

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 53.00

5 gangen 63.00

6 gangen 73.00

Verrijk uw menu Gastronomico 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 105.-

Vol arrangement 115.-

Giro d'Italia

Stel zelf uw menu samen met de gerechten uit de kaart;
Keuze uit Antipasti – Primi – Secondi- Dolci

3 gangen 47.50

4 gangen 57.50

La Nostra storia Ons verhaal....

Italiaans met een eigen en eigentijdse twist.

Wij varen in alles op een Italiaanse basis, maar doen dit wel geheel met eigenwijze en eigentijdse twist. Dit wil zeggen dat we ten alle tijden respect houden voor de Italiaanse keuken, gastvrijheid, wijnen, cultuur en ingrediënten, maar hier wel met een creatieve hedendaagse wijze mee omgaan. Geen klassieke spaghetti bolognese maar juist verrassende en vernieuwende smaken, met respect voor de versheid en waarden van onze ingrediënten. De Italiaanse keuken valt volgens ons ook niet te typeren in 1 keuken. Elke regio heeft een totaal eigen geschiedenis, klimaat en verschillende gebruiken en dus ook ingrediënten en gerechten. Wij proberen u ook kennis te laten maken met het minder bekende uit al deze variaties.

Toen, Nu en de toekomst.

Augustus 1994 begonnen Pietro en zijn vrouw Hetty in dit pand aan de Vischpoortstraat hun avontuur. Na 24 jaar bikkelen en aan de weg timmeren stonden ze in de wijde omgeving bekend als DE Italiaan van Elburg en omgeving. Januari 2018 nam ik (Martin) het stokje van ze over en begon dit avontuur met 1 voorwaarde; de rechterhand van Pietro moet chef willen worden. En dat deed hij! Met veel overgave, plezier en inzet maakte Arjen deze keuken tot zijn keuken met herkenbare vertrouwde smaken. Na 6 jaar kwam er helaas een einde aan onze samenwerking, waar Arjen ervoor koos de horeca vaarwel te zeggen en zijn heil in het timmer vak te zoeken. Vanaf Januari 2024 is Mathijn Smit (die al 5 jaar de rechterhand was van Arjen) het nieuwe gezicht en creatieve brein van onze keuken. Samen met Ferdinand Bijzet zet hij bekende signaturen om in zijn eigen stijl met respect voor het verleden en de blik op creativiteit en vernieuwing.

Mathijn, Chef van de keuken;

In het eerste jaar van Arjen als chef ben ik in deze keuken terecht gekomen als leerling van de opleiding horecaondernemer met specialisatie in de keuken. Na dit jaar was ik zo geïnspireerd door de passie binnen het bedrijf en de continue zoektocht naar topproducten uit de regio en uit Italië, dat ik hier wou blijven. Ook mijn laatste jaar heb ik hier dus afgerond en vervolgens mocht ik blijven en heb ik mijzelf tot souschef opgewerkt. Ik ben enorm nieuwsgierig aangelegd en de Italiaanse keuken en cultuur was mij totaal onbekend. Sinds mijn komst binnen het keukenteam heb ik mij continu verdiept in alles wat Italië te bieden heeft op gastronomisch gebied. Zelf ben ik ook groot speciaal bier genietter en ben ik ook binnen Da Pietro verantwoordelijk geworden voor alle Italiaanse speciaal bieren. Het kan dus best gebeuren dat ik hiervoor soms even aan tafel kom! Samen met Arjen wil ik graag elke dag streven om u te blijven verrassen en uw smaakpupillen op scherp te zetten met smaak verrassingen en al het moois wat Italië te bieden heeft. Ik voel mij ontzettend op mijn plek binnen het jonge en gedreven team van Da Pietro en hoop ik u nog vaak en lang te mogen ontvangen en verrassen.

Martin, Uw gastheer, sommelier en eigenaar;

Sinds 2018 trots aan het roer van dit restaurant!

Mijn voorliefde voor Italië was al een beetje gewekt door de muziek, onder andere van Gerardina Trovato. Die voorliefde bracht mij tijdens mijn studie in Rome bij het Rome Cavalieri een Waldorf Astoria hotel. Dat was mijn eerste ervaring met het land zelf. En wat voor één.... Benieuwd waarom? Dan is mijn reactie altijd gelijk: "Google maar op afbeeldingen, dan begrijpt u gelijk waarom." Deze stage is een bakermat geweest voor alles wat ik hierna heb gedaan en vanuit die basis is een droom voor een eigen Italiaans restaurant gaan groeien. Het moment waarop alles samenkomt, dat is mijn inspiratie. Mijn drijfveer is om te blijven verrassen, niet standaard te worden en de juiste ontspannen sfeer te onderhouden. Bijzonder trots ben ik op het team wat we hebben staan wat enorm gedreven en enthousiast is. We investeren veel in een goede samenwerking en het blijven opdoen van nieuwe kennis over de Italiaanse gastronomie. Een belangrijke voorwaarde om uw culinaire beleving bij Da Pietro onveranderd onvergetelijk te laten blijven!

Vino e Grappa

Martin's liefde; Wijnen & Grappa

Wijnen

De wijnen zijn een groot onderdeel van de Italiaanse cultuur. Elke streek heeft zijn eigen authentieke druiven en tradities in het wijn maken. Wist u dat Italië het grootste producerende land van de hele wereld is in de wijnindustrie? Gelukkig krijgt kwaliteit i.p.v. kwantiteit steeds meer ruimte in binnen de industrie en wordt er meer en meer gekeken naar de kwaliteit van de grond, stok, druif en kelders voor het maken van de "in de wijnboer zijn ogen" lekkerste wijnen.

Graag laat ik u kennis maken met een brede reeks aan stijlen, druiven en smaken uit de wonderende wijnwereld uit Italië. Continu is mijn wijnkaart in ontwikkeling en ondertussen is de wijnkaart tellende rond de 140 wijnen. Vraag gerust om onze uitgebreide wijnkaart en komt u er niet uit? Ik help u graag!

Grappa's en Likeuren van Berta

Berta hun Grappa's en likeuren zijn al sinds ik in 2018 voor mezelf begon, een droom om in huis te hebben en te kunnen serveren. De Coronacrisis heeft me laten beseffen dat je sommige dingen gewoon moet doen "nu het kan". Tijdens mijn stage in Rome heb ik dit huis mogen leren kennen als ware meesters in hun vak. Daarom werd ik van binnen erg blij elke keer als ik in Nederland de producten van Berta in mijn werkplek tegenkwam zoals bijvoorbeeld het Waldorf Astoria in Amsterdam. En nu, dus ook in mijn eigen restaurant in Elburg. Een kostbare maar echte delicatessen uit Mombaruzzo in Piemonte. Ook voor de grappa's hebben wij een uitgebreide kaart met tekst en uitleg! Geniet van de deze ware delicatessen bij de koffie en maak een keuze uit een van hun karaktervolle grappa's of smaakvolle likeuren. Van harte aanbevelen!

Antipasti

Voorgerechten 15.00



Chingiale e pergamena di pane

Wildzwijn salami met cranberry balsamico, krokante salie en sardijns platbrood

Paté di pollame e barbabietola

Paté van gevogelte met balsamico-uitjes en verschillende bereidingen van rode biet

Merluzzo alle erbe e aglio nero

Terrine van kabeljauw en tuinkruiden met schuim van zwarte knoflook, tomaterry en krokant van knoflook

Fregola taggiasco e tonno sesamo

Salade van fregola uit tomatensap met zongedroogde tomaat, taggiasca olijf en gebakken tonijn in sesam

Bruschetta zucca e gorgonzola

Bruschetta met mousse van pompoen, pompoenpitten, gemarineerde bospaddenstoelen en crème van gorgonzola

Primi

Tussengerecht 15.00

Pastagerecht 20.00



Spaghetti carbonara ma non carbonara

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

Fusilli calamari en pomodoro

Fusilli met stoof van inktvis en tomaat met rode ui, salie, rozemarijn en kappertjes

Risotto funghi e Barolo

Risotto van bospaddenstoelen en Barolo met Parmezaanse kaas

Penne salsiccia

Penne met Toscaanse worst, tomaat, knoflook, rode peper en pecorino kaas

Lasagne fontina e castagne

Lasagne met kastanje, courgette en zwarte kool met saus van Fontina kaas

Secondi

Hoofdgerechten 28.00



Filetto di manzo e timo

Gelakte short-rib en gebakken ossenhaas met saus van rode wijn en tijm met romanesco en zoete aardappel

Coda di rospo con topinambur e pepe

Gebakken zeewolf met geglaceerde aardpeer, botersaus van paprika, gegrilde puntpaprika en krokant van aardpeer

Spalla di cervo rosmarino e polenta

Zacht gegaarde hertsukade en polenta met rozemarijn met krokant van rozemarijn en jus van wild

Triglia gamberi e carota

Harderfilet en garnaal met saus van langoustine, puree van wortel en krokante wortel

Fungo ostrica tartufo e sedano rapa

Gebakken koning oesterzwam met gebakken knolselderij, puree van knolselderij en saus van wintertruffel en hazelnoot

Dolci

Nagerechten 15.00



Tiramisu '12

Dagverse Tiramisu naar het receptuur uit het Rome Cavalieri tijdens Martin zijn stage in 2011/12

Formaggi misti

*Kaasselectie uit Italië met compote, truffelhoning en kletsenbrood
3.75 extra*

Semifreddo pistacchio e amarena

Romige semifreddo van pistachepasta, met amarena kersen, gel van amarena en chocoladeschotsen.

Torta olio d'oliva mandarino e cioccolato

Cake van olijfolie en mandarijn met marmelade van mandarijn, pure chocolade en ijs van mascarpone en mandarijn

Panna cotta marsale e bugie

Panna cotta van zoete marsala met zoete Piemonteese koekjes, geiten hangop, ricotta en sorbetijs van mango