

MENU BEVANDA



l'arte di vivere

Benvenuti a Trentanove !




Bij Trentanove proef je het pure karakter van de Italiaanse keuken:
zowel eerlijk als verfijnd, en uitsluitend bereid met dagverse producten.


Trentanove, che festa !

De Italiaanse eetcultuur brengt al sinds jaar en dag familie's samen, ook in Trentanove.
Op elk moment van de dag serveren we de echte Italiaanse smaak, bedacht door een
Italiaans brein en vervaardigd door rasechte Italianen. Alle gerechten die je hier op je
bord krijgt vinden hun oorsprong in onze keuken, vers en handgemaakt.

ANTIPASTI

WARMEN EN KOUDE VOORGERECHTEN

Salumi italiani	17
Waaier van Italiaanse charcuterie	
Formaggi misto 	16
Waaier van Italiaanse kazen	
Salumi – formaggi Italiani	19
Waaier van Italiaanse charcuterie en kazen	
Stuzzichini Trentanove	38
Charcuterie, calamari, bruschetta, kazen	2 pers.
Bruschette miste (4 stuks)	16
Bruschetta's naar keuze van de chef	
Bruschette pomodorini e basilico (4 stuks) 	12
Bruschetta's met tomaatjes en basilicum	
Garpaccio di manzo con pinoli, rucola e parmigiano	18
Dun gesneden rundsvlees met pijnboompitten, rucola en parmezaanse kaas	
Tartare di manzo	18
Handgesneden tartaar van rundsvlees	
Tartare di tonno	19
Handgesneden tartaar van verse tonijn met sesam en een sojadressing	
Vitello tonnato	18
Fijn gesneden kalfsmedaillon met tonijnmousse	
Insalate vongole e cozze agrodolce	21
Salade van zoetzure mosseltjes en vongole	
Burrata con strutture di pomodori, olive e peperoni 	18
Romige mozzarella met structuren van tomaat, olijfjes en paprika	

Burrata con pistachio e mortadella	18
Romige mozzarella met pistache en mortadella	
Canneloni di pesce spada con zucchini, gamberetti grigi e avocado	22
Canneloni van zwaardvis met courgette, grijze garnalen en avocado	
Calamari fritti	18
Gefrituurde calamari met huisgemaakte tartaar	
Parmigiana di melanzane 	18
Lasagna van aubergine en parmezaanse kaas met een tomatensausje	
Sautè di vongole	19
Soep van venusschelpen met kerstomaatjes	
Insalata con polpo grigliato con finocchio e lime	23
Salade met gegrilde octopus, gemarineerde venkel, limoen en yoghurtcrème	
Zuppa alla pescatore	24
Rijkelijk gevulde vissoep	

MENU PRANZO
LUNCHMENU
12U - 15U

Vraag naar het lunchmenu van de dag	26
Voorgerecht + hoofdgerecht + koffie of thee	

PASTA

Spaghetti alla chitarra con aglio, olio e peperoncino 	14
Spaghetti met knoflook, olijfolie en pikante pepers	
Spaghetti alla chitarra con salsa di pomodoro e basilico 	15
Spaghetti met tomatensaus en basilicum	
Garganelli all'arrabiata 	17
Penne in een pikante tomatensaus	
Tagliolini con scampi, spinaci e mascarpone	25
Lintpasta met scampi, in een sausje van mascarpone, limoen, spinazie	
Paccheri con polpo e funghi rifiniti con pesto	24
Buisvormige pasta met octopus en oesterzwammen afgewerkt met pesto	
Linguine vongole e pomodorini	23
Lintpasta met venusschelpen en kerstomaatjes	
Linguine pescatore	27
Lintpasta met mosselen, venusschelpen, calamari, scampi en kerstomaatjes	
Orecchiette con cime di rape, scampi e pesto	25
Schelpvormige pasta met Italiaanse raapstelen, scampi en groene pesto	
Tagliolini con burrata e pomodorini 	19
Dunne lintpasta met een romige mozzarella en kerstomaatjes	
Ravioli ricotta, spinaci e pomodoro 	18
Ravioli gevuld met ricotta en spinazie in een tomatensaus	
Ravioli ripieni di branzino, olive, capperi e pomodorini	23
Ravioli gevuld met zeebaars, olijven, kappers en kerstomaatjes	
Ravioli con burrata, pistachio e stracciatella di bufala 	23
Ravioli gevuld met burrata, pesto van pistache, kerstomaatjes en stracciatellakaas	
Ravioli ripieni di asparagi verdi in una salsa di burro e salvia	21
Ravioli gevuld met groene asperges in een boter-salie sausje	
Gnocchi alla genovese	19
Gnocchi in een getomateerde vleesbouillon met stukjes kalfsvlees	

RISOTTO

- Risotto alla vegetariana**  **22**
Risotto met seizoensgroenten
- Risotto con crostacei, piselli e menta** **28**
Risotto met schaaldieren, erwten en munt
- Risotto con aragosta** **36**
Risotto met halve kreeft, jus van schaaldieren, erwten en munt

**Per i gruppi, si prega di limitare
il numero di piatti diversi.**

Een grote groep? Gelieve het aantal
verschillende gerechten te beperken.

BAMBINI

- Spaghetti pomodoro**  **10**
Spaghetti met tomatensaus en basilicum
- Paccheri alla Genovese** **12**
Paccheri in een getomateerde vleesbouillon met stukjes kalfsvlees
- Garganelli alla vegetariana**  **14**
Penne met seizoensgroenten

CARNI VLEESGERECHTEN

Scaloppina alla pizzaiola 24

Dun gesneden kalfsvlees met een tomatensaus van kappertjes, ansjovis en Taggiasche olijven

Scaloppina al limone 24

Dun gesneden kalfsvlees met citroensaus

Scaloppina milanese 26

Gepaneerd dun gesneden kalfsvlees met rucola, kerstomaatjes en parmezaanschilders

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e parmigiano 36

Gebakken lerse filet pur met rucola, kerstomaatjes en parmezaanse kaas

Ossobuco Trentanove 26

Kalfsschenkel in een tomatensaus

Tomahawk alla griglia 78

Gegrilde Tomahawk steak

2 pers.

Corona di agnello e rosmarino 34

Gegrilde lamskroon met rozemarijn

Rib eye con verdure di stagione, sugo di carne e rosmarino 34

Rib eye met seizoensgroenten, vleesjus en rozemarijn

Questi piatti sono serviti con patate al forno o pasta aglio olio.

Deze gerechten worden geserveerd met ovengebakken aardappelen of pasta aglio olio.

SUPPLEMENTI
CARNI & PESCE
SUPPLE—
MENTEN
VLEES & VIS

Parmigiano 2

Parmezaanse kaas

Insalata mista 4

Gemengde salade

Verdure alla griglia 6

Gegrilde groenten

PESCE VISGERECHTEN

Branzino alla mediterranea	28
Zeebaars met kerstomaatjes, kappers en olijven	
Sogliola in salsa di vino bianco e salvia	36
Zee tongfilets in een wittewijnsaus met salie	
Gamberoni alla griglia con tartara	31
Gegrilde gamba's met tartaarsaus	
Tonno alla griglia in crosta di sesamo con una salsa di limone e pepperoncino	34
Gegrilde tonijn in een sesamkorst met een dressing van limoen en chilipeper	
Pesce spada al salmoriglio	34
Gegrilde zwaardvis in een sausje van olijfolie met citroen, oregano, peterselie en look	

**Questi piatti sono serviti con patate
al forno o pasta aglio olio.**

Deze gerechten worden geserveerd
met ovengebakken aardappelen of pasta aglio olio.

Salse **3**

Warme sauzen:

— **Piatti di carne / Vleesgerechten:**

Salsa naturale / Vleessaus

Salsa di vino rosso / Rodewijnsaus

Salsa pizzaiola / Pizzaiolasaus

— **Visgerechten / Piatti di pesce**

Salsa di vino bianco / Witte wijnsaus

Koude sauzen:

tartaar of mayonaise

PIATTI VEGANI VEGANISTISCHE GERECHTEN

**Farro al pomodoro con mini melanzane, funghi,
refinito con noci** 🌿 **18**

Getomatteerde spelt met mini-aubergines, champignon,
afgewerkt met nootjes

**Insalata di fregola
con peperoni arrostiti e zucchini** 🌿 **17**

Salade van fregola
met gebrande paprika en courgette

**Piadina aperta con cereali,
e verdure di stagione** 🌿 **18**

Open piadina met granen,
seizoensgroenten

**Carpaccio di avocado
con strutture di pomodoro e granaglie** 🌿 **19**

Carpaccio van avocado
met structuren van tomaat en granen

Ravioli aperta con verdure 🌿 **19**

Open ravioli met seizoensgroentjes

DOLCI NAGERECHTEN

Scroppino	10
Citroensorbet met een scheutje prosecco, vodka en limoncello	
Dame blanche	12
Vanille-ijs met warme chocoladesaus	
Tiramisu	12
Lange vingers doordrenkt met koffie en amaretto, mascarpone	
Semifreddo al caffè, con sapori di caramello e schiuma di latte	14
Parfait van koffie met smaken van karamel en melkschuim	
Spuma di fragola e menta	13
Espuma van aardbei met vanille-ijs, munt en basilicumsorbet	
Biscotto al cioccolato	13
Chocoladebrownie met vers fruit en chocolademousse	
Panna cotta al limoncello	11
Panna cotta met limoncello	
Granita di basilico e bergamotto con fragole (vegan)	12
Granita van basilicum en bergamot met aardbeien (vegan)	
Formaggi misto	17
Waaier van Italiaanse kazen	