

# *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 belevenis 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.*

## *La cucina Italiana*

### *De Italiaanse keuken*

#### *Lokaliteit*

*U heeft het vast wel vaker gehoord; de Italiaanse keuken is niet in een paar gerechten te vatten. Italië werd pas in 1861 een koninkrijk en pas sinds 1946 een republiek. Dit betekent dat tot die tijd elke regio zijn eigen gebruiken, taal (dialect) en regels had. De lokale trots is nog steeds van grote aanwezigheid in Italië zelfs tot de keuken aan toe. Een complex culinair land mogen we het best noemen met meer dan 20 miljoen Michelin sterren chefs.... La Mamma e La Nonna! Maar bij elke chef in de keuken van mamma en nonna is er 1 regel; lokaliteit en kwaliteit gaat boven alles! Je proeft in elke regio de regio zelf terug in het bord. Er wordt gekookt met wat de buurman of boer verderop oogst en kweekt, en wat de natuur om je heen te bieden heeft. En vaak zien we dan ook terug dat deze producten hier “thuishoren” en daarmee van hoge kwaliteit zijn. Dit is natuurlijk een fantastische gewoonte die veel inspiratie geeft, ook in onze keuken. Daarom proberen Martin & Mathijn zoveel mogelijk producten uit de regio te halen. In balans met kleinere artisanale boeren en producenten uit Italië voor de lekkerste Italiaanse producten. Hier onder geven we een inzicht van een aantal van onze trotse producenten waar we met veel plezier mee samenwerken. Wilt u meer over ze weten? Vraag er gerust om! We vertellen graag met trots over onze producenten!*

*Zeeuwsche zoute – tafelen keukenzout – Bruinisse*

*De olifant – Koffie en thee - Kampen*

*De Swaen – Chocolade en bonbons - Kampen*

*Imkerij de Heughte – Honing – Oosterwolde*

*Malandrone 1477 – Parmigiano Reggiano – Pavullo nel Frignano*

*Acetaia Maria Luigia – Aceto balsamico di Modena D.O.P - Modena*

*Giolito – Italiaanse kazen – Bra*

*Fattoria Scirinda – Olijolie – Ribera*

# *Antipasti*

Voorgerechten 18.00



## *Agnello con carciofi e rosmarino*

*Rosé gegaarde lam met salade van artisjok, crème van rozemarijn en gel van lavendel*

## *Tartare di capesante con olio d'olivo e avocado*

*Tartaar van coquille met schuim van siciliaanse olijfolie, zoetzure courgette en crème van avocado*

## *Trota affumicato con nduja e yoghurt di capra*

*Gerookte forel met nduja, hangop van geitenyoghurt, bleekselderij, kaviaar van forel en krokant van peperoncino*

## *Insalata di ceci neri con asparagi e citronella*

*Salade van zwarte kikkererwten en groene asperge met ricotta, krokant van zwarte kikkererwten en saus van karnemelk en tijm*

# *Primi*

Tussengerecht 18.00

Pastagerecht 24.50



## *Spaghetti carbonara ma non carbonara*

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

## *Risotto alla Milanese*

*Risotto Milanese met beenmerg, saffraan en parmigiano reggiano*

## *Fregola di sepia con calamari e prezzemolo*

*Sepia fregola met inktvis, limoen, olie van peterselie en krokant van peterselie*

## *Ravioli di burrata con pomodoro giallo e finocchio*

*Ravioli gevuld met burrata, saus van gele tomaat, venkel en ingelegde zoete gember*

# *Secondi*

Hoofdgerechten 29.50



## *Bistecca regionale di timo e patate*

*Biefstuk van regiorund met saus van tijm, schuim van citroentijm, gekonfijte aardappel en chips van aardappel*

## *Corvina fior di zucca e salsa di vino bianco*

*Corvina vis met saus van witte wijn en tomatenolie, gefrituurde courgettebloem gevuld met mozzarella en krokant van tomaat*

## *Saltimbocca e salvia*

*Saltimbocca van kalfsribeye met prosciutto di Parma en salie, creme van knolselderij en jus van marsala*

## *Frico Friulano di romanesco*

*Friulaanse kaas-aardappeltaart met creme van romanesco, geroosterde romanesco, gekarameliseerde ui, onrijpe walnoot en 12 jaar oude balsamico*

# *Dolci*

Nagerechten 16.00



## *Mascarpone brulee 2.0*

*Onze klassieke gekarameliseerde mascarpone mouse met rood fruit in een nieuw jasje.*

## *Formaggi misti*

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

## *Panna cotta miele e fior di sambuco*

*Panna cotta van Oosterwolde honing, sorbetijs van limoen en vlierbloesem, gel van vlierbloesem en verse honingraat*

## *Millefoglie lamponi e tonka*

*Millefoglie taart met banketbakkersroom van framboos, karamel van tonkaboon, amandel en roomijs van yoghurt en tonkaboon*