

# *Benvenuti Da Pietro*

Van harte welkom in onze historische binnenstad bij Da Pietro

## *Menu Gastronomico*

Laat u verrassen door Chef Mathijn en zijn team, met een menu vol verse ingrediënten, herkenbare smaken en nieuwe creaties

4 gangen 54.00

5 gangen 64.00

6 gangen 74.00

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 107.-

Vol arrangement 117.-

## *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 begon Pietro zijn avontuur. Na 24 jaar bikkelen en aan de weg timmeren stond hij in de wijde omgeving bekend als DE Italiaan. Januari 2018 nam ik (Martin) het stokje van hem 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. 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.*

### *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, als in een orkest alle instrumenten bij elkaar komen in een meesterstuk, dat is mijn inspiratie. Mijn drijfveer is om te blijven verrassen, niet standaard te worden maar wel een 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!*

### **Mathijn, Chef van de keuken;**

*In 2018 ben ik in deze keuken terecht gekomen als leerling van de opleiding horecaondernemer met specialisatie in de keuken. Door de passie binnen het bedrijf, de continue zoektocht naar topproducten lokaal en uit Italië en de doorgroeimogelijkheden had ik besloten dat ik hier wou blijven. 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. Daarnaast streef ik altijd naar het door ontwikkelen van mijn kennis en kunde en heb ik mijzelf in 5 jaar tijd dan ook binnen het bedrijf opgewerkt tot Chef. 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 Ferdinand wil ik graag er elke dag naar streven om u en uw smaakpupillen te verrassen en op scherp te zetten met culinaire creaties 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.*

## **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!*

### **De Grappakast**

*De grappa kast is een verzameling van lekkernijen van diverse destilleerderijen uit Italië. Grappa's van verschillende kwaliteiten, smaken en rijpingen. Grappa is voor velen onbekend, wat best jammer is! Wat jenever & likeuren voor Nederland is, is Grappa voor Italië. En nu jenever toch een comeback maakt in Nederland mag er ook best vaker in een Italiaans restaurant geproost of afgesloten worden met een grappa vind ik! Vraag gerust om een kleine proeverij, de grappa kaart of wat we allemaal te bieden hebben en Martin zal u gerust graag helpen om wat lekkers te kiezen!*

# *Antipasti*

Voorgerechten 16.00



## *Crocchetta Nduja e citronella*

*Kroket van Nduja met gegrilde aubergine, gepofte kikkererwten, gepekeld rode ui en crème van citroengras*

## *Terrina di polpo e pomodoro*

*Terrine van octopus met salade van koolrabi, semi gedroogde cherry tomaat en heldere saus van tomaat*

## *Carne cruda vitello tonnato*

*Tartaar van kalfsvlees met krokante zee kraal, oesterblad, haring kaviaar en crème van tonijn*

## *Treviso precoce e noci verdi candite*

*Gegrilde roodlof met groene walnoot, granny smith, puntarelle, crème van walnoot en dressing van balsamico*

# *Primi*

Tussengerecht 16.00

Pastagerecht 22.50



## *Spaghetti carbonara ma non carbonara*

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

## *Bucatini Sardegna*

*Bucatini met sardines en bottarga, venkel en saus van witte wijn en tomaat*

## *Gnochetti sardi al ragu di agnello*

*Gnochetti met stoof van lamsschenkel, tomaat en rode wijn met pecorino riserva en krokante salie*

## *Ravioli ricotta e spinaci e piselli paesani*

*Ravioli gevuld met ricotta en spinazie met saus van doperwten met krokante munt en Parmezaanse kaas*

# *Secondi*

Hoofdgerechten 28.00



## *Lombata timo con polenta e carciofo alla romana*

*Entrecote met gefrituurde polenta, puree van romeinse artisjok,  
seizoen groenten en jus van tijm*

## *Anatra all' aceto balsamico e more*

*Eendenborst met gekonfijte aardappel, groene tomaat, basilicum  
en saus van balsamico en bramen*

## *Lardo e scorfano con marmo di sedano rapa*

*Onder lardo gegaarde roodbaars met marmo van knolselderij,  
gestoofde rucola en pesto van rucola*

## *Capponata zucchini e La Tur alla zafferano*

*Gevulde courgette met gefrituurde courgettebloem,  
La Tur kaas, puree van courgette en saus van saffraan*

# *Dolci*

Nagerechten 16.00



## *Tiramisu '12 2.0*

*Dagverse Tiramisu naar het receptuur van Martin zoals hij het in Rome leerde met een twist van de creativiteit van onze chef Mathijn*

## *Formaggi misti*

*Kaasselectie uit Italië met compote, truffelhoning en panforte  
4.75 extra*

## *Zabaglioni con cantuccini e gelato allo yogurt*

*Zabaglione van limoncello met genache van witte chocolade en vlierbloesem, huisgebakken citroen cantuccini en ijs van yoghurt en honing*

## *Panna cotta alla vaniglia con rabarbaro*

*Panna cotta van vanille met compote van rabarber, ricotta met dragon en sorbetijs van rabarber en hibiscus*