



l'arte di vivere



ALLERGENKAART



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.

PER CONDIVIDERE TO SHARE

Formaggi misto 	19
Waaier van Italiaanse kazen	
Salumi italiani	19.5
Waaier van Italiaanse charcuterie	
Salumi – formaggi italiani	22.5
Waaier van Italiaanse charcuterie en kazen	
Bruschette miste (4 stuks)	19
Bruschetta's naar keuze van de chef	
Bruschette pomodorini, mozzarella e basilico (4 stuks) 	15
Bruschetta's met tomaatjes, mozzarella en basilicum	
Stuzzichini Trentanove	39
Charcuterie, calamari, bruschetta, kazen	2 pers.

ANTIPASTI WARMEN EN KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio di manzo con pinoli, rucola e parmigiana	19
Dun gesneden rundsvlees met pijnboompitten, rucola en parmezaanschilders	
Carpaccio di avocado con grani diversi 	21
Carpaccio van avocado met verschillende granen	
Carpaccio di pesce spada	22.5
Carpaccio van zwaardvis	
Carpaccio Trentanove	24
Carpaccio van rundsvlees met boschampignon en truffel	
Vitello tonnato	21
Fijn gesneden kalfsmedaillon met tonijn	
Tartare di tonno	21
Handgesneden tartaar van verse tonijn, sesam en avocado	

 = vegetarisch gerecht

Tartare di manzo	21
Handgesneden tartaar van rundsvlees	
Tartare di capesante	24
Tartaar van Sint-Jakobsvrucht	
Insalata di fregola con peperoni arrostiti e pistachio 	20
Salade van fregola met gebrande paprika en pistache	
Parmigiana di melanzane 	20
Lasagna van aubergine en Parmezaanse kaas met een tomatensausje	
Cannelloni di gambero, stracciatella e arancia	24
Cannelloni van gamba, stracciatella en appelsien	
Stracciatella con funghi a parma	22
Stracciatella met champignons en parma	
Burrata con pistachio e mortadella	19
Burrata met pistache en mortadella	
Burrata al forno con coppa di cinghiale	23
Overgebakken burrata met coppa van everzwijn	
Calamari fritti	19
Gefrituurde calamari met huisgemaakte tartaar	
Sautè di vongole	21
Soep van venusschelpen met kerstomaatjes	
Zuppa alla pescatore	25
Rijkelijk gevulde vissoep	
Polpo grigliato con menta, nduja e ceci	24
Gegrilde octopus met munt, nduja en kikkererwten	

MENU PRANZO **LUNCHMENU** 12U - 15U

Vraag naar het lunchmenu van de dag	34
Voorgerecht + hoofdgerecht + koffie of thee	

PASTA

Spaghetti pomodoro 🌿	17
Spaghetti met tomatensaus en basilicum	
Spaghetti con cozze, salvia e vino bianco	24.5
Spaghetti met mosselen, salie en wittewijnsaus	
Penna all'arrabiata 🌿	18.5
Penne in een pikante tomatensaus	
Ravioli ricotta, spinaci e pomodoro 🌿	19
Ravioli gevuld met ricotta en spinazie in een tomatensaus	
Ravioli ripieni di ricotta, stracciatella e pesto di pistachio	21
Ravioli gevuld met ricotta, stracciatellakaas en pesto van pistache	
Ravioli di gambero con un brodo di pesce	25
Ravioli gevuld met gamba en visbouillon	
Rigatone al ragu con costole di manzo	22
Rigatone al ragu met runderribstukjes	
Orecchiette con cime di rapa, salsiccia al finocchio e pomodorini	22
Schelpvormige pasta met rapenstelen, venkelworst en kerstomaatjes	
Tagliolini con burrata e funghi 🌿	22.5
Tagliolini met burrata en paddenstoelen	
Tagliolini con scampi, spinaci e mascarpone	26.5
Tagliolini met scampi's, spinazie en mascarpone	
Linguine vongole e pomodorini	25.5
Lintpasta met venusshellpen en kerstomaatjes	
Linguine pescatore	29.5
Lintpasta met mosselen, venusshellpen, calamari, scampi en kerstomaatjes	
Paccheri con polpo, crema di patate al limone, menta e olive taggiasche	26
Paccheri met octopus, aardappelcrème met citroen, munt en taggiasche olijven	

RISOTTO

Risotto mare e monti

32

Risotto met zeevruchten en paddenstoelen

Risotto con ragù di ossobuco

22

Risotto met ragout van kalfsschenkel

Risotto ai funghi di bosco

24

Risotto met bospaddenstoelen

**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

Rigatone al ragu con costole di manzo

12

Rigatone al ragu met runderribstukjes

Garganelli alla vegetariana 🌿

14

Penne met seizoensgroenten

CARNI VLEESGERECHTEN

Scaloppina alla pizzaiola	26
Dun gesneden kalfsvlees met een tomatensaus van kappertjes, ansjovis en Taggiasche olijven	
Scaloppina al limone	26
Dun gesneden kalfsvlees met citroensaus	
Scaloppina milanese	27
Gepaneerd dun gesneden kalfsvlees met rucola en kerstomaatjes	
Scaloppina con funghi	27
Dun gesneden kalfsvlees met paddenstoelen	
Faraona con funghi di bosco	28
Parelhoen met bospaddenstoelen	
Ossobuco Trentanove	29
Kalfsschenkel in een tomatensaus	
Agnello marinato con miele di menta	37
Lams gemarineerd met munthoning	
Rib eye con verdure di stagione, sugo di carne e rosmarino	37
Rib eye met seizoensgroenten, vleesjus en rozemarijn	
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e parmigiano	39
Gebakken lerse filet pur met rucola, kerstomaatjes en parmezaanschilfers	
Tomahawk alla griglia	84
Gegrilde tomahawk steak	2 pers.

Insalata mista

Gemengde salade

4

Verdure alla griglia

Gegrilde groenten

6

**SUPPLEMENTI
CARNI & PESCE
SUPPLEMENTEN
VLEES & VIS**

PESCE VISGERECHTEN

Branzino alla mediterranea	31
Zeebaars met kerstomaatjes, kappers en olijven	
Merluzzo rifinito con salvia e pistachio	33
Kabeljauw afgewerkt met salie en pistache	
Pesce spada in crosta di menta	35
Zwaardvis met een muntkorstje	
Tonno alla griglia con salsa al lime	36
Gegrilde tonijn met een limoendressing	

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 / Wittewijnsaus

Koude sauzen:

Tartaar of mayonaise

DOLCI NAGERECHTEN

Scroppino	12
Citroensorbet met een scheutje prosecco, vodka en limoncello	
Dame blanche	14
Vanille-ijs met warme chocoladesaus	
Tiramisu	14
Lange vingers doordrenkt met koffie en mascarpone	
Semifredo al caffè	13
Parfait met koffiesmaak	
Panna cotta al caramello	13
Panna cotta met karamel	
Spuma al mandarino	15
Mousse van mandarijn	
Cornetto con strutture di cioccolato	14.5
Cornetto met structuren van chocolade	
Cannoli con ricotta, pere e caramello	16
Cannoli met ricotta, peer en karamel	
Formaggi misto	19
Waaier van Italiaanse kazen	

DESSERTWIJN

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