

*Vivere la
dolce vita
di Dodici*

Prima colazione

08.00 - 16.15

Dolce

- ROOMBOTER CROISSANT**   **4,00**
Aardbeien confiture of Nutella hazelnootpasta
* **All butter croissant** with strawberry preserve or Nutella
chocolate hazelnut spread
- WENTELTEEFJES**   **6,50**
Van suikerbrood met kaneelsuiker
* **French toast** from sugar bread with cinnamon sugar
- GRIEKSE YOGHURT**   **6,75**
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**   **6,50**
Fruit van het seizoen
* **Fruit salad** made from fresh seasonal fruits
- BRAZILIAN BREAKFAST**   **12,00**
Açaï, glutenvrije granola, banaan en blauwe bessen
* **Brazilian breakfast** with açai berries, gluten-free granola,
banana and blueberries
- STRAWBERRY CHEESECAKE**   **6,50**
Met een gel van witte balsamico en verse aardbeien
* **Strawberry cheese cake** with a gel of balsamico and fresh strawberries
- CANNOLI SICILIANI**   **4,50**
Gevuld met een crème van tiramisu
* **Cannoli Siciliani** filled with a cream of tiramisu
- CARROT CAKE**   **4,50**
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

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 5,00

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 ROEREI 7,00

Zacht & lopend, getoast brood, spinazie, Hollandaise saus of
roerei van scharreleieren en room. Brood naar keuze.

Supplement:

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

- Pancetta + 3,50

- Tomaat, kaas & Pancetta + 5,50

- Avocado tomaten salsa en feta crumble + 5,50

- Parmezaanse kaas en truffel + 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 + 5,50

- Avocado tomato salsa and feta crumble + 5,50

- Parmesan cheese and truffle + 5,50

Colazione completa

Ambachtelijk
tarwebrood,
met keuze uit
meergranen-
of licht brood

Artisanal
bread, with
a choice of
multigrain
or light bread

GEZOND 15,00

Vers fruitsalade, Griekse yoghurt met glutenvrije granola,
notenmix en gewelde vijgen, granola crackers met salsa van
tomaat en avocado, jong belegen kaas en 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 and fresh orange juice

BELEGEN 18,00

Roomboter croissant met aardbeien confiture, wentelteefje van
suikerbrood met kaneelsuiker, roerei naturel, brood naar keuze
en 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 and fresh orange juice

COMPLEET 19,50

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 en verse jus d'orange

* **Complete indulgence:** 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 and fresh orange juice

Pranzo

12.00 - 16.15

Zuppe

** Geserveerd met ambachtelijk tarwebrood, boter; Secchi olijfolie en zeezout **

** Served with artisan bread, butter; Secchi olive oil and sea salt **

BISQUE

Van kreeft, met rivierkreeft en kaviaar van haring
** Bisque; of lobster with crayfish and herring caviar*

11,00

DOPERWTENSOEP

Doperwtensoep met kalamansiparels, munt en peultjes
** Green pea soup; kalamansi pearls, fresh mint and mange tout*

9,00

Insalate

** Geserveerd met ambachtelijk tarwebrood, boter; Secchi olijfolie en zeezout **

** Served with artisan bread, butter; Secchi olive oil and sea salt **

LIBANESE TABOULEH

Salade van couscous, salsa van tomaat, muhammara, notenmix en gegrilde groenten (supplement sockeye zalm 6,50)
** Salad of couscous, salsa of tomato, muhammara, mix of nuts and some grilled vegetables (supplement sockeye salmon 6,50)*

17,50

SALADE VITELLO

Salade met langzaam gegaarde kalfsmuis, gemarineerde artisjokken, parmezaanse kaas, zongedroogde tomaten en basilicum dressing
** Salad with slow cooked veal rump: marinated artichokes, Parmesan cheese, sundried tomato and basil dressing*

18,00

SALADE RIVIERKREEFT

Salade met rivierkreeftjes, huisgemaakte krabsalade, zoet zuur van komkommer, tomaat, chevenne ui en een pittige dilledressing (supplement sockeye zalm 6,50)
** Salad with crayfish: crab salad, tomato, cevenne onion, pickled cucumber and a spicy dill dressing (supplement sockeye salmon 6,50)*

18,00

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, Basilicum crème   6,00

- Tomaat, Burrata, balsamicostroop   10,75

- Tomaat, Parmaham, Secchi olijfolie 10,75

- Tomaat, Wilde gerookte zalm 11,75

* **Bruschetta focaccia:**

- Tomato, Basil cream   6,00

- Tomato, Burrata, balsamic syrup   10,75

- Tomato, Parma ham, Secchi olive oil 10,75

- Tomato, Wild smoked salmon 11,75

SANDWICH KIP

13,50

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

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

SANDWICH KAAS

10,00

Comté (pittig beleggen kaas van koemelk uit de Franse alpen) of Persille du Vernet (zachte blauwe geitenkaas) met gewelde vijgen en truffelhoning

* **Sandwich cheese:** *Comté (spiced French mountain cheese of cow milk) or Persille du Vernet (soft blue goat cheese) with soaked figs and truffle honey*

SANDWICH HARING

10,00

Met zoetzure cevenne ui, augurk en mosterd zaadjes

* **Sandwich herring** *with pickled cevenne onion, gherkin and mustard seeds*

GROOTMEESTER KALFSKROKETTEN

9,50

2 stuks kalfskroketten, met Dijon mosterd en brood

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

KAASFONDUE

10,50

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

14,50

Met beukenzwammetjes, Parmezaanse kaas, crème fraîche en truffel

Risotto: *with beech mushrooms, Parmesan cheese, creme fraiche and truffle*

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  **6,50**

Secchi olijfolie uit Sardegna, roomboter, zeezout

* **Bread:** Secchi olive oil from Sardegna, butter, sea salt

KNOFLOOK OLIJVEN  **4,50**

* **Garlic olives**

CRUDITÉ  **5,50**

Wortel, komkommer, paprika, bleekselderij, kruidencrème van dragon, kervel, peterselie

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

PAPADUM  **5,50**

Mango chutney

* **Papadum:** mango chutney

BRUSCHETTA BITE  **3,25**

Tomaat, basilicum crème

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

Pesce

GEAY OESTER **4,50**

Rode wijnazijn en sjalot of kalamansi parels

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

GEROOKTE WILDE SOCKEYE ZALM **9,00**

Met groene kruiden crème

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

KRABSALADE  **10,50**

Met appel, limoen mayonaise en pane carasau

* **Crab salad** with apple, lime mayonnaise and pane carasau

RIVIERKREEFTJES **10,50**

Met aardappelkaantjes en sriracha mayonaise

* **Crayfish** with potato crackers and sriracha mayonnaise

Al onze kazen kiezen wij samen met de specialisten van Kaashuis Tromp Haarlem uit.

Dit kaashuis is om de hoek gevestigd in de Barteljorisstraat.


**We choose our cheeses with the specialists of Kaashuis Tromp Haarlem. This is just around the corner in the Barteljorisstraat.*

Formaggi

BURRATA  **8,50**

Een Italiaanse verse kaas van koemelk, gemaakt van mozzarella en room met pane carasau. Melksoort: Rauwe koemelk

* *An Italian fresh cheese from cow's milk, made from mozzarella and cream. Milk type: Raw cow's milk*

TOMME DE BREBIS, FRANKRIJK  **7,50**

Deze traditionele schapenkaas van de wereldberoemde Roquefort-producent Papillon heeft een ivoorkleurige zuivel met een oranje tot donkerbruine korst. Zacht en subtiel van smaak.

Melksoort: Gepasteuriseerde schapenmelk
* *A traditional sheep's cheese with an ivory colour and an orange brown crust. A very subtle and soft flavour. Milk type: Pasteurized sheep's milk*

LA GABARRE, FRANKRIJK - LOIRE **7,50**


Mooi vol van smaak en smeugig in de mond. De blauwgrijze korst dient zeker gegeten te worden. Melksoort: Rauwe koemelk

* *A nice and round flavour and you should definitely eat the crust. Milk type: Raw cow's milk*

COMTÉ, FRANKRIJK **7,75**

Een unieke bergkaas - meest gegeten kaas in Frankrijk - met een verfijnde, intens rijke smaak. Nootachtig met een aangenaam, romig karakter. Melksoort: Rauwe koemelk

* *A unique mountain cheese - the most eaten cheese in France - with a refined, intensely rich taste. Nutty with a pleasant, creamy character. Milk type: Raw cow's milk*

PERSILLÉ DE CHÈVRE FERMIER, FRANKRIJK  **8,50**

Een blauwaderkaas uit de Auvergne gemaakt van gepasteuriseerde geitenmelk. Mooi fris van de geitenmelk in combinatie met het zoute en power effect van de blauwader.

Melksoort: Gepasteuriseerde geitenmelk
* *A blue cheese from the Auvergne made of goat milk. Fresh goat flavour with the saltiness and powerfull character of the blue culture. Milk type: Pasteurized goat milk*

VENACO, FRANKRIJK 8,50

Dit is een gewassen korst kaas uit Bastia (Corsica) op basis van rauwe volle schapenmelk en is gerijpt in een vochtige kelder voor tenminste drie maanden en heeft een rood oranje kleur en de binnenkant heeft een ivorkleurige zachte zuivel. Melksoort: Gepasteuriseerde schapenmelk

** This cheese has a washed crust and is from Bastia (Corsica). It is based on a raw and full sheep milk and is aged in a damp chamber. This gives the cheese a red orange colour and a ivory and soft taste in the milk. Milk type: Raw sheep's milk*

ORO ROSSO, ITALIË  8,50

Deze blauwe kaas uit Treviso wordt gemaakt van gepasteuriseerde koemelk en wordt gedrenkt in vaten met wijn van de Raboso druif. Een lekker pittige kaas met een zoetje aan de buitenkant. Melksoort: Gepasteuriseerde koemelk

** This blue cheese from cow milk from Treviso is being soaked in the barrels of the wine from the Raboso grape. A strong taste with a little bit of sweetness on the outside. Milk type: Pasteurized cow's milk*

Salumi

PARMAHAM 8,50

14 maanden gerijpt, zachte smaak

** Aged 14 months, soft flavour*

MORTADELLA MET TRUFFEL 8,50

Italiaans vleeswaar (varkensvlees) uit Bologna met truffel en wordt gekruid met pistache, peper en mirtebessen

** Italian pork charcuterie from Bologna with truffle, seasoned with black pepper, pistachio nuts and Italian berries*

GEROOKTE RIBEYE 8,50

Lichtgerookte ribeye, gemarmerd rundvlees

** Smoked ribeye; Slow cooked ribeye, marbled beef, delicious in taste and structure*

ZACHTGEGAARDE KALFSMUIS 9,00

Langzaam gegaarde kalfsmuis, crème van basilicum en zongedroogde tomaatjes

** Slowly cooked thin sliced veal with a cream of basil and sundried tomatoes*

Antipasti-warm

12.00 - 00.00

Morsi caldi

VEGAN BITTERBALLEN (4X)   7,50

Van Ajuma, met mango chutney

** Vegan 'bitterballs' (4x): Mango chutney*

GYOZA MET GARNALEN (4X)  8,00

Met sesam saus

** Gyoza with shrimps: and sesame sauce*

ARANCINI (4X)   7,00

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*

RENDANG BITTERBALLEN (4X)  7,00



En sriracha mayonaise

** Rendang 'bitterballs': and sriracha mayonnaise*

KALFSVLEESBITTERBALLEN (4X)  6,50

Dijon mosterd

** Veal 'bitterballs' (4x): Dijon mustard*

KAASFONDUE   10,50

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

- MAKREEL** 15,00
Gemarineerde komkommer, avocado, kruiden crème en appel
* **Mackerel** with marinated cucumber, avocado, cream of herbs and apple
- STEAK TARTAAR** 15,00
Lichtgerookt, piccalilly, cornichons, kwartel ei en crostini
* **Steak tartare:** Slightly smoked with piccalilli, cornichons, quail egg and crostini
- KIMCHI**   13,50
Met krokante tempeh, ingelegde Paksoi met Kewpie sesam mayonaise
* **Kimchi** with crispy tempeh pickled bok choy and Kewpie sesame mayonnaise
-

Piatto intermedio

- BISQUE** 11,00
Van kreeft, met rivierkreeft en kaviaar van haring
* **Bisque** of lobster with crayfish and herring caviar
- DOPERWTENSOEP**   9,00
Doperwtensoep met kalamansiparels, munt en peultjes
* **Pea soup** with kalamansi pearls, fresh mint and mange tout
- RISOTTO**   14,50
Met beukenzwammetjes, Parmezaanse kaas, crème fraîche en truffel
Risotto with beech mushrooms, Parmesan cheese, creme fraiche and truffle
-

Insalate

- LIBANESE TABOULEH**   17,50
Salade van couscous, salsa van tomaat, muhammara, notenmix en gegrilde groenten (supplement sockeye zalm 6,50)
* **Lebanese tabbouleh** Salad of couscous, salsa of tomato, muhammara, mix of nuts and some grilled vegetables (supplement sockeye salmon 6,50)
- SALADE VITELLO** 18,00
Salade met langzaam gegaarde kalfsmuis, gemarineerde artisjokken, parmezaanse kaas en een dressing van zongedroogde tomaten en basilicum
* **Vitello salad:** Salad with slow cooked veal rump, marinated artichokes, parmesan cheese, sundried tomato and basil dressing
- SALADE RIVIERKREEFT** 18,00
Salade met rivierkreeftjes, huisgemaakte krabsalade, zoet zuur van komkommer, tomaat, cevenne ui en een pittige dilledressing (supplement sockeye zalm 6,50)
* **Salad with crayfish** crab salad, tomato, cevenne onion, pickled cucumber and a spicy dill dressing (supplement sockeye 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 VARKENSLENDE 22,50

Met een licht pittige crème van aubergine en jus van kruiden en wilde honing

* **Iberico pork loin** with a medium spicy cream of eggplant and a gravy of herbs and wild honey

RUNDERLENDE 24,00

Italiaanse tataki van gebakken runderlende (lauwwarm geserveerd), aardappel mousseline met olijfolie en citroen en schuim van parmezaan

* **Beef sirloin** served as a tataki in Italian style, a mousseline of potato with olive oil and lemon served with a frothy Parmesan foam

COQUILLES 23,00

Met Lamsoren, beurre blanc van limoncello en risotto van koolrabi en verveine

* **Scallops** with sea lavender, beurre blanc of limoncello and a risotto of kohlrabi and verveine

PIATTO SETTIMANALE VEGETARIANO dagprijs

Ons wekelijks wisselend vegetarisch gerecht

* Our weekly changing vegetarian special

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

19,50

4-gangen/4-course

46,50 (price p.p.)

Bijpassend

wijnarrangement

Matching wine pairing

25,50

5-gangen/5-course

54,50 (price p.p.)

Bijpassend

wijnarrangement

Matching wine pairing

31,50

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 en Parmezaanse
kaas, uit de oven

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

SIDE SALAD 4,50

Mesclunsla, basilicum dressing,
tomaatjes, noten en kruiden

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

Dolci

SCROPPINO 8,50

Citroen sorbet, Prosecco, wodka

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

RABARBER 11,00

Hangop van yoghurt, rabarber, vanille
crumble en vanille Madagascar ijs

* **Rhubarb** Strained yoghurt, rhubarb,
vanilla crumble and vanilla Madagascar
ice cream

CHOCOLADE GANACHE

TAARTJE 11,50

Met een crumble van cacao,
gekarameliseerde witte chocolade
en malaga ijs

* **Chocolate ganache tart** with a
crumble of cacao and caramelized
white chocolate and Malaga ice cream

KAAS 20,00

Kaasplateau met 3 kazen, notenbrood
en huisgemaakte bierstroop

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

FRIANDISES 7,50

4 stuks huisgemaakte patisserie

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

BONBONS 2,50

Chocolaterie Van Dam (prijs per stuk)

* **Chocolatier 'Van Dam'** price per piece

*Menu
della cena
di Dodici*

Vino bianco, rosso, rosato & spumante

Vino bianco

White wine

MILLERIGNE PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE PICCINI <i>Veneto, Italy / Grape: Pinot Grigio</i> * Citrus - Thirst quenching - fresh - pepper	5,00 / 25,00
CAMERE GRILLO DI ALCESTI <i>Sicily, Italy / Grape: Grillo</i> * Salty - tasteful - spicy - apple	5,50 / 27,50
NIUS VERDEJO/ SAUVIGNON BLANC <i>Rueda, Spain</i> * Tasty - crispy & dry - anise	6,00 / 30,00
MISTY COVE SAUVIGNON BLANC <i>Marlborough, New Zealand</i> * Lemon & passion fruit - aromatic - fresh	6,50 / 32,50
TONIATTI GIACOMETTI TAI <i>Veneto, Italy / Grape: Friulano</i> * Rich - apricot - almond - honey	6,50 / 32,50
DON PEDRO D' SOUTOMAIOR <i>Rias Baixas, Spain / Grape: Albarino</i> * Juicy - fresh - invigorating	6,75 / 33,75

TENUTA GAGGINO GAVI LA SVERSA <i>Piedmont, Italy</i> * Cortese - grapefruit - concentrated - lively	6,75 / 33,75
DOMAINE PAUL MAS LES FAÏSSES CHARDONNAY <i>Languedoc, France</i> * Powerful & round - tropical - vanilla - fine balance	7,00 / 35,00
MARIO COSTA ROERO ARNEIS <i>Langhe Piëmonte, Italy / Grape: Arneis</i> * Aniseed - peach - pure - dry	7,50 / 37,50
VIÑA IJALBA CRIANZA BLANCO <i>Rioja, Spain / Grape: Viura, Maturana Blanca / Tempranillo Blanco</i> * Butter - pure - soft - tropical	8,00 / 40,00
FATTORIA NICODEMI LE MURATE PECORINO <i>Abruzzo, Italy</i> * Citrus - Peach - Mineraly	35,00
RÉGIS JOUAN SANCERRE <i>Loire, France</i> * Lively & refreshing - classic - mineral - juicy	41,00
HESS CHARDONNAY <i>California, United States</i> * Powerful - clean - firm structure - vanilla & toast	42,50
MARIO COSTA LANGHE BIANCO LANGHE VIJÉ <i>Piëmonte, Italië</i> * Gooseberry - Acacia - Vanilla	44,00
COMTE DE MALARTIC PESSAC-LEOGNAN BLANC <i>Bordeaux, Frankrijk</i> * Ripe Apple - Butter - Aromatic	55,00
OLIVIER RAVOIRE & FILS CHATEAUNEUF DU PAPE BLANC CAPARAÇON <i>Rhône, Frankrijk</i> * Ripe fruit - Herbs - Butter & Vanilla	70,00

Vino rosso

Red wine

MILANI NEGROAMARO / PRIMITIVO <i>Puglia, Italy / Grape: Negroamaro & Primitivo</i> * Soft - red fruit - supple - spicy	5,00 / 25,00
MARIO COSTA BABERA D'ALBA <i>Piëmonte, Italy / Grape: Barbera</i> * Cherry - aromatic - juicy - fresh	6,00 / 30,00
FATTORIA LE FONTI <i>Tuscany, Italy</i> * Chianti - organic - mature dark fruit - spicy - violets	6,00 / 30,00
BORGO STAJNBECH PINOT NERO <i>Veneto, Italy</i> * Light-footed - uplifting - 4 months wood - juicy	6,75 / 32,75
CASIR DOS SANTOS RESERVA MALBEC <i>Mendoza Valley, Argentina</i> * Powerful - black fruit - vanilla - ripe plums	7,50 / 37,50
PODERE SETTE L'INVIDIO BOLGHERI <i>Tuscany, Italy</i> * Super Tuscan - Full of fruit - Elegant - Earth - Powerfull	8,50 / 42,50
MARQUES DE VARGAS RIOJA RESERVA <i>Rioja, Spain</i> * Balance - truffle & vanilla - salmiak - mature fruit	8,50 / 42,50
TERRE DEL BRUNO GORGOLI <i>Toscane, Italy</i> * Blackcurrant - Cedar - Silky & Intense	45,00
BOEKENHOUTSKLOOF THE CHOCOLATE BLOCK <i>Franschhoek, Zouth Africa</i> * Black fruits - pepper & herbs - powerful - 16 months French oak	49,50
CANTINA STROPPIANA BAROLO "LEONARDO" <i>Piedmont, Italy</i> * Earthy aromas - elegant - stewed fruit - soft tannins	60,00
FATTORIA NICODEMI NEROMORE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO <i>Abruzzo, Italy</i> * Blueberry - Blackberry - Intense & Long	65,00
DOMENICO FRACCAROLI AMARONE <i>Veneto, Italy</i> * Intense - full & fruity - concentrated - vanilla - round finish	70,00

Vino rosato

Rose wine

LES VIGNES GRENACHE ROSÉ
Languedoc, France

5,00 / 25,00

* Cherries - dry - refreshing - juicy

CHATEAU DU ROUËT PAMPLOON ROSÉ
Provence, France

7,00 / 32,50

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

Vino spumante

Sparkling wine

DOMUS PICTA BRUT PROSECCO
Veneto, Italy

6,50 / 32,50

* Spumante - fruity - fine mousse - dusty & round

VEUVE CLICQUOT BRUT CHAMPAGNE
Champagne, France

80,00

* Firm - apple - citrus - fresh

Vino da dessert

Dessert wine

WEINGUT DORWAGEN BEERENAUSSLESE
Rheinhessen, Germany

6,60

* Silvaner - honey - apricot - subtly sweet - final

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