

MONROE

SOUTHERN EVENINGS

ANTWERPEN ZUID

AMALFI APERITIVO

Limoncello
DICAPRI



VRIJDAG 26 JUNI
AMALFI APERITIVO
SPICED UP BY LIMONCELLO DICAPRI
& THOMAS HENRY

Op 26 juni nodigen we je uit voor een zwoele zomeravond in Bistro Monroe, volledig in het teken van de Italiaanse aperitivo.

Geïnspireerd door de kust waar de Sorrento-citroen groeit, de basis van de Limoncello Dicapri, brengen we la dolce vita naar Monroe.

Vanaf 17u ben je welkom om te genieten van een ontspannen aperitivo-setting met Italiaanse vibes, verfijnde cocktails en zomerse bites.

Vanaf 18u zorgt live muziek van La Sentinelle de la Chanson voor extra sfeer op ons terras, aangevuld met een zorgvuldig gekozen Italiaanse classics playlist.

Kom proeven, luisteren en genieten van een avond vol Italiaanse smaken, zomerse gezelligheid en pure aperitivo-vibes.

ZOMERSE AVONDEN MET MUZIEK, BITES EN KARAKTER

DRINKS

Limoncello Spritz 11

Limoncello Dicapri, prosecco & soda.

Sorrento Gimlet 13

Limoncello Dicapri, Old English gin, citroen, citroengras.

Limonata Gassata 8

Limoncello Dicapri, komkommer, honing, citroen,
Thomas Henry Vivid Watermelon lemonade.

Luigi Collins 13

Limoncello Dicapri, Mezcal Verde, Ancho Reyes, limoen, agave,
Thomas Henry Vivid Watermelon.

FOOD

“Arancini” (6 stuks) 11

Zalige risotto “kroketjes” met tomaat, mozzarella en basilicum mayo.

Bordje Mortadella Bologna DOP 8

Bordje Pecorino Romano Nero 9

“Bella Di Cerignola” 5

Groene olijven van een topkwaliteit uit Italië.
Olijfolie van eerste persing.

Carciofo 13

Gemarineerde Romeinse artisjokharten in “extra virgine” olijfolie met tijm en rozemarijn.

Aragosta Bruschetta (2 stuks) 13

Zuurdesem bruschetta met huisgemaakte kreeftenpaté en tomatenvinaigrette.

Bruschetta Burratina (2 stuks) 12

Zuurdesem bruschetta met verse burratina, basilicumolie, zwarte peper, gerookt zeezout, zeste van appelsien.

La Torta al Limoncello 12

Heerlijk in huis gemaakt citroentaartje.