

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 friandise,
5 gangen en 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

Antipasti

Voorgerechten 16.00



Pinsa classica con bresaola e burrata

Romeinse pinsa met bresaola, burrata, limoen en diverse bereidingen van paprika

Tartare di spigola con arancia rossa e finocchio

Tartaar van zeebaars met venkel, bloedsinaasappel en granita van bloedsinaasappel

Paté di anatra e cippola con figo e fegato d'anatra

Paté van eend met meloes ui uit balsamico, compote van vijg en cremé van eendenlever

Insalata di sedano e mele verdi con cannoli di 4 formaggi

Salade van bleekselderij en groene appel met cannoli van shisoblad gevuld met mousse van 4 Italiaanse kazen en gekarameliseerde pecan noten

Primi

Tussengerecht 16.00

Pastagerecht 22.50



Spaghetti carbonara ma non carbonara

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

Conchiglie di gamberi e pomodoro

Conchiglie met saus van rivierkreeft en tomaat met prei en rivierkreeft

Tagliatelle al sugo di verdure e petto di piccione

Tagliatelle met saus van zongedroogde tomaat, aubergine en rode ui met duivenborst en krokante bladselderij

Risotto di sfusato Amalfitano con mozzarella

Risotto van Amalfi citroenen met snijbonen, gekarameliseerde sjalot en mozzarella

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

Pesce spada fritto con salsa di San Marzano e capperi croccanti

In paneermeel gebakken zwaardvis met saus van beur blanc met San Marzano tomaat, kappertjes, kappertjes blad en puree van pastinaak

Gamberi fritti su pietra di sale e verdure grigliate

Gebakken tijgergarnaal op zoutsteen met sepia tagliatelle, gegrilde groentes en gefrituurde gember

Patate, nocciole e bergamotto

Gerookte aardappel met schuim van hazelnoten, Puree van aardappel met yoghurt en bergamot en gebakken porcini

Dolci

Nagerechten 16.00



Mascarpone brûlée

Gekarameliseerde mousse van mascarpone met vers fruit en compote van rood fruit.

Formaggi misti

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

Torta gelato alla pesca e melissa, insalata di pesche e mandorle amaretto

*Ijstaart van perzik en citroenmelisse met diverse bereidingen van
wilde perzik en gesuikerde Amaretto amandelen*

Pistacchio, polenta e gelato mascarpone e ciliege

*Hazelino van pistachenoten met crumble van polenta en roomijs
van mascarpone en kersen*