

# **CIPIACE ANTWERPEN TAKE AWAY MENU**

**FOOD, COCKTAILS AND WINE**

**Friday, Saturday and Sunday  
from 4pm until 9pm**

**Orders via Whatsapp  
Olivier - 0468426601**

# CIPIACE TAKE AWAY

## ANTIPASTI

**V Tortino di verza, cuore fondente 13  
di canestrato pugliese e patate**

Savooikool taartje met aardappelen en  
canestrato kaas van puglia

**Polpo arrosto, sgaliozze baresi, 13  
guanciaie croccante e crema di piselli**

Gegrilde octopus, gefrituurde polenta,  
krokante guanciaie, room van erwten

**Bombette arrosto, rucola 13  
selvatica e purée di patata dolce**

Bombette gevuld met caciocavallo en  
gewikkeld in pancetta, wilde rucola en  
purée van zoete aardappelen

## APERITIVO

**V Bruschettona dello chef 8**

Altamura brood, datterino tomaten,  
mozzarella di bufala, basilicum

**Selezione di affettati e formaggi 15  
italiani con verdure grigliate**

Italiaanse charcuterie en kaasselectie,  
gegrilde groenten

**Grande Tagliere (ook veggie) 30**

Italiaanse charcuterie en kaasselectie,  
mix van bruschette, gegrilde  
seizoensgroenten, huisgemaakte  
confituur

## PRIMI PIATTI

**Orecchiette al sugo con 17  
polpettine di carne**

Orecchiette al sugo met gehaktballen

**V Pasta mista patate e scamorza 17**

Pasta mista met aardappelen en  
gerookte scamorza

**V Gnocchi alla sorrentina 17**

Gebakken gnocchi met tomaten en  
mozzarella

## SECONDI PIATTI

**Orata in crosta di zucchini 21  
con verdure di stagione**

Zeebaarfilet met courgettekorst en  
seizoensgroenten

**V Parmigiana di melanzane 18**

Gefrituurde aubergine, mozzarella di  
bufala, tomatensaus, basilicum

## DOLCI

**Zeppola pugliese 7**

Beignet gevuld met amarena kersen  
en banketbakkersroom

**6, 7 en 8 November - 4pm to 9pm**

**Orders via Whatsapp - Olivier - 0468426601**

# CIPIACE TAKE AWAY - COCKTAILS

## ALOE SPRITZ

**Aloe Vera infused Martini bitter, Cocchi Storico vermouth,  
chinotto liqueur, bergamot liqueur, Crodino**

**10€**

## NEGRONI CLASSICO

**Bombay Sapphire gin, Campari, CiPiaCe's vermouth blend**

**10€**

## CHE FICO

**(Manhattan style)**

**Dewar's 12 scotch whisky, Monkey Shoulder's scotch whisky,  
Cocchi Dopo Teatro sweetvermouth, Angostura bitters.  
Dry figs infused.**

**10€**

## PINE AND TONIC

**(Gin & Tonic style)**

**Hendrick's gin, pine and chamomile cordial,  
mediterranean tonic water**

**10€**

**Ready to serve cocktails - Ice and garnish included**

**6, 7 en 8 November - 4pm to 9pm**

**Orders via Whatsapp - Olivier - 0468426601**

# CIPIACE TAKE AWAY- WINE

## VINI ROSSI

<b>PINOT NERO</b>	<b>AGRITURISMO STELLA</b>	<b>VENETO</b>	<b>20</b>
<b>NEGROAMARO</b>	<b>VECCHIA TORRE</b>	<b>PUGLIA</b>	<b>20</b>
<b>PRIMITIVO</b>	<b>LEONE DI CASTRIS</b>	<b>PUGLIA</b>	<b>25</b>
<b>BARBERA</b>	<b>VILLA GIADA</b>	<b>PIEMONTE</b>	<b>25</b>
<b>CHIANTI CLASSICO</b>	<b>BARTALI</b>	<b>TOSCANA</b>	<b>28</b>
<b>PRIMITIVO RISERVA</b>	<b>SAN MARZANO</b>	<b>PUGLIA</b>	<b>50</b>

## VINI BIANCHI

<b>PINOT GRIGIO</b>	<b>AGRITURISMO STELLA</b>	<b>VENETO</b>	<b>20</b>
<b>TALÒ VERDECA</b>	<b>SAN MARZANO</b>	<b>PUGLIA</b>	<b>25</b>
<b>ROERO ARNEIS</b>	<b>NIZZA SILVANO</b>	<b>PIEMONTE</b>	<b>25</b>
<b>VERMENTINO</b>	<b>GIBA</b>	<b>SARDEGNA</b>	<b>30</b>
<b>RIBOLLA GIALLA</b>	<b>ISOLA AUGUSTA</b>	<b>FRIULI</b>	<b>25</b>
<b>VERDICCHIO</b>	<b>MONTECAPPONE</b>	<b>MARCHE</b>	<b>30</b>
<b>CLASSICO SUPERIORE</b>			

## VINI ROSATI

<b>TRAMARI</b>	<b>SAN MARZANO</b>	<b>PUGLIA</b>	<b>30</b>
<b>ROSATO DI PRIMITIVO</b>			

## BOLLICINE

<b>PROSECCO DOC</b>	<b>RIVA DEI FRATI</b>	<b>VENETO</b>	<b>20</b>
<b>FRANCIACORTA 61'</b>	<b>BERLUCCHI</b>	<b>LOMBARDIA</b>	<b>55</b>
<b>BRUT</b>			

**6, 7 en 8 November - 4pm to 9pm**

**Orders via Whatsapp - Olivier - 0468426601**