

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



Sbriciolona Toscana

Toscaanse venkelsalami met Sardijns platbrood en Siciliaanse olijven.

Capesante e crosta erbe

Coquille met kruidenkorst, crème van doperwt en krokant van tijm

Fegatini di pollo e melanzana

Brûlée van kippenlever met kwartelbout, omwikkelt met lardo en taartje van aubergine

Merluzzo e seppia

Salade van kabeljauw met haringkaviaar en bereidingen van sepia

Scorzoneria e aceto balsamico di Modena

Gegrilde schorseneer met aceto balsamico en schuim van bloemkool

Primi

Tussengerecht 13.50

Pastagerecht 20.00



Spaghetti carbonara ma non carbonara

Spaghetti met ei, guanciale, rode ui, Parmezaanse kaas en room

Lasagne pomodoro e cervo

Lasagne met witte kool, wortel, knolselderij en saus van hert en tomaat

Penne salsiccia

Penne met verse Italiaanse worst, saus van tomaat met veenbes en rode ui

Tagliatelle salmone

Tagliatelle met zalm, romanesco, peultjes en saus van Parmezaanse kaas

Pappardelle pesto e cavolo nero

Pappardelle met pijnboompitten en saus van pesto en zwarte kool

Secondi

Hoofdgerechten 28.00



Filetto di manzo e timo

Ossenhaas met langzaam gegaarde short-rib, zoete aardappel, romanesco en saus van rode wijn en tijm

Sgombro pomodoro e risotto

Makreel met compote van tomaat en risotto van schorseneren

Gamberi Verdure

Tijgergarnalen met stoof van groenten, tagliatelle en krokante aubergine

Guanciaie e patate

Gestoofde varkenswang met eigen jus, puree van aardappel, spruitjes en salie-aardappel krokantjes

Sedano rapa e funghi

Gebakken knolselderij met chutney van paddenstoelen, schuim en crumble van Piemonte hazelnoten en gebrande sjalot

Dolci

Nagerechten 13.00



Mascarpone brulee

Gekarameliseerde mousse van mascarpone met vers fruit

Formaggi misti

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

3.00 extra

Budino risotto e cantuccini

Risottopudding met amandel cantuccini en ijs van amaretto

Pera cotta e mascarpone canella

*Stoofpeer uit huisgemaakte witte glühwein met kaneelmascarpone
en ijs van steranijs*

Pistacchio e cioccolato bianco

*Lavacake van pistache met mousse van witte chocolade en ijs van
blauwe bessen*