

# *Benvenuti Da Pietro*

Wees welkom, ontspan en geniet



## *Menu Gastronomico*

Laat u verrassen door Chef Arjen en zijn team, met een menu vol verse ingrediënten, nieuwe creaties en vol verrassingen.

4 gangen 48.00

5 gangen 58.00

6 gangen 68.00

Verrijk uw gerechten met een bijpassende wijn  
Bijpassende wijn per glas 8.50

## *Giro d'Italia*

Stel zelf uw menu samen;

3 gangen keuzemenu 45.00

Keuze uit: Antipasti – Secondi – Dolci

4 gangen keuzemenu 55.00

Keuze uit: Antipasti – Primi – Secondi – Dolci

# *Antipasti*

Voorgerechten 13.50



## *Lonza Stagionata e pane carasau*

*Gemarineerde en gerijpte zachte varkens lende, vers gesneden van de Berkel met sardijns platbrood en siciliaanse olijven*

## *Tartare di tonno alle erbe e limone*

*Tartaar van tonijn met gepekeld eidooier, crème van kruiden en kaviaar van forel*

## *Crème brûlée di Taleggio*

*Hartige crème brûlée van taleggio met ingelegde groentes in zoetzuur en konfijt van veenbes*

## *Fagiano ripieno e funghi*

*Gevulde rol van fazant met pistache en portobello met gemarineerde en krokante paddenstoelen*

## *Ravioli di zucca e barbabietola*

*Open ravioli van pompoen met mousse van rode biet, aceto balsamico, crème van pompoen en gepofte pompoenpitten*

# *Primi*

Tussengerecht 13.50

Pastagerecht 20.00



## ***Spaghetti carbonara ma non carbonara***

*Spaghetti met ei, guanciale, rode ui, Parmezaan en room*

## ***Risotto di scampi***

*Risotto van langoustine bouillon, paprika en tomaat*

## ***Tagliatelle alla bolognese***

*Tagliatelle met traditionele saus van tomaat, gehakt, wortel, bleekselderij en pecorino kaas*

## ***Gnocchi e basilico***

*Gnocchi met basilicumpesto, kabeljauw en taggiasca olijven*

## ***Rigatoni funghi e mandorle***

*Rigatoni met paddenstoelen, amandel, aubergine en Parmezaanse kaas*

# *Secondi*

Hoofdgerechten 28.00



## *Filetto di manzo e timo*

*Ossenhaas met gelakte short-rib, zoete aardappel, romanesco en saus van rode wijn en thijm*

## *Branzino e zafferano*

*Zeebaars gebakken op focaccia met schuimige saus van saffraan, broccolipesto en crème van polenta*

## *Scaloppa di vitello e pastinaca*

*Kalfsoester met saus van kalf, crème van pastinaak, krokante coppa di Parma en beukenzwammen*

## *Pesce rosso e vongole*

*Roodbaars met vongole, groene groentes, puree van knolselderij en saus van witte wijn*

## *Ceci e aglio nero*

*Puree en friet van kikkererwten met saus van zwarte knoflook, gerookte olijfolie en vleestomaat van de kamado*

# *Dolci*

Nagerechten 13.00



## *Tiramisù*

*Mousse van mascarpone met cacao en lange vingers uit koffie en amaretto*

## *Formaggi misti*

*Kaasselectie uit Italië met compote, truffelhoning en vijgen vruchtenbrood*

*3.00 extra*

## *Torta di ricotta e frutti rossi*

*Taart van ricotta met rood fruit, sorbetijs van zwarte bessen en meringue van rood fruit*

## *Panna cotta al limone e timo*

*Panna cotta van citroen en tijm, krokante yoghurt, limoncello cake en sorbetijs van mandarijn*

## *Gianduja e e arancia*

*Mousse van gianduja chocolade met Zeeuwse zoute, olijfolie, roomijs van sinaasappel, gesuikerde sinaasappelschil en Piemontese hazelnoten*