bread, with  
a choice of  
multigrain  
or light bread

### GEZOND 13,50

Vers fruitsalade, Griekse yoghurt met glutenvrije granola,  
notenmix en gewelde vijgen, granola crackers met salsa van  
tomaat en avocado, jong belegen kaas, verse jus d'orange

\* **Healthy:** Fresh fruit salad, Greek yogurt with gluten-free granola,  
nut mix and soaked figs, granola crackers with tomato and avocado  
salsa, young mature cheese, fresh orange juice

### BELEGEN 16,00

Roomboter croissant met aardbeien confiture, wentelteefje van  
suikerbrood met kaneelsuiker, roerei naturel, brood naar keuze,  
verse jus d'orange

\* **Indulgent:** All butter croissant with strawberry preserve, French  
toast of sugar bread with cinnamon sugar, Scrambled eggs plain,  
bread of your choice, fresh orange juice

### COMPLEET (vanaf 2 personen, prijs per persoon) 18,50

Vers fruitsalade, Griekse yoghurt met glutenvrije granola,  
notenmix en gewelde vijgen, roomboter croissant met aardbeien  
confiture, wentelteefje van suikerbrood met kaneelsuiker, roerei  
naturel, brood naar keuze, verse jus d'orange

\* **Complete indulgence (for 2, price per person):** fresh seasonal fruit  
salad, Greek yogurt with gluten-free granola, nut mix and soaked figs,  
all butter croissant with strawberry preserve, French toast of sugar  
bread with cinnamon sugar, scrambled eggs plain, bread of your  
choice, fresh orange juice

## Pranzo

12.00 - 16.15

### Zuppe

*\* Geserveerd  
met ambachtelijk  
tarwebrood, boter,  
hojiblanca olijfolie  
en zeezout \**

*\* Served with  
artisan bread,  
butter, hojiblanca  
olive oil and  
sea salt \**

#### BISQUE

Van kreeft, met Hollandse garnalen en kaviaar van haring  
*\* Bisque; of lobster with Dutch shrimps and herring caviar*

9,00

#### ZOETE AARDAPPELCHILI SOEP

Met groentenchips  
*\* Sweet potato chili soup; with vegetable chips*

8,50

#### INDIASE DAHL SOEP

Met pappadum  
*\* Indian dahl soup; with pappadum*

8,50

### Insalate

*\* Geserveerd  
met ambachtelijk  
tarwebrood, boter,  
hojiblanca olijfolie  
en zeezout \**

*\* Served with  
artisan bread,  
butter, hojiblanca  
olive oil and  
sea salt \**

#### SALADE EENDENBORST

Sous Vide gegaarde eendenborst met Pedro Ximénez,  
rode kool, verse bramen en bramen dressing  
*\* Duck breast salad: Sous Vide cooked duck breast with Pedro  
Ximénez, red cabbage, fresh blackberries and blackberry dressing*

17,00

#### SPELTSALADE

Spelt, tomatensalsa, avocado, taggiasche olijven en feta  
crumble (supplement zalm +6,50 )  
*\* Spelt salad: spelt, tomato salsa, avocado, taggiasca olives  
and feta crumble (supplement salmon +6.50)*

17,00

## Pranzo

12.00 - 16.15



## Pane e

## Pasta



Ambachtelijk  
tarwebrood,  
met keuze uit  
meergranen-  
of licht brood

Artisanal  
bread, with  
a choice of  
multigrain  
or light bread

**BRUSCHETTA FOCACCIA**

- Tomaat, Basilicumolie  5,75
- Tomaat, Burrata, balsamicostroop  10,75
- Tomaat, Parmaham, Hojiblanca olijfolie 10,75
- Tomaat, Wilde gerookte zalm 11,75

**\* Bruschetta focaccia:**

- Tomato, Basil oil  5,75
- Tomato, Burrata, balsamic syrup  10,75
- Tomato, Parma ham, Hojiblanca olive oil 10,75
- Tomato, Wild smoked salmon 11,75

**SANDWICH KIP ****12,50**

Gemarineerde maïskipfilet op een bara broodje, met komkommer, confit van ui en sriracha mayonaise

**\* Sandwich chicken:** Marinated corn chicken breast on a bara bun, with cucumber, confit of onion and sriracha mayonnaise

**SANDWICH KAAS ****9,50**

Mandarone of Brabants Blauw met gewelde vijgen en truffelhoning

**\* Sandwich cheese:** Mandarone or Brabants Blauw with soaked figs and truffle honey

**SOFTSHELL TACO ****10,00**

Met aardappel makreel salade, peterselie, rode kool en gerookte paprika mayonaise

**\* Softshell taco:** With potato mackerel salad, parsley, red cabbage and smoked paprika mayonnaise

**GROOTMEESTER KALFSKROKETTEN ****9,00**

2 stuks kalfskroketten, met Dyon mosterd en brood


**\* Grootmeester croquettes:** 2 pieces of veal croquettes, with Dijon mustard and bread

**KAASFONDUE ****10,00**

Fondue van Hollandse kazen, geserveerd met brood

- crudité voor bij de kaasfondue, supplement +5,00 (wortel, komkommer, paprika en bleekselderij om mee te dippen)

**\* Cheese fondue of Dutch cheeses:** served with bread (crudite for the cheese fondue +5.00 (carrot, cucumber, bell pepper and celery for dipping)

**RISOTTO ****13,50**

Met beukenzwammetjes, Parmezaanse kaas, crème fraîche en truffelcrème

**Risotto** with beech mushrooms, Parmesan cheese, sour cream and truffle cream

**DODICI LUNCH MENU****30,00**

Bruschetta bite, diverse antipasti, risotto en een dessert du chef (Dit lunch menu serveren we uitsluitend per tafel, tot 15.30u)

**\* Dodici lunch menu:** Bruschetta bite, various antipasti, risotto and dessert du chef (We only serve this lunch menu per table, until 3.30 pm)

## Antipasti - koud

12.00 - 00.00

### Vegetariano

**BROOD**  **5,75**

Hojiblanca olijfolie, roomboter, zeezout

\* **Bread:** Hojiblanca olive oil, butter, sea salt

**KNOFLOOK OLIJVEN**  **4,50**

\* **Garlic olives**

**CRUDITÉ**  **5,50**


Wortel, komkommer, paprika, bleekselderij, kruiden crème van dragon, kervel, peterselie

\* **Crudité:** carrot, cucumber, bell pepper, celery, herbal cream of tarragon, chervil, parsley

**PAPADUM**  **5,50**

Bloemkool dip

\* **Papadum:** Cauliflower dip

**BRUSCHETTA**  **3,00**

Tomaat, basilicum crème

\* **Bruschetta bite:** Tomato, basil cream

### Pesce

**GEAY OESTER** **4,50**

Rode wijnazijn en sjalot of yuzu parels

\* **Geay Oyster:** with red wine vinegar and shallot or yuzu pearls

**GEROOKTE WILDE ZALM** **8,00**

Met groene kruiden crème

\* **Smoked wild salmon;** with a cream of green herbs

**MAKREEL AARDAPPELSALADE**  **8,00**

Met gerookte paprika mayonaise


\* **Potato salad with mackerel** and smoked paprika mayonnaise

**HOLLANDSE GARNALEN**  **10,00**

Met aardappelkaantjes en sriracha mayonaise

\* **Dutch shrimps:** with potato crackers and sriracha mayonnaise

### Formaggi

**BURRATA**  **6,50**

Een Italiaanse verse kaas van koemelk, gemaakt van mozzarella en room

**Melksoort:** Rauwe koemelk

\* **Burrata:** An Italian fresh cheese from cow's milk, made from mozzarella and cream

**Milk type:** Raw cow's milk

**PONT D`YEU** **6,00**

Deze geitenkaas rijpt 4 weken en heeft een blauwgrijze korst en een frisse, pittige smaak. **Melksoort:** Rauwe geitenmelk

\* **Pont d'yeu:** this goat cheese matures for 4 weeks and has a blue-grey crust and a fresh, spicy taste. **Milk type:** Raw goat milk

**VACHERIN MONT D`OR** **6,00**

Romig, in de mond smeltend en tonen van sparrenhout. Want daar is de kaas mee omwikkeld en blijft zo in vorm. **Melksoort:** Rauwe Montbéliarde koemelk

\* **Vacherin Mont d'Or;** Creamy, melting in the mouth and natural notes of spruce. That's what the cheese is wrapped in and keeps it in shape. **Milk type:** Raw Montbéliarde cow's milk

**SECRET DU COUVENT BICHONNÉ** **6,50**

"Het geheim van het klooster" De kaas is heeft een boterachtige textuur en fruitige smaak. **Melksoort:** Rauwe koemelk

\* **Secret du Couvent Bichonné:** "The secret of the monastery" The cheese has a buttery texture and fruity taste. **Milk type:** Raw cow's milk

**LANDLOPERKE** **7,00**

Gemaakt van rauwe koemelk van de Jersey koe en doet een beetje denken aan de Franse Camembert. De structuur is smeugig tot lopend met een pittige nasmaak.

**Melksoort:** Rauwe Jersey koemelk

\* **Landloperke:** Made from raw cow's milk from the Jersey cow and is a bit reminiscent of the French Camembert. The structure is smooth to runny with a spicy aftertaste.

**Milk type:** Raw Jersey cow's milk

## Antipasti-warm

12.00 - 00.00

### Morsi caldi

**MANDARONE**  **6,50**

De mandarone (wat grote manderijn betekent) heeft met haar typische uiterlijk en een rijping van minimaal 12 maanden, een krachtige en pittige smaak. **Melksoort:** Gepasteuriseerde koemelk

\* **Mandarone:** *The mandarone (big mandarin) has a strong and spicy taste with its typical appearance and a maturation of at least 12 months. Milk type: Pasteurized cow's milk*

**BRABANTS BLAUW**  **6,00**

Romige Hollandse kaas met een pikante blauwader **Melksoort:** Gepasteuriseerde koemelk

\* **Brabants Blauw:** *Creamy Dutch cheese with spicy blue vein Milk type: Pasteurized cow's milk*

### Salumi

**PARMAHAM** **8,00**

14 maanden gerijpt, zachte smaak

\* **Parma ham:** *Aged 14 months, soft taste*

**ROQUEFORT FUET** **5,50**

Heerlijke droge worst op smaak gebracht met Roquefort.

\* **Roquefort fuet:** *Delicious dry sausage flavored with Roquefort.*

**GEROOKTE RIBEYE** **8,00**

Langzaam gegaarde ribeye door onze keukenbrigade. Schitterend gemarmerd rundvlees, heerlijk van smaak en structuur.

\* **Smoked ribeye;** *Slow cooked ribeye by our kitchen brigade. Beautiful marbled beef, delicious in taste and structure.*

**EENDENBORST** **8,00**

Met Pedro Ximénez stroop

\* **Duck breast** with Pedro Ximenez syrup

**VEGAN BITTERBALLEN (4X)**   **6,00**

Bloemkool dip

\* **Vegan 'bitterballen' (4x):** *Cauliflower dip*

**GYOZA MET GARNALEN**  **7,00**

En gerookte paprika mayonaise

\* **Gyoza with shrimps:** *and smoked paprika mayonnaise*

**ARANCINI (4X)**   **6,00**

Risotto balletjes met mozzarella, paddenstoel en truffel, kruidencrème van dragon, kervel en peterselie

\* **Arancini (4x):** *Risotto balls with mozzarella, mushroom and truffle, herbal cream of tarragon, chervil and parsley*

**GYOZA MET EEND**  **7,00**

En sriracha mayonaise

\* **Gyoza with duck:** *and sriracha mayonnaise*

**KALFSVLEESBITTERBALLEN (4X)**  **6,00**

Dyon mosterd

\* **Veal 'bitterballen' (4x):** *Dijon mustard*

**KAASFONDUE**   **10,00**

Fondue van Hollandse kazen, brood

Supplement: Crudité (wortel, komkommer, paprika, bleekselderij) +5.00

\* **Cheese fondue:** *of Dutch cheeses / bread Supplement: Crudité (carrot, cucumber, bell pepper, celery) for the cheese fondue +5.00*

*\* De anti-pasti wordt zonder brood geserveerd om verspilling te voorkomen. Wil je er een broodje bij? (+€1,00) Vraag het ons gerust!*

*\* Served without bread to avoid wastage. Would you like a slice of bread with it? (+€1,00)*

*Feel free to ask us!*

## Menu della cena

17.00 - 22.00 (aanvang diner tot 22.00)

### Aperitivo

- MOSAIC VAN ZALM** 14,50  
Met nori, rode kool, mirin wakame en nori chips  
\* **Mosaic of salmon** with nori, red cabbage, mirin wakame and nori chips
- STEAK TARTAAR** 14,50  
Met piccalilly, cornichons, kwartel ei en crostini  
\* **Steak tartare:** with piccalilli, cornichons, quail egg and crostini
- SOUS VIDE GEGAARDE WITLOF**   13,00  
Met gebrande romanescos, feta crumble, taggiasche olijven en kastanje crème  
\* **Sous Vide cooked chicory** with roasted romanescos, feta crumble, taggiasche olives and chestnut cream
- 

### Piatto intermedio

- BISQUE** 9,00  
Van kreeft, met Hollandse garnalen en kaviaar van haring  
\* **Bisque;** of lobster with Dutch shrimps and herring caviar
- ZOETE AARDAPPELCHILI SOEP**   8,50  
Met groentenchips  
\* **Sweet potato chili soup;** with vegetable chips
- INDIASE DAHL SOEP**   8,50  
Met pappadum  
\* **Indian dahl soup;** with pappadum
- RISOTTO**   13,50  
Met beukenzwammetjes, Parmezaanse kaas, crème fraîche en truffelcrème  
\* **Risotto;** with beech mushrooms, Parmesan cheese, sour cream and truffle cream
- 

### Insalate

- SALADE EENDENBORST** 17,00  
Sous Vide gegaarde eendenborst met Pedro Ximénez, rode kool, verse bramen en bramen dressing  
\* **Duck breast salad:** Sous Vide cooked duck breast with Pedro Ximénez, red cabbage, fresh blackberries and blackberry dressing
- SPELTSALADE**   17,00  
Spelt, tomatensalsa, avocado, taggiasche olijven en feta crumble (supplement zalm +6,50)  
\* **Spelt salad:** spelt, tomato salsa, avocado, taggiasca olives and feta crumble (supplement salmon +6.50)



# Menu della cena

17.00 - 22.00 (aanvang diner tot 22.00)

## Piatto principale

Onze vlees- en  
visgerechten  
worden geserveerd  
met een regelmatig  
wisselend en  
passend, groente  
garnituur

Our meat and fish  
dishes are served  
with a regularly  
changing,  
appropriate  
vegetable garnish

### IBERICO VARKENSWANG 21,50

Met een crème van knolselderij, gebakken paddenstoelen en jus van chorizo

\* **Iberico pork cheek:** With a cream of celeriac, fried mushrooms and chorizo gravy

### HERTENRUGFILET 24,50

Met een zoete aardappelcrème, gekonfijte zuurkool met gepofte knoflook en een jus van cranberry en rode Port

\* **Venison fillet:** with sweet potato cream, candied sauerkraut with roasted garlic and cranberry and red port gravy

### KINGFISH 22,00

Met een crème van miso pastinaakcrème, soya crumble en een saus van kokos en limoen

\* **Kingfish:** with a cream of miso parsnip cream, soya crumble and coconut and lime sauce

### RAVIOLI 16,00 / 18,50

Gevuld met pompoen en met een romige saus van geroosterde walnoten (4 of 6 stuks ravioli) (supplement Brabants Blauw +3,00)

\* **Ravioli:** filled with pumpkin and with a creamy sauce of roasted walnuts (4 or 6 pieces of ravioli) (supplement Brabants Blue +3,00)

## Menu degli chef

Per tafel serveren wij een verrassingsmenu van de chef inclusief amuses en brood

We serve a surprise menu from the chef, only per table, including appetizers and bread

**3-gangen/3-course**  
38,00 (price p.p.)

**Bijpassend  
wijnarrangement**  
Matching wine pairing  
18,00

**4-gangen/4-course**  
46,50 (price p.p.)

**Bijpassend  
wijnarrangement**  
Matching wine pairing  
23,50

**5-gangen/5-course**  
54,50 (price p.p.)

**Bijpassend  
wijnarrangement**  
Matching wine pairing  
29,00

Wil je iets anders dan wijn bij het arrangement, wij helpen je graag met een leuk advies!  
If you would like something else instead of wine, we are happy to help you out!

# Menu della cena

17.00 - 22.00

## Contorni

**VERSE FRITES**  **4,75**

Met mayonaise of truffelmayonaise  
(supplement +1,00)

\* **Fresh fries** with mayonnaise or truffle  
mayonnaise (supplement +1.00)

**MELANZANE**  **5,00**

½ Aubergine, tomaat, Parmezaanse kaas,  
uit de oven

\* **Melanzane parmigiana:** ½ Eggplant,  
tomato, Parmesan cheese, out of the oven

**SIDE SALAD**  **4,50**

Mesclunsla, basilicum dressing, tomaatjes,  
noten, kruiden

\* **Side salad:** Mesclun lettuce, basil dressing,  
tomatoes, nuts, herbs

---

## Dolci

**SCROPPINO** **8,00**

Citroen sorbet, Prosecco, wodka

\* **Scroppino:** lemon sorbet, Prosecco, vodka

**MOELLEUX**  **11,00**

Een warm chocolade taartje met witte  
chocolade mousse met Cointreau schotsen  
van pure chocolade met rozemarijn tijm en  
zeezout honinggraat en sinaasappel ijs

\* **Moelleux:** a warm chocolate cake with white  
chocolate mousse with Cointreau scoops of  
dark chocolate with rosemary thyme and sea  
salt honeycomb and orange ice cream

**RUM BABA** **11,00**

De cake wordt gedoopt in honing rum met  
appelcompote, sabayon, amandel crumble  
en perenijs

\* **Rum baba:** the cake is dipped in honey  
rum with apple compote, sabayon, almond  
crumble and pear ice cream

**KAAS** **16,00**

Kaasplateau met 3 kazen, notenbrood en  
huisgemaakte bierstroop

\* **Cheese platter:** with 3 cheeses, nut bread  
and homemade beer syrup

**FRIANDISES**  **6,50**

4 stuks huisgemaakte patisserie

\* **Friandise:** home-made pastry (4 pieces)

**BONBONS**  **2,50**

Chocolaterie Van Dam (prijs per stuk)

\* **Chocolates Chocolatier 'Van Dam'**  
price per chocolate

*Menu  
della cena  
di Dodici*

# Vino bianco, rosso, rosato & spumante

## Vino bianco

### White wine

**CANTINA TUDERNUM LE LUCREZIE** 4,75 / 23,50  
**Umbria, Italy**

Grechetto/Trebbiano/Garganega - fris droog - kruidig - wit fruit  
\* Grechetto / Trebbiano / Garganega - fresh dry - spicy - white fruit

**FEUDO ARANCIO GRILLO** 5,00 / 25,00  
**Sicily, Italy**

Tropisch - rijp fruit - fijne zuurtjes  
\* Tropical - ripe fruit - fine acidity

**NIUS VERDEJO/ SAUVIGNON BLANC** 5,75 / 28,50  
**Rueda, Spain**

Smaakvol - crispy & droog - anijs  
\* Tasty - crispy & dry - anise

**ALBA MARTIN ALBARIÑO** 6,00 / 30,00  
**Rias Baixas, Spain**

Loepzuiver - mineraal - citrus & grapefruit  
\* Flawless - mineral - citrus & grapefruit

**MISTY COVE SAUVIGNON BLANC** 6,25 / 31,00  
**Marlborough, New Zealand**

Citroen & passievrucht - aromatisch - fris  
\* Lemon & passion fruit - aromatic - fresh

<b>CELLIERS DES CHARTREUX VIO VIOGNIER</b>	<b>6,00 / 30,00</b>
<i>Languedoc, France</i>	
Fruitig - exotisch - soepel en rond - lichte vanille	
* <i>Fruity - exotic - smooth and round - light vanilla</i>	
<b>TENUTA GAGGINO GAVI LA SVERSA</b>	<b>6,50 / 31,00</b>
<i>Piedmont, Italy</i>	
Cortese - grapefruit - geconcentreerd - levendig	
* <i>Cortese - grapefruit - concentrated - lively</i>	
<b>DOMAINE PAUL MAS LES FAÏSSES CHARDONNAY</b>	<b>6,50 / 32,50</b>
<i>Languedoc, France</i>	
Krachtig & rond - tropisch - vanille - fijne balans	
* <i>Powerful &amp; round - tropical - vanilla - fine balance</i>	
<b>MAS DE LA DEVÈZE PANDORE</b>	<b>7,00 / 35,00</b>
<i>Roussillon, France</i>	
Macabeu/Grenache Blanc - hout - delicaat - gastronomisch	
* <i>Macabeu / Grenache Blanc - wood - delicate - gourmet</i>	
<b>FATTORIA NICODEMI LE MURATE PECORINO</b>	<b>35,00</b>
<i>Abruzzo, Italy</i>	
Citrus - Perzik - Mineralig	
* <i>Citrus - Peach - Mineraly</i>	
<b>NIUS VERDEJO BARRICA</b>	<b>38,00</b>
<i>Rueda, Spain</i>	
Verdejo met houtlagering - opvallende balans - citrus & honing	
* <i>Verdejo with wood - striking balance - citrus &amp; honey</i>	
<b>RÉGIS JOUAN SANCERRE</b>	<b>41,00</b>
<i>Loire, France</i>	
Levendig & verfrissend - klassiek - mineraal - sappig	
* <i>Lively &amp; refreshing - classic - mineral - juicy</i>	
<b>HESS CHARDONNAY</b>	<b>42,50</b>
<i>California, United States</i>	
Krachtig - zuiver - stevige structuur - vanille & toast	
* <i>Powerful - clean - firm structure - vanilla &amp; toast</i>	
<b>MARIO COSTA LANGHE BIANCO LANGHE VIJÉ</b>	<b>44,00</b>
<i>Piëmonte, Italië</i>	
Kruisbes - Acacia - Vanille	
* <i>Gooseberry - Acacia - Vanilla</i>	
<b>COMTE DE MALARTIC PESSAC-LEOGNAN BLANC</b>	<b>55,00</b>
<i>Bordeaux, Frankrijk</i>	
Rijpe Appel - Boter - Aromatisch	
* <i>Ripe Apple - Butter - Aromatic</i>	
<b>OLIVIER RAVOIRE &amp; FILS CHATEAUNEUF DU PAPE BLANC CAPARAÇON</b>	<b>70,00</b>
<i>Rhône, Frankrijk</i>	
Rijp fruit - Kruiden - Boter & Vanille	
* <i>Ripe fruit - Herbs - Butter &amp; Vanilla</i>	

# Vino rosso

## Red wine

- ROCCA VENTOSA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO** 4,75 / 23,50  
**Abruzzo, Italy**  
Pruim & kers - zwoel & kruidig - allemansvriend  
\* Plum & cherry - sultry & spicy - everyone's friend
- DOMENICO FRACCAROLI VALPOLICELLA** 5,50 / 27,50  
**Veneto, Italy**  
Corvina/Rondinella/Molinara - hout - elegant - rijp  
\* Corvina / Rondinella / Molinara - wood - elegant - ripe
- FATTORIA LE FONTI** 5,75 / 29,00  
**Tuscany, Italy**  
Chianti - biologisch- rijp donker fruit - kruidig - viooltjes  
\* Chianti - organic - mature dark fruit - spicy - violets
- BORGO STAJNBECH PINOT NERO** 6,25 / 31,00  
**Veneto, Italy**  
Lichtvoetig - opwekkend - 4 maanden hout - sappig  
\* Light-footed - uplifting - 4 months wood - juicy
- BERTON VINEYARDS** 6,50 / 32,50  
**South Eastern Australia**  
Zwarte bes & pruimen - koffie & peper - rijk & kruidig  
\* Blackcurrant & plum - coffee & pepper - rich & spicy
- PODERE SETTE L'INVIDIO BOLGHERI** 8,00 / 40,00  
**Tuscany, Italy**  
Super Tuscan - boordevol fruit - elegant - aards - stevig  
\* Super Tuscan - Full of fruit - Elegant - Earth - Powerfull
- MARQUES DE VARGAS RIOJA RESERVA** 8,00 / 40,00  
**Rioja, Spain**  
Balans - truffel & vanille - salmiak - rijp fruit  
\* Balance - truffle & vanilla - salmiak - mature fruit
- TERRE DEL BRUNO GORGOLI** 45,00  
**Toscane, Italy**  
Zwarte Bes - Ceder - Zijdezacht & Intens  
\* Blackcurrant - Cedar - Silky & Intense
- BOEKENHOUTSKLOOF THE CHOCOLATE BLOCK** 49,50  
**Franschhoek, Zouth Africa**  
Zwart fruit - peper & kruiden - krachtig - 16 maanden Frans eiken  
\* Black fruits - pepper & herbs - powerful - 16 months French oak
- CANTINA STROPPIANA BAROLO "LEONARDO"** 60,00  
**Piedmont, Italy**  
Aardse aroma's - elegant - gestoofd fruit - zachte tannine  
\* Earthy aromas - elegant - stewed fruit - soft tannins
- FATTORIA NICODEMI NEROMORE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO** 65,00  
**Abruzzo, Italy**  
Bosbes - Bramen - Intens & Lang  
\* Blueberry - Blackberry - Intense & Long
- DOMENICO FRACCAROLI AMARONE** 70,00  
**Veneto, Italy**  
Intens - vol & fruitig - geconcentreerd - vanille - ronde afdronk  
\* Intense - full & fruity - concentrated - vanilla - round finish

## Vino rosato

### *Rose wine*

**LES VIGNES GRENACHE ROSÉ**

**4,75 / 23,50**

**Languedoc, France**

Kersen - droog - verfrissend - sappig

\* *Cherries - dry - refreshing - juicy*

**CHATEAU DU ROUËT PAMPLOON ROSÉ**

**6,50 / 32,50**

**Provence, France**

Klein rood fruit - fris droog - veel smaak - verkwikkend

\* *Small red fruits - fresh dry - lots of flavor - invigorating*

## Vino spumante

### *Sparkling wine*

**DOMUS PICTA BRUT PROSECCO**

**6,00 / 30,00**

**Veneto, Italy**

Spumante - fruitig - fijne mousse - stuivend & rond

\* *Spumante - fruity - fine mousse - dusty & round*

**VEUVE CLICQUOT BRUT CHAMPAGNE**

**80,00**

**Champagne, France**

Stevig - appel - citrus - fris

\* *Firm - apple - citrus - fresh*

## Vino da dessert

### *Dessert wine*

**WEINGUT DORWAGEN BEERENAUSLESE**

**6,60**

**Rheinhessen, Germany**

Silvaner - honing - abrikoos - subtiel zoet - finale

\* *Silvaner - honey - apricot - subtly sweet - final*

## Anti-pasti

22.00 - 00.00

### Vegetariano

#### BROOD 5,75

Hojiblanca olijfolie, roomboter, zeezout

\* **Bread:** Hojiblanca olive oil, butter, sea salt

#### KNOFLOOK OLIJVEN 4,50

\* **Garlic olives**

#### CRUDITÉ 5,50

Wortel, komkommer, paprika, bleekselderij, kruiden crème van dragon, kervel, peterselie

\* **Crudité:** carrot, cucumber, bell pepper, celery, herbal cream of tarragon, chervil, parsley

#### PAPADUM 5,50

Bloemkool dip

\* **Papadum:** Cauliflower dip

#### BRUSCHETTA 3,00

Tomaat, basilicum crème

\* **Bruschetta bite:** Tomato, basil cream

### Pesce

#### GEAY OESTER 4,50

Rode wijnazijn en sjalot of yuzu parels

\* **Geay Oyster:** with red wine vinegar and shallot or yuzu pearls

#### GEROOKTE WILDE ZALM 8,00

Met groene kruiden crème

\* **Smoked wild salmon;** with a cream of green herbs

#### MAKREEL AARDAPPELSALADE 8,00


Met gerookte paprika mayonaise

\* **Potato salad with mackerel** and smoked paprika mayonnaise

#### HOLLANDSE GARNALEN 10,00

Met aardappelkaantjes en sriracha mayonaise

\* **Dutch shrimps:** with potato crackers and sriracha mayonnaise

 = suitable to eat when you are pregnant

 = vegetarian food

## Formaggi

#### BURRATA 6,50

Een Italiaanse verse kaas van koemelk, gemaakt van mozzarella en room

**Melksoort:** Rauwe koemelk

\* **Burrata:** An Italian fresh cheese from cow's milk, made from mozzarella and cream

**Milk type:** Raw cow's milk

#### PONT D`YEU 6,00

Deze geitenkaas heeft een blauwgrijze korst en een frisse, pittige smaak. **Melksoort:** Rauwe geitenmelk

\* **Pont d'yeu:** this goat cheese has a blue-grey crust and a fresh, spicy taste. **Milk type:** Raw goat milk

#### VACHERIN MONT D`OR 6,00

Romig, in de mond smeltend en tonen van sparrenhout. **Melksoort:** Rauwe Montbéliarde koemelk

\* **Vacherin Mont d'Or;** Creamy, melting in the mouth and natural notes of spruce. **Milk type:** Raw Montbéliarde cow's milk

#### SECRET DU COUVENT BICHONNÉ 6,50

"Het geheim van het klooster"

De kaas heeft een boterachtige textuur en fruitige smaak. **Melksoort:** Rauwe koemelk

\* **Secret du Couvent Bichonné:** "The secret of the monastery" The cheese has a buttery texture and fruity taste. **Milk type:** Raw cow's milk

#### LANDLOPERKE 7,00

Gemaakt van rauwe koemelk van de Jersey koe en doet een beetje denken aan een Franse Camembert. De structuur is smeuïg tot lopend met een pittige nasmaak.

**Melksoort:** Rauwe Jersey koemelk

\* **Landloperke:** Made from raw cow's milk from the Jersey cow and is a bit reminiscent of a French Camembert. The structure is smooth to runny with a spicy aftertaste.

**Milk type:** Raw Jersey cow's milk

#### MANDARONE 6,50

De mandarone (wat grote manderijn betekent) heeft met haar typische uiterlijk een krachtige en pittige smaak. **Melksoort:** Gepasteuriseerde koemelk

\* **Mandarone:** (big mandarin) has a strong and spicy taste with its typical appearance. **Milk type:** Pasteurized cow's milk

#### BRABANTS BLAUW 6,00

Romige Hollandse kaas met een pikante blauwader **Melksoort:** Gepasteuriseerde koemelk

\* **Brabants Blauw:** Creamy Dutch cheese with a spicy blue vein **Milk type:** Pasteurized cow's milk



## *Salumi*

### **PARMAHAM** 8,00

14 maanden gerijpt, zachte smaak  
\* *Parma ham: Aged 14 months, soft taste*

### **ROQUEFORT FUET** 5,50

Heerlijke droge worst op smaak gebracht met Roquefort.  
\* *Roquefort fuet: Delicious dry sausage flavored with Roquefort.*

### **GEROOKTE RIBEYE** 8,00

Langzaam gegaarde ribeye door onze keukenbrigade. Schitterend gemarmerd rundvlees, heerlijk van smaak en structuur.  
\* *Smoked ribeye; Slow cooked ribeye by our kitchen brigade. Beautiful marbled beef, delicious in taste and structure.*

### **EENDENBORST** 8,00

Met Pedro Ximénez stroop  
\* *Duck breast with Pedro Ximenez syrup*

## *Anti-pasti warm*

### **VEGAN BITTERBALLEN (4X)** 6,00

Bloemkool dip  
\* *Vegan 'bitterballen' (4x): Cauliflower dip*

### **GYOZA MET GARNALEN** 7,00

En gerookte paprika mayonaise  
\* *Gyoza with shrimps: and smoked paprika mayonnaise*

### **ARANCINI (4X)** 6,00

Risotto balletjes met mozzarella, paddenstoel en truffel, kruidencrème van dragon, kervel en peterselie  
\* *Arancini (4x): Risotto balls with mozzarella, mushroom and truffle, herbal cream of tarragon, chervil and parsley*

### **GYOZA MET EEND** 7,00

En sriracha mayonaise  
\* *Gyoza with duck: and sriracha mayonnaise*

### **KALFSVLEES BITTERBALLEN (4X)** 6,00

Dyon mosterd  
\* *Veal 'bitterballen' (4x): Dijon mustard*

### **KAASFONDUE** 10,00

Fondue van Hollandse kazen, brood  
Supplement: Crudité (wortel, komkommer, paprika, bleekselderij) +5.00  
\* *Cheese fondue: of Dutch cheeses / bread Supplement: Crudité (carrot, cucumber, bell pepper, celery) for the cheese fondue +5.00*

## *Cocktails, Gin&Tonic*

### *Cocktails classici*

#### **AMARETTO SOUR** 10,50

Amaretto, limon juice, sugar

#### **ESPRESSO MARTINI** 11,00

Vodka, Kahlúa, espresso

#### **PORNSTAR MARTINI** 11,50

Vodka, passion fruit, vanilla, Prosecco

#### **DUTCH MULE** 10,50

Vodka, Ginger Beer, lime

#### **GOLDEN MOJITO** 11,00

Rum, mint, lime, Ginger Ale

### *Cocktails speciale*

#### **CUCUMBER & ROSE COLLINS** 10,50

Gin, cucumber, soda, rosewater

#### **MAKE THIS HAZELNUT** 11,50

Vodka, Frangelico, Baileys

#### **SPICED MARGARITA** 11,00

Tequila, cranberry, cinnamon

#### **NEW HARLEM SOUR** 11,50

Whiskey, lemon juice, Port

*\* if you have special wishes or requests, please ask our bartenders for advice \**

12

**Wifi code**  
Dodici12

Follow us on Facebook (dodici)  
and Instagram (dodici12haarlem)



Smedestraat 47, 2011 RE Haarlem  
T: +31 (0)23 - 532 86 86  
info@dodici.nl | www.dodici.nl