

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 125.-

Giro d'Italia

Stel zelf uw menu samen met de gerechten van de kaart;

Keuze uit Antipasti – Primi – Secondi- Dolci

3 gangen 54.00

4 gangen 64.00

La Nostra storia Ons verhaal....

Italiaans met een eigen en eigentijdse twist.

Uit onze liefde voor Italië en alles wat Italië te bieden heeft willen we u graag op een eigenwijze en eigentijdse stijl verrassen met onze keuken. Dit wil zeggen dat we te allen tijde respect houden voor de Italiaanse keuken, gastvrijheid, wijnen, cultuur en ingrediënten, maar hier wel op een creatieve en 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 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 behouden. 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 wilde 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 genietster 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 mijn keukenteam wil ik graag er elke dag naar streven om u en uw smaakpupillen te verrassen en te prikkelen 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 vaker gehoord: de Italiaanse keuken is niet in een paar gerechten te vatten. Italië werd pas in 1861 een koninkrijk en in 1946 een republiek. Tot die tijd had elke regio eigen gebruiken, dialecten en regels. Die lokale trots is nog steeds zichtbaar – ook in de keuken.

Italië is een complex culinair land, en hoewel er miljoenen chefs zijn, blijven la mamma en la nonna de echte sterren! In elke Italiaanse keuken geldt één regel: lokaliteit en kwaliteit boven alles. Je proeft de regio terug in elk gerecht.

Er wordt gekookt met wat de buurman of de boer verderop oogst – wat de natuur biedt. Vaak zijn dat de beste producten. Die filosofie inspireert ook onze keuken. Daarom werken Martin en Mathijn zoveel mogelijk met regionale producten, aangevuld met topkwaliteit van kleine artisanale producenten uit Italië.

Met trots onze producenten:

De eenhoorn – Koffie en thee – Kampen

De Swaen – Chocolade en bonbons – Kampen

Imkerij de Heughte – Honing – Oosterwolde

Zeeuwsche zoute – tafel en keukenzout – Bruinisse

Brouwerij Bastiaan – culinair bier – Nunspeet

Malandrone 1477 – Parmigiano Reggiano – Pavullo nel Frignano

Acetaia Maria Luigia – Balsamico azijnen – Modena

Giolito – Italiaanse kazen – Bra

Fattoria Scirinda – Olijfolie – Riber

Antipasti

Voorgerechten 18.00



Paté di selvaggina con speck e mirtillo

Paté van wild met veenbes en diverse bereidingen van spek uit Alto Adige

Tonno olive taggiasca e aglio nero

Gegrilde tonijn met taggiasco olijven en zwarte knoflook

Tartare di manzo con crema d'uovo e cavolo nero

Tartaar van regiorund met crème van eigeel, gefrituurde kappertjes en krokant van zwarte kool

Arancini di pomodoro e Grano Padano

Arancini van tomaat en Grano Padano met gepofte tomberry's, toskaanse knoflook en gegrilde aubergine

Primi

Tussengerecht 18.00

Hoofdgerecht 25.00



Spaghetti alla Gricia

*Spaghetti met Pecorino Romano,
Parmigiano Reggiano en guanciale*

Mezzo maniche con cippola, sarde e bottarga

*Korte buis pasta met Siciliaanse olijfolie, gele ui, ingelegde
sardines en bottarga*

Tagliatelle al ragu

Tagliatelle met stoofsaus van rundvlees en tomaat

Risotto topinambur, noci e gorgonzola

*Risotto met aardpeer,
gekarameliseerde walnoten en Gorgonzola dolce*

Secondi

Hoofdgerechten 29.50



Bistecca cotta dal manzo con barbabietole e Chioggia

Zacht gegaarde rundersukade van regiorund met gekonfijte aardappel, bereidingen van Chioggia biet en jus van tijm

Halibut zafferano e zucca

Gekonfijte heilbot uit kreeften olie met saus van Sardijnse saffraan en puree van pompoen en wortel

Bistecca di cervo e ginepro con lenticchie e funghi

Biefstuk van hert met beukenzwam, diverse bereidingen van linzen en jus van wild en jeneverbessen

Sedano rapa con funghi e salsa di nocciole

Gebakken knolselderij uit zoutkorst met chutney van kastanjechampignon, bereidingen van kastanje en saus van Piemonte hazelnoten

Dolci

Nagerechten 16.00



Tiramisu 2.0

*Tiramisu zoals Martin hem in Rome heeft leren maken maar dan
in een modern jasje*

Formaggi misti

*Kaasselectie uit Italië met Italiaanse en lokale delicatessen
5.75 extra*

Banana amaretto e mandorle

*Gekarameliseerde banaan met panna cotta van amandel, genache
van pure chocolade en roomijs van amaretto*

Torta di pompelmo moscato d'Asti

*Cake van grapefruit met sabaglione van moscato d'Asti, merengue
van munt en ijs van yoghurt en grapefruit*