

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 seizoens menu vol verfijning, herkenbare smaken en creatieve interpretaties

4 gangen 57.00

5 gangen 67.00

6 gangen 77.00

Verrijk uw menu gastronomico met een bijpassende wijn geselecteerd door Martin 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 betekent dat wij ten alle 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 laat zich volgens ons niet vangen in één stijl. 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 dat 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 voortdurende 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. 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 met gebruik en respect voor 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



Insalata russa con granchio e limone nero

Piemontese aardappelsalade van krab en wortel met crème van zwarte limoen en schuim van krab

Carpaccio di picanha e prezzemolo

Dungesneden picanha van rund met gremolata van peterselie, pijnboompitten, chips van peterselie en crème van olijfolie

Involtino di trota con basilico e latticello

Gevulde rol van forel en basilicum met saus van karnemelk, olie van basilicum, forelkaviaar en krokant van venkel

Caponata di zucchini e ricotta

Salade van mozzarella, kappertjes, taggiasca olijven, tomaat en mozzarella met Sardijns platbrood en bereidingen van courgette

Primi

Tussengerecht 18.00

Hoofdgerecht 25.00



Tagliatella di seppia e frutti di mare

Tagliatelle van sepia met zeevruchten, tuinbonen, pesto van zeekraal en pangrattato van citroen

Fusilli 'nduja e burrata

Fusilli pasta met stoof van varkensnek en pittige salami, paprika en verse burrata

Conchiglie baccala

Schelpjes pasta met saus van klipvis en tomaat met gedroogde kappertjes, tijgertomaten en kervel

Ravioli spinazie e ricotta

Ravioli gevuld met spinazie en ricotta met krokante munt, parmezaanse kaas en saus van doperwten

Secondi

Hoofdgerechten 29.50



Collo di agnello con patate e timo

Zachtgegaarde lamsnek met puree van aardappel en lente kruiden, sugar snaps, krokant van aardappel en saus van citroen en tijm

Pesce spada alla palermitana

Zwaardvis in kruidenkorst met gedroogde kappertjes, puree van pastinaak, gepofte San Marzano tomaten en botersaus met tomaat

Lombata con cipolla e trevisio precoce

Entrecote van het Vechtdal rund met radicchio, crème van polenta, chutney van sjalot en saus van gepofte uit

Frittata di carciofi e pecorino romano

Frittata van artisjok en rucola met puree van artisjok, gegrilde asperge met krokant en saus van pecorino Romano

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 supplement

Millefoglie alla crema di lampone e tonka

Millefoglie met banketbakkersroom, gel van framboos, amandel, karamel en ijs van tonkabonen

Calcioni ricotta con lima e rabarbaro

Gefrituurde calcioni gevuld met crème van ricotta en limoen met compote van rabarber en vlierbloesem en ijs van rabarber