



l'arte di vivere



Allergenen kaart



English menu

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	18.5
Waaier van Italiaanse charcuterie	
Formaggi misto 	17
Waaier van Italiaanse kazen	
Salumi – formaggi Italiani	20.5
Waaier van Italiaanse charcuterie en kazen	
Stuzzichini Trentanove	39
Charcuterie, calamari, bruschetta, kazen	
	2 pers.
Bruschette miste (4 stuks)	17.5
Bruschetta's naar keuze van de chef	
Bruschette pomodorini, mozzarella e basilico (4 stuks) 	13
Bruschetta's met tomaatjes, mozzarella en basilicum	
Carpaccio di pesce spada	22.5
Carpaccio van zwaardvis	
Carpaccio di manzo con pinoli, rucola e parmigiano	19
Dun gesneden rundsvlees met pijnboompitten, rucola en parmezaanse kaas	
Carpaccio Trentanove	21
Carpaccio van gemarineerd rundsvlees	
Tartare di manzo	19
Handgesneden tartaar van rundsvlees	
Tartare di tonno	20.5
Handgesneden tartaar van verse tonijn met sesam en een sojadressing	
Vitello tonnato	19
Fijn gesneden kalfsmedaillon met tonijnmousse	

Straciatella con vongole e cozze agrodolce	23
Straciatella met zoetzure mosseltjes en vongole	
Burrata peperonata 🌿	19
Romige mozzarella met zuiderse paprika's	
Burrata con pistachio e mortadella	19
Romige mozzarella met pistache en mortadella	
Calamari fritti	19
Gefrituurde calamari met huisgemaakte tartaar	
Parmigiana di melanzane 🌿	19
Lasagna van aubergine en parmezaanse kaas met een tomatensausje	
Sautè di vongole	20.5
Soep van venusschelpen met kerstomaatjes	
Insalata con polpo, ceci e finocchio	24.5
Salade met gegrilde octopus, kikkererwten en venkel	
Zuppa alla pescatore	25
Rijkelijk gevulde vissoep	

MENU PRANZO
LUNCHMENU
12U - 15U

Vraag naar het lunchmenu van de dag	28
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 	16.5
Spaghetti met tomatensaus en basilicum	
Garganelli all'arrabiata 	18.5
Penne in een pikante tomatensaus	
Tagliolini con scampi, spinaci e mascarpone	26.5
Lintpasta met scampi, in een sausje van mascarpone, spinazie	
Paccheri con polpo e funghi rifiniti con pesto	25
Buisvormige pasta met octopus en oesterzwammen afgewerkt met pesto	
Linguine vongole e pomodorini	24.5
Lintpasta met venusschelpen en kerstomaatjes	
Linguine pescatore	28.5
Lintpasta met mosselen, venusschelpen, calamari, scampi en kerstomaatjes	
Orecchiette con cime di rape, scampi e pesto	26.5
Schelpvormige pasta met Italiaanse raapstelen, scampi en groene pesto	
Tagliolini con burrata e pomodorini 	20.5
Dunne lintpasta met een romige mozzarella en kerstomaatjes	
Ravioli con melanzane in salsa di burro alle erbe 	21
Ravioli gevuld met aubergine in een sausje van kruidenboter	
Ravioli ricotta, spinaci e pomodoro 	19
Ravioli gevuld met ricotta en spinazie in een tomatensaus	
Ravioli ripieni di branzino, olive, capperi e pomodorini	24.5
Ravioli gevuld met zeebaars, olijven, kappers en kerstomaatjes	
Ravioli con burrata, pistachio e stracciatella di bufala 	24.5
Ravioli gevuld met burrata, pesto van pistache, kerstomaatjes en stracciatellakaas	
Gnocchi con solilese e funghi	26
Gnocchi met kippenoester en champignons	

RISOTTO

Risotto mare e monti	29
Risotto met zeevruchten en paddestoelen	
Risotto alla vegetariana 🌿	23
Risotto met seizoensgroenten	
Risotto con aragosta	38
Risotto met halve kreeft, jus van schaaldieren, erwten en munt	
Risotto con funghi e scallopina	28
Risotto met kalfsvlees en paddestoelen	

**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 25

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

Scaloppina al limone 25

Dun gesneden kalfsvlees met citroensaus

Scaloppina con funghi 26.5

Dun gesneden kalfsvlees met paddestoelen

Scaloppina milanese 27

Gepaneerd dun gesneden kalfsvlees met rucola, kerstomaatjes en parmezaanschilfers

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e parmigiano 37

Gebakken lerse filet pur met rucola, kerstomaatjes en parmezaanse kaas

Ossobuco Trentanove 27

Kalfsschenkel in een tomatensaus

Tomahawk alla griglia 79

Gegrilde Tomahawk steak

2 pers.

Corona di agnello e rosmarino 35

Gegrilde lamskroon met rozemarijn

Rib eye con verdure di stagione, sugo di carne e rosmarino 35

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

Insalata mista 4

Gemengde salade

Verdure alla griglia 6

Gegrilde groenten

PESCE VISGERECHTEN

Branzino alla mediterranea	29
Zeebaars met kerstomaatjes, kappers en olijven	
Sogliola in salsa di vino bianco e salvia	37
Zee tongfilets in een wittewijnsaus met salie	
Gamberoni alla griglia con tartara	32.5
Gegrilde gamba's met tartaarsaus	
Tonno alla griglia in crosta di sesamo con una salsa di limone e pepperoncino	35
Gegrilde tonijn in een sesamkorst met een dressing van limoen en chilipeper	
Pesce spada al salmoriglio	35
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** 🌿 **19**

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

**Insalata di fregola
con peperoni arrostiti e zucchini** 🌿 **18.5**

Salade van fregola
met gebrande paprika en courgette

**Piadina aperta con cereali,
e verdure di stagione** 🌿 **19**

Open piadina met granen,
seizoensgroenten

**Carpaccio di avocado
con strutture di pomodoro e granaglie** 🌿 **20.5**

Carpaccio van avocado
met structuren van tomaat en granen

Ravioli aperta con verdure 🌿 **20**

Open ravioli met seizoensgroentjes

DOLCI NAGERECHTEN

Scroppino	11
Citroensorbet met een scheutje prosecco, vodka en limoncello	
Scroppino Bellini	13
Sorbet van perzik met een scheutje prosecco	
Dame blanche	13
Vanille-ijs met warme chocoladesaus	
Tiramisu	13
Lange vingers doordrenkt met koffie en amaretto, mascarpone	
Tiramisu Trentanove	17
Chocolade gevuld met mascarpone en zure room doordrenkt met koffielikeur	
Spuma Negroni	16.5
Espuma van Negroni met vanille-ijs en munt	
Biscotto al caramello	14.5
Brownie van caramel met hazelnoot en chocomousse	
Panna cotta al cardamome	12.5
Panna cotta met kardemom	
Granita di basilico e bergamotto con fragole (vegan)	13
Granita van basilicum en bergamot met aardbeien (vegan)	
Formaggi misto	18.5
Waaier van Italiaanse kazen	

DESSERTWIJN

Maculan Dindarello	8
---------------------------	---