

Benvenuti Da Pietro

Van harte welkom in onze historische binnenstad bij Da Pietro



Menu Gastronomico

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

4 gangen 50.00

5 gangen 60.00

6 gangen 70.00

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

Compleet genieten van het menu gastronomico?

Godimento Gastronomico

Aperitief, Amuses, water service, Brood&Boter, Koffie en Friandises,

5 gangen, 5 wijnen

Halve glazen 100 Vol arrangement 110

Giro d'Italia

Stel zelf uw menu samen;

3 gangen keuzemenu 47.50

Keuze uit: Antipasti – Secondi – Dolci

4 gangen keuzemenu 57.50

Keuze uit: Antipasti – Primi – Secondi – Dolci

Antipasti

Voorgerechten 15.00



Sbriciolona Toscana

Toscaanse venkelsalami met Sardijns platbrood en Siciliaanse olijven

Salmon e gamberi

Mousse van zalm met zoetzure rettich, gemarineerde garnaal en krokante zeekraal

Faraona e pomodori secci

Ballotine van parelhoen met zongedroogde tomaten, dragon en 12 jaar oude Aceto Balsamico

Carne cruda tartufo e uovo

Tartaar van rund met truffel, crème van eidooier en chip van zwarte kool

Lenticchie e gorgonzola

Salade van linzen en rode biet met pompoen, gorgonzola en veenbes uit balsamico

Primi

Tussengerecht 15.00

Pastagerecht 22.50



Spaghetti carbonara ma non carbonara

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

Penne N'duja

Penne met aubergine, rode ui, olijf en kruim van n'duja en lardo

Gnocchi agnello e arancia

Gnocchi met stoof van lamsvlees, tomaat en sinaasappel

Tagliatelle aglio e olio

Tagliatelle met pittige knoflook olie, artisjok en gerookte forel

Lasagna parmigiano e taleggio

*Lasagne met Parmezaanse kaas en taleggio, spinazie, broccoli en
amandel*

Secondi

Hoofdgerechten 28.00



Filetto di manzo e timo

Gelakte short-rib met ossenhaas, zoete aardappel, romanesco en saus van rode wijn en thijm

Pulpo e fregola seppia

Octopus met fregola, sepia en parmezaanse kaas, tuinbonen, groene asperge en taggiasca olijven

Merluzzo pomodoro

Kabeljauw gestoofd in tomatensap met, warme tomaat, venkel en saus van zeekraal

Rib-eye marsale e uva

Rib-eye met krokant en puree van pastinaak, courgette en saus van marsala en witte druiven

Tortino e tenerone

Hartige tartalette met puree van doperwt, bleekselderij, wortel en schuim van tenerone 3 latti kaas

Dolci

Nagerechten 15.00



Tiramisu '12

Dag verse tiramisu naar receptuur uit Martin zijn stage in 2012

Formaggi misti

*Kaasselectie uit Italië met compote van vijg, truffelhoning en
kletsenbrood
3.00 extra*

Torta limone

*Taart van mascarpone en citroen met diverse bereidingen van
abrikoos en roomijs van abrikozen*

Cannelloni nociole e cioccolato

*Zoete cannelloni gevuld met mouse van chocolade en
gekarameliseerde noten met roomijs van hazelnoot*

Panna cotta lampone

*Panna cotta van framboos met zabaglione van framboos en
sorbetijs van framboos*