

*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**   **7,00**  
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**   **12,50**  
Açaï, glutenvrije granola, banaan en blauwe bessen  
*\* Brazilian breakfast with açai berries, gluten-free granola, banana and blueberries*
- WEKELIJKS WISSELEND GEBAK**   **dagprijs**  
*\* Weekly changing pastries*
- CARROT CAKE**   **4,75**  
Met botercreme, 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*
- AFFOGATO**   **5,50**  
Vanille ijs met een espresso  
*\* Vanilla ice with espresso*

# 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 with Livar farmer's ham or young matured cheese (warm / cold) / Ham and cheese +1.00*



### SANDWICH HUMMUS 13,50

Hummus, feta, avocado en granaatappel



*\* Sandwich hummus, feta, avocado and pomegranate*

### EGGS BENEDICT (GEPOCHEERD, 2X) OF ROEREI 7,00

Eggs benedict, getoast brood, spinazie, Hollandaise saus (vanaf 10.00 uur). Of roerei van scharreleieren met room en brood naar keuze. Supplement:

- Wilde gerookte zalm (Sockeye zalm) + 7,00
- Pancetta + 3,50
- Tomaat, kaas   + 3,50
- Tomaat, kaas & Pancetta + 5,50
- Avocado, tomaat en feta + 5,50
- Parmezaanse kaas en truffel + 5,50

*Eggs benedict, toasted bread, spinach, Hollandaise sauce (from 10AM). Or scrambled eggs from free-range eggs with cream and bread of your choice. Supplement:*

- Wild smoked salmon (Sockeye salmon) + 7,00
- Pancetta + 3,50
- Tomato, cheese   + 3,50
- Tomato, cheese and Pancetta + 5,50
- Avocado, tomato and feta + 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*

### BELEGEN 17,00

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 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, 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, fresh orange juice*

## Pranzo

12.00 - 16.15

### Zuppe

*\*Onze soepen en salades worden geserveerd met brood en olijfolie\**

*\*Our soups and salads come with some bread and olive oil\**

#### **BISQUE**

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

**12,00**

#### **AARDAPPEL-PREI VELOUTÉ**

Zacht en romig met een gekruide crostini  
*\* A Potato and leek soup with a herb crostini*

**10,50**

#### **THAÏSE CURRY**

Met rode linzen  
*\* Soup of thai curry with red lentils*

**10,50**

---

### Insalate

*\*Onze soepen en salades worden geserveerd met brood en olijfolie\**

*\*Our soups and salads come with some bread and olive oil\**

#### **ERBORINATO SANCARLONE**

Salade met Italiaanse blauwaderkaas met gemengde noten, ingelegde vijgen en een dressing van citrussen en vijgen  
*\* Salad with a blue cheese from Italy, nuts, marinated figs and a dressing of citrus and figs*

**17,00**

#### **SALADE PICANHA**

Salade met langzaam gegaarde runderpicanha, gemarineerde artisjokken, crostini, zongedroogde tomaatjes en een rode port dressing  
*\* Salad with slowly cooked thin sliced beef picanha with marinated artichokes, crostini and a dressing of red port*

**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, basilicumolie   **6,50**
- Tomaat, Burrata, balsamicostroop   **11,50**
- Tomaat, Parmaham **11,50**
- Tomaat, wilde gerookte zalm **13,00**

### \* **Bruschetta focaccia:**

- Tomato, basil oil   **6,50**
- Tomato, Burrata, balsamic syrup   **11,50**
- Tomato, Parma ham **11,50**
- Tomato, wild smoked salmon **13,00**

## SANDWICH KIP

**14,50**

Gemarineerde kippendijen op een Puccia broodje, Squacquerone kaas, een basilicum creme, komkommer, en gemarineerde tomaat  
\* Sandwich marinated chicken thighs on an Italian Puccia bun, Squacquerone cheese, cream of Basil, cucumber and marinated tomato

## SANDWICH KAAS

**10,00**

Cremeux au Truffe (zachte triple crème kaas uit de bourgogne) of Erborinato Sancarlonone (smeuige blauwader met een hint van saffraan) met geweldige vijgen en truffelhoning. Beide kazen zijn van koemelk.

\* Sandwich cheese with Cremeux au Truffe (soft French triple cream cheese from Burgundy, cow milk) or Erborinato Sancarlonone (soft blue cheese from Italy, cow milk) with marinated figs and truffle honey

## SANDWICH HOLLANDSE GARNALEN

**15,00**

Saffraan mayonaise, zongedroogde tomaatjes en komkommer  
\* Sandwich with Dutch shrimp, saffron mayonnaise, sundried tomato and cucumber

## GROOTMEESTER KALFSKROKETTEN

**9,50**

Twee stuks kalfskroketten, met Dijon mosterd en brood

\* Grootmeester veal croquettes (x2) with Dijon mustard and bread

## KAASFONDUE

**11,50**

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

**15,50**

Met beukenzwammetjes, Parmezaanse kaas, crème fraîche en truffel

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

## DODICI LUNCH MENU

**32,50**

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**   **7,00**

Secchi olijfolie, roomboter, zeezout

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

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

\* Garlic olives

**CRUDITÉ**   **5,50**


Wortel, komkommer, paprika, bleekselderij, en basilicum crème

\* Crudité: Carrot, cucumber, bell pepper, celery and basil cream

**NAANBROOD**   **7,00**

Met hummus

\* Naanbread with hummus

**BRUSCHETTA BITE**   **3,75**

Tomaat, basilicum crème

\* Bruschetta bite: Tomato, basil cream

### Pesce

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

Rode wijnazijn, sjalotjes of yuzu parels

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

**GEROOKTE WILDE SOCKEYE ZALM** **10,50**

Met basilicum crème

\* Smoked wild sockeye salmon with a cream of basil

**BOQUERONES**  **7,00**

Gemarineerde ansjovis

\* Marinated anchovies

**HOLLANDSE GARNAALTJES** **10,50**

Met saffraan mayonaise

\* Dutch shrimps with a saffron mayonnaise

*Al onze kazen kiezen wij samen met de specialisten van Kaashuis Tromp Haarlem uit. Dit kaashuis zit om de hoek 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 fresh Italian cheese from cow's milk, made from mozzarella and cream. Milk type: raw cow's milk

**CREMEUX AU TRUFFE**   **7,50**

**Frankrijk - Bourgogne**

Cremeux de Bourgogne kaas heeft zijn zachte smaak en structuur te danken aan de toegevoegde room (triple crème). Zachte bloemige korst, licht pikant en met truffel.

Melksoort: Gepasteuriseerde koemelk  
\* Soft triple cream cheese from burgundy, smooth and soft structure with some truffle. Milk type: pasteurised cow milk

**PIODA DI SANTA MARIA**   **7,50**

**Italië, Piemonte**

De Pioda wordt gewassen en rijpt ongeveer 45 dagen waarna een zoete, met licht zure hints en aangename smaak is ontwikkeld.

Melksoort: Gepasteuriseerde geitenmelk  
\* The Pioda is washed and ripened for about 45 days, after which a sweet, slightly sour hints and pleasant taste developed. Milk type: Pasteurised goat milk

**TOMME BRULÉE**   **6,75**

**Frankrijk, Midi-Pyrénées**

Traditionele kaas uit het Baskische landschap. Tijdens het rijpen wordt de korst dikker die tenslotte geschroeid word, dit zorgt voor een licht rokerige en nootachtige smaak.

Melksoort: Gepasteuriseerde schapenmelk  
\* Traditional cheese from the Basque landscape. During repening, the crust becomes thicker and is finally seared, which provides a slightly smoky and nutty taste. Milk type: pasteurised sheep's milk

**GRUYÈRE AOC**  **6,00**

**Zwitserland, Jura**

Gruyère is een harde kaas van rauwe koemelk. De koeien die de melk leveren, voeden zich zomers met weidegras en eten in de winter hooi. Dit geeft een mooie

specifieke smaak aan de kaas. Melksoort:

Rauwe koemelk

\* *Gruyere is a hard cheese made from raw cow's milk. The cows that supply the milk feed on meadow grass in the summer and eat hay in the winter. This gives a nice specific taste to the cheese. Milk type: Raw cow's milk*

**ROBIOLA GRIGNOLA GILDO**   **6,00**

**Italië, Lecco**

Deze gekruide robiola wordt nog steeds naar eeuwenoude traditie gemaakt. Het is gemaakt met volle koemelk uit de bergen, met een productietechniek die lijkt op die van de Taleggio. Grignola Robiola heeft een zachte structuur maar een mooie lichte bite op de korst. Melksoort: Gepasteuriseerde koemelk

\* *This spiced robiola is still made according to centuries-old tradition. It is made with whole cow's milk from the mountains, with a production technique similar to that of Taleggio. Grignola Robiola has a soft structure but a nice light bite on the crust. Milk type: Pasteurized cow's milk*

**ERBORINATO SANCARLONE ALLO**

**ZAFFERANO**   **8,50**

**Italië, Piemonte**

Een blauwe geaderde kaas uit de regio Novara.. De kaas is heerlijk smeug en heeft een intense smaak die wordt verrijkt door de aanwezigheid van saffraan. Melksoort: Gepasteuriseerde koemelk

\* *Blue cheese from the Novara region. The cheese is wonderfully smooth and has a intense flavour that is enriched by the presence of saffron. Milk type: Pasteurized cow's milk*

## Salumi

**PROSCIUTTO DI SAN DANIELE** **9,00**


Gedroogde ham uit het gelijknamige dorp, zacht en licht zoet van smaak

\* *One of the best hams from Italy, taste is sweet from the village*

**MORTADELLA MET TRUFFEL** **9,00**

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

\* *Italian thin sliced pork from Bologna with truffle and it's seasoned with black pepper, pistache nuts and Italian berries*

**PICANHA**  **9,00**

Langzaam gegaarde runder picanha

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

**NDUJA** **7,50**

Pittige smeerbare salami uit Calabria

\* *Spicy spreadable salami from Calabria*

## Antipasti-warm

12.00 - 00.00

### Morsi caldi

**VEGAN BROCCOLI LINZEN BITTERBALLEN**

**VAN AJUMA (4X)**   **7,50**

Met humus

\* *Vegan 'bitterballs' (4x) of lentils and broccoli, with hummus*

**GYOZA MET GARNALEN (4X)** **8,00**


Met sesam saus

\* *Gyoza with shrimps: and sesame sauce*

**ARANCINI (4X)**   **7,50**


Risotto balletjes met mozzarella, paddenstoel, truffel en met een basilicum crème

\* *Arancini (4x): Risotto balls with mozzarella, mushroom, truffle and with a cream of basil*

**RENDANG BITTERBALLEN (4X)**  **7,00**

En sriracha mayonaise

\* *Rendang 'bitterballs': and sriracha mayonnaise*

**RUNDVLEES BITTERBALLEN (4X)**  **7,00**

Dijon mosterd

\* *Beef 'bitterballs' (4x): Dijon mustard*

**KAASFONDUE**   **11,50**

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!*

 = suitable to eat when you are pregnant

 = vegetarian food

## Menu della cena

17.00 - 22.00 (aanvang diner tot 22.00)

### Aperitivo

- KABELJAUW**  **16,00**  
Mozaïek van gemarineerde kabeljauw, crème van peterselie en geroosterde prei  
\* *A mosaic of marinated cod, cream of parsley and roasted leek*
- STEAK TARTAAR** **16,00**  
Basilicum, artisjok, tomaat en een krokant van parmezaan  
\* *Steak tartare: Basil, artichoke, tomato and parmesan cheese*
- POMPOEN**   **14,00**  
"Mille-Feuille" van pompoen, saus van dashi yoghurt en prosecco met een crème van pompoen en sinaasappel  
\* *"Mille-Feuille" of pumpkin with a saus of dashi yoghurt and prosecco with a cream of pumpkin and orange*
- 

### Piatto intermedio

- BISQUE** **12,00**  
Van kreeft, met Hollandse garnalen en kaviaar van haring  
\* *Bisque of lobster with Dutch shrimps and herring caviar*
- AARDAPPEL-PREI VELOUTÉ**   **10,50**  
Zacht en romig met een gekruide crostini  
\* *A Potato and leek soup with a herb crostini*
- THAÏSE CURRY**   **10,50**  
Met rode linzen  
\* *Soup of thai curry with red lentils*
- RISOTTO**   **15,50**  
Met beukenzwammetjes, Parmezaanse kaas, crème fraîche en truffel  
\* *Risotto with beech mushrooms, Parmesan cheese, creme fraiche and truffle*
- 

### Insalate

- ERBORINATO SANCARLONE**  **17,00**  
Salade met Italiaanse blauwaderkaas met gemengde noten, ingelegde vijgen en een dressing van citrus en vijgen  
\* *Salad with a blue cheese from Italy, mix of nuts, marinated figs and a dressing of citrus and figs*
- SALADA PICANHA**  **18,00**  
Salade met langzaam gegaarde runderpicanha, gemarineerde artisjokken, crostini, zongedroogde tomaatjes en een rode port dressing  
\* *Salad with slowly cooked thin sliced beef picanha with marinated artichokes, crostini and a dressing of red port*



# Menu della cena

17.00 - 22.00 (aanvang diner tot 22.00)

## Piatto principale

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

Our meat and  
fish dishes are ser-  
ved with a regu-  
larly changing,  
appropriate  
vegetable garnish

**EEND** ♡ 25,00

Eendenborst met een jus van blauwe bessen en een crème van zoete aardappel

\* Duck breast with a blueberry gravy and a cream of sweet potato

**RUND** ♡ 24,00

Langzaam gegaarde shortrib met krokante polenta, truffel en eigen jus

\* Beef: slow cooked shortrib with a crispy polenta, truffle and with his own gravy

**HEILBOT** 26,50

Heilbot met crème van gerookte pompoen en saus van groene curry

\* Halibut with a cream of smoked pumpkin and a sauce of green curry

**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.)

**4-gangen/4-course**

**46,50** (price p.p.)

**5-gangen/5-course**

**54,50** (price p.p.)

*Bijpassend*

*wijnarrangement*

*Matching wine pairing*

**19,50**

*Bijpassend*

*wijnarrangement*

*Matching wine pairing*

**25,50**

*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**   **5,00**


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

\* Melanzane parmigiana: ½ Eggplant,  
tomato and Parmesan cheese

**SIDE SALAD**   **4,75**

Mesclunsla, citrus vijgen dressing, tomaatjes

\* Side salad: mesclun lettuce, citrus fig dressing,  
tomatoes

---

## Dolci

**SCROPPINO** **8,50**

Citroen sorbet, Prosecco, wodka

\* Lemon sorbet, Prosecco, vodka

**TIRAMISU**  **11,00**

Klassieke stijl met amaretti ijs

\* Classic tiramisu with amaretti ice-cream

**CHOCOLADE TAARTJE**   **12,00**

Van Toblerone, witte chocolade, M&M's en  
Oreo ijs

\* Chocolate pie of Toblerone, white chocolate,  
M&M's and Oreo 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**   **7,50**

4 stuks huisgemaakte patisserie

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

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

Chocolaterie Van Dam (prijs per stuk)

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

*Menu  
della cena  
di Dodici*

# *Vino bianco, rosso, rosato & spumante*

## *Vino bianco*

### *White wine*

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

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

# Vino rosso

## Red wine

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

## Vino rosato

<i>Rose wine</i>	<b>LES VIGNES GRENACHE ROSÉ</b> <b>Languedoc, France</b> * Cherries - dry - refreshing - juicy	<b>5,00 / 25,00</b>
	<b>CHATEAU DU ROUËT PAMPLOON ROSÉ</b> <b>Provence, France</b> * Small red fruits - fresh dry - lots of flavor - invigorating	<b>7,00 / 32,50</b>

## Vino spumante

<i>Sparkling wine</i>	<b>DOMUS PICTA BRUT PROSECCO</b> <b>Veneto, Italy</b> * Spumante - fruity - fine mousse - dusty & round	<b>6,50 / 32,50</b>
	<b>VEUVE CLICQUOT BRUT CHAMPAGNE</b> <b>Champagne, France</b> * Firm - apple - citrus - fresh	<b>80,00</b>

## Vino da dessert

<i>Dessert wine</i>	<b>WEINGUT DORWAGEN BEERENAUSLESE</b> <b>Rheinhessen, Germany</b> * Silvaner - honey - apricot - subtly sweet - final	<b>6,60</b>
---------------------	---	-------------







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 | dodici.nl