

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 57.00

5 gangen 67.00

6 gangen 77.00

Verrijk uw menu gastronomico met een bijpassende wijn
Bijpassende wijn per glas 9.00

Compleet genieten van het menu gastronomico?

Godimento Gastronomico

Aperitief, amuses, water service, brood & boter, koffie en friandise,
5 gangen en 5 wijnen

Halve glazen 110.-

Vol arrangement 120.-

Giro d'Italia

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

3 gangen 49.50

4 gangen 59.50

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 moderne 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 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.

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.... Deze stage is **de** bakermat geweest voor alles wat ik hierna heb gedaan in mijn horecacarrière 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. Die muziek blijft mijn inspiratie voor balans, niet te schreeuwerig, alles moet op elkaar afgestemd zijn en dat kan alleen maar als je werkt met de beste instrumenten met de beste muzikanten. Mijn drijfveer is om te blijven verrassen, niet standaard te worden maar wel een ontspannen Italiaanse 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 in zowel binnen het team als met onze leveranciers. Ook blijven we nieuwe kennis opdoen over de Italiaanse gastronomie op welke manier dan ook mogelijk. Een belangrijke voorwaarde om uw culinaire beleving bij Da Pietro onveranderd onvergetelijk te laten blijven!*

Mathijn, Chef van de keuken;

Als leerling van de opleiding horecaondernemer met specialisatie in de keuken ben ik hier begonnen. 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. Gelukkig krijgt kwaliteit i.p.v. kwantiteit steeds meer ruimte 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. Van onbekende verrassende wijnen tot grote klassiekers en zeer exclusieve 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 uit verschillende regio's. Grappa is voor velen onbekend, wat best jammer is! Wat jenever 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 afgesloten worden met een grappa na het diner 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 18.00



Cinghiale con carota viola e aceto balsamico

Rilette van wild zwijn met puree van paarse wortel en balsamico, krokant van zwarte kool en crème van jeneverbes

Insalata russa con granchio e limone nero

Piemontese salade van aardappel, winterpeen, zongedroogde tomaat en krab met crème van zwarte limoen en schuim van krab

Rombo chiodato alla nocciola e scorzonera

Rondel van tarbot met crumble van piemontese hazelnoten, crème en chips van schorseneer en knolselderij gegaard in truffelolie

Ravioli di zucca con barbabietola rossa

Open ravioli van pompoen met mouse van biet, Balsamico di Modena, gepofte pompoenpitten en crème van pompoen

Primi

Tussengerecht 18.00

Pastagerecht 24.50



Spaghetti carbonara ma non carbonara

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

Gnocchi con coscia d'anatra e fichi

Gnocchi met geplukte eendenbout, gedroogde vijg en saus van grano padano en gevogelte

Pappardelle puttanesca e uvetta

Pappardelle met gegrilde paprika, gepofte rozijnen uit witte wijn en saus van tomaat, olijven, kappertjes en ansjovis

Foglie d'Ulivo con funghi misti e pangrattato

Foglie d'Ulivo pasta met saus van gebakken bospaddenstoelen, crème van peterselie en crumble van broodkruim en knoflook

Secondi

Hoofdgerechten 29.50



Lombata timo con polenta e carciofo alla romana
Entrecote met jus van thijm, gefrituurde polenta, puree van romeinse artisjok en seizoengroenten

Codo di rospo e aglio nero con bottarga
Zeeduivel met saus van zwarte knoflook, krokante aardpeer, bottarga en bereidingen van gele ui

Bistecca di cervo con cioccolato fondente
Hertenbiefstuk met jus van pure chocolade, puree van aardappel en mascarpone, kletskep van amandel en gebakken paddenstoelen

Melanzane alla Parmigiana
Lasagne van aubergine en tomatenpuree met saus van Pecorino Romano, mini aubergine, puree van hazelnotenboter en aubergine

Dolci

Nagerechten 16.00



Tiramisù '12 2.0

Moderne variant van de tiramisu die Martin heeft geleerd in Rome tijdens zijn stage.

Formaggi misti

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

Crostata di prugne con amaretto en gelato vaniglia

*Taart van pruimen met gelei van kaneel en amaretto,
gekarameliseerde pruimen en roomijs van vanille*

Pere cotte ai campari e arancia

*Stoofpeer gegaard in Campari met ganache van sinaasappel,
kruimel van pure chocolade en ijs van sinaasappel en specerijen*