

MENU



l'arte di vivere

2023-1



ALLERGENEN



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.



EEN GROTE GROEP?

Gelieve het aantal verschillende gerechten te beperken.

PER CONDIVIDERE TO SHARE

| | |
|---|----------------|
| Formaggi misto  | 21 |
| Waaier van Italiaanse kazen | |
| Salumi italiani | 22.5 |
| Waaier van Italiaanse charcuterie | |
| Salumi – formaggi italiani | 22.5 |
| Waaier van Italiaanse charcuterie en kazen | |
| <hr/> | |
| Bruschette pomodorini, mozzarella e basilico (4 stuks)  | 17.5 |
| Bruschetta's met tomaatjes, mozzarella en basilicum | |
| Bruschette miste (4 stuks) | 22 |
| Bruschetta's naar keuze van de chef | |
| <hr/> | |
| Stuzzichini Trentanove | 39 |
| Charcuterie, calamari, bruschetta, kazen | 2 pers. |

ANTIPASTI FREDDI KOUDE VOORGERECHTEN

| | |
|--|-------------|
| Carpaccio di avocado con grani diversi 🌿 | 21.5 |
| Carpaccio van avocado met verschillende granen | |
| Carpaccio di manzo con pinoli, rucola e parmigiana | 22.5 |
| Dun gesneden rundsvlees met pijnboompitten, rucola en parmezaanschilfers | |
| Carpaccio di pesce spada | 23.5 |
| Carpaccio van zwaardvis | |
| Carpaccio Trentanove | 25.5 |
| Carpaccio van rundsvlees met boschampignon en truffel | |
| Vitello tonnato | 24.5 |
| Fijn gesneden kalfsmedaillon met verse tonijn | |
| <hr/> | |
| Tartare di manzo | 23.5 |
| Handgesneden tartaar van rundsvlees | |
| Tartare di tonno | 24.5 |
| Handgesneden tartaar van verse tonijn, sesam en avocado | |
| Tartare di capesante | 26 |
| Tartaar van Sint-Jakobsvrucht | |
| <hr/> | |
| Insalata di fregola con peperoni arrostiti e pistachio 🌿 | 22 |
| Salade van fregola met gebrande paprika en pistache | |
| Burrata con pistachio e mortadella | 22.5 |
| Burrata met pistache en mortadella | |
| Cannelloni di gambero, stracciatella e arancia | 26.5 |
| Cannelloni van gamba, stracciatella en appelsien | |

ANTIPASTI CALDI

WARME VOORGERECHTEN

| | |
|--|-------------|
| Calamari fritti | 19.5 |
| Gefrituurde calamari met huisgemaakte tartaar | |
| <hr/> | |
| Sautè di vongole | 21.5 |
| Soep van venusschelpen met kerstomaatjes | |
| Zuppa alla pescatore | 25.5 |
| Rijkelijk gevulde vissoep | |
| <hr/> | |
| Parmigiana di melanzane  | 23.5 |
| Lasagna van aubergine en Parmezaanse kaas met een tomatensausje | |
| Stracciatella con funghi a parma | 24.5 |
| Stracciatella met champignons en parma | |
| <hr/> | |
| Burrata al forno con coppa di cinghiale | 25.5 |
| Ovengebakken burrata met coppa van everzwijn | |
| <hr/> | |
| Polpo grigliato con menta, nduja e ceci | 25.5 |
| Gegrilde octopus met munt, nduja en kikkererwten | |


PASTA

| | |
|---|-------------|
| Spaghetti pomodoro  | 20.5 |
| Spaghetti met tomatensaus en basilicum | |
| Spaghetti con cozze, salvia e vino bianco | 25.5 |
| Spaghetti met mosselen, salie en wittewijnsaus | |
| Penna all'arrabiata  | 20.5 |
| Penne in een pikante tomatensaus | |
| Paccheri con polpo, crema di patate al limone, menta e olive taggiasche | 29.5 |
| Paccheri met octopus, aardappelcrème met citroen, munt en Taggiasche olijven | |
| <hr/> | |
| Ravioli ricotta, spinaci e pomodoro  | 23.5 |
| Ravioli gevuld met ricotta en spinazie in een tomatensaus | |
| Ravioli ripieni di ricotta, stracciatella e pesto di pistachio  | 25.5 |
| Ravioli gevuld met ricotta, stracciatellakaas en pesto van pistache | |
| Rigatone al ragu con costole di manzo | 26.5 |
| Rigatone al ragu met runderribstukjes | |
| Ravioli di gambero con un brodo di pesce | 27.5 |
| Ravioli gevuld met gamba en visbouillon | |
| <hr/> | |
| Orecchiette con cime di rapa, salsiccia al finocchio e pomodorini | 25.5 |
| Schelpvormige pasta met rapenstelen, venkelworst en kerstomaatjes | |

PASTA

| | |
|--|-------------|
| Tagliolini con burrata e funghi  | 24.5 |
| Tagliolini met burrata en paddenstoelen | |
| Tagliolini con scampi, spinaci e mascarpone | 28.5 |
| Tagliolini met scampi's, spinazie en mascarpone | |
| Linguine vongole e pomodorini | 27.5 |
| Lintpasta met venusschelpen en kerstomaatjes | |
| Linguine pescatore | 32.5 |
| Lintpasta met mosselen, venusschelpen, calamari, scampi en kerstomaatjes | |

RISOTTO

| | |
|---|-------------|
| Risotto ai funghi di bosco  | 24.5 |
| Risotto met bospaddenstoelen | |
| Risotto con ragù di ossobuco | 26.5 |
| Risotto met ragout van kalfsschenkel | |
| Risotto mare e monti | 34.5 |
| Risotto met zeevruchten en paddenstoelen | |

PESCE VISGERECHTEN

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

| | |
|--|-------------|
| Branzino alla mediterranea | 34 |
| Zeebaars met kerstomaatjes, kappers en olijven | |
| Pesce spada in crosta di menta | 34 |
| Zwaardvis met een muntkorstje | |
| Merluzzo rifinito con salvia e pistachio | 37.5 |
| Kabeljauw afgewerkt met salie en pistache | |
| Gamberoni alla griglia con brodo di crostacei | 39 |
| Gegrilde gamba's met een schaaldierenbouillon | |
| Tonno alla griglia con salsa al lime | 42 |
| Gegrilde tonijn met een limoendressing | |

SUPPLEMENTI CARNI & PESCE

| | |
|-----------------------------|----------|
| Insalata mista | 5 |
| <i>Gemengde salade</i> | |
| Verdure alla griglia | 7 |
| <i>Gegrilde groenten</i> | |

SALSE DI PESCE

- **warme saus** *Wittewijnsaus*
- **koude saus** *Tartaar / Mayonaise*

CARNI VLEESGERECHTEN

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

| | |
|--|----------------|
| Scaloppina al limone | 31.5 |
| Dun gesneden kalfsvlees met citroensaus | |
| Scaloppina milanese | 32.5 |
| Gepaneerd dun gesneden kalfsvlees met rucola en kerstomaatjes | |
| Scaloppina con funghi | 32.5 |
| Dun gesneden kalfsvlees met paddenstoelen | |
| Scaloppina alla pizzaiola | 33.5 |
| Dun gesneden kalfsvlees met tomatensaus van kappertjes, ansjovis en Taggiasche olijven | |
| Ossobuco Trentanove | 33.5 |
| Kalfsschenkel in een tomatensaus | |
| Rib eye con verdure di stagione, sugo di carne e rosmarino | 38.5 |
| Ribeye met seizoensgroenten, vleesjus en rozemarijn | |
| Agnello marinato con miele di menta | 39.5 |
| Lams gemarineerd met munthoning | |
| Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e parmigiano | 43 |
| Gebakken lerse filet pur met rucola, kerstomaatjes en parmezaanschilfers | |
| Tomahawk alla griglia | 89 |
| Gegrilde tomahawk steak | 2 pers. |

SALSE DI CARNE

— **warme saus** Vleessaus / Rodewijnsaus / Pizzaiolasaus

— **koude saus** Tartaar / Mayonaise

BAMBINI KINDERGERECHTEN

| | |
|--|-------------|
| Spaghetti pomodoro 🌿 | 13 |
| Spaghetti met tomatensaus en basilicum | |
| Garganelli alla vegetariana 🌿 | 14.5 |
| Penne met seizoensgroenten | |
| Rigatone al ragu con costole di manzo | 16 |
| Rigatone al ragu met runderribstukjes | |



DOLCI *NAGERECHTEN*

| | |
|--|-------------|
| Scroppino | 14.5 |
| Citroensorbet met een scheutje prosecco, vodka en limoncello | |
| Dame blanche | 14.5 |
| Vanille-ijs met warme chocoladesaus | |
| Tiramisu | 15.5 |
| Lange vingers doordrenkt met koffie en mascarpone | |
| Semifredo al caffè | 14.5 |
| Parfait met koffiesmaak | |
| Panna cotta al caramello | 14.5 |
| Panna cotta met karamel | |
| Spuma al mandarino | 14.5 |
| Mousse van mandarijn | |
| Cornetto con strutture di cioccolato | 15.5 |
| 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

| | |
|-----------------|------------|
| Planeta | 9.5 |
| Passito di Noto | |

BEVANDA



CARTA DEI VINI
Vraag naar onze wijnkaart.

BOLLICINE

| | 0,375 L | BICCHIERE | BOTTIGLIA |
|---|---------|-----------|-----------|
| Prosecco Belstar Brut | | 8.5 | 44 |
| Prosecco Belstar Rosato | | 8.5 | 44 |
| Moscato d'Asti Doc 100% Moscato (zoet) | | | 47 |
| <hr/> | | | |
| Ca'Del Bosco Cuvée Prestige | 40 | 14 | 75 |
| Ferrari Perlé Brut | | | 85 |
| Ferrari Perlé Rosé | | | 95 |

CHAMPAGNE

| | | BOTTIGLIA |
|--------------------------------|--|-----------|
| Veuve Clicquot | | 105 |
| Veuve Clicquot Rosé | | 115 |
| <hr/> | | |
| Ruinart Blanc de Blancs | | 125 |

VINI DELLA CASA

| | BICCHIERE | BOTTIGLIA |
|--------------------------------------|-----------|-----------|
| Vino bianco <i>witte wijn</i> | 5.8 | 34 |
| Viabore, Trebbiano, Marche | | |
| Vino rosato <i>rosé wijn</i> | 5.8 | 34 |
| Viabore, Marche | | |
| Vino rosso <i>rode wijn</i> | 5.8 | 34 |
| Viabore, Rosso Piceno, Marche | | |

APERITIVI

APERITIEVEN

| | |
|----------------------------------|-------------|
| Della Casa – Amara Spritz | 10.5 |
| Campari | 7.5 |
| Gancia | 7.5 |
| Rosso Antico | 7.5 |
| Porto – rood of wit | 7.5 |
| Sherry dry | 7.5 |
| Ricard | 7.5 |
| Kir | 8 |
| Kir Royal – prosecco | 9.5 |
| Negroni | 13 |

MARTINI

| | |
|-----------------------------------|-------------|
| Martini Bianco | 7.5 |
| Martini Rosso | 7.5 |
| Martini Fiero | 7.5 |
| Martini Bellini | 9.5 |
| Prosecco met perziksmak | |
| Martini Fiero & Tonic | 9.5 |
| Martini Bianco Spritz | 10.5 |
| Martini, prosecco, limoen en munt | |
| Martini Fiero Spritz | 10.5 |
| Martini, prosecco en sinaasappel | |

APEROL

| | |
|---------------------------|-------------|
| Aperol | 7.5 |
| Aperol Vino Bianco | 9.5 |
| Aperol Spritz | 10.5 |
| Limoncello Spritz | 12.5 |

NON ALCOLICO

| | |
|--|----------|
| Crodino | 6 |
| Martini Nolo Vibrante | 6 |
| Martini Nolo Floreale | 6 |
| Martini Nolo Vibrante & Tonic | 8 |
| Martini Nolo Floreale & Tonic | 8 |

GIN-TONICA

| | |
|--|-------------|
| Bombay Sapphire Gin + Acqua Tonica San Pellegrino | 13.5 |
| Buss №509 Raspberry Gin + Acqua Tonica San Pellegrino | 15.5 |
| Double You Gin Wilderen + Fever-Tree Elderflower Tonic | 15.5 |
| Gin Mare + Fever-Tree Mediterranean Tonic | 15.5 |
| Hendrick's Gin + Fever-Tree Indian Tonic | 15.5 |
| Etneum Volcanic Premium + Fever-Tree Mediterranean Tonic | 15.5 |

MOCKTAILS

| | |
|--|-----------|
| Violet Sour SP Limonata, violet, kaneel | 10 |
| Zero Zero Fever-Tree Ginger Beer, limoensap, Crodino | 11 |
| Virgin Mojito Alcoholvrije rum, limoensap, munt | 12 |

TE

Groene Thee

4.2

Pure Leaf Groene Thee Jasmijn is een groene thee, delicaat geperfumeerd met jasmijnbloem.

Camomilla

4.2

Pure Leaf Kamille is een thee met een zachte smaak van pure, milde kamille.

Rooibos

4.2

Pure Leaf Rooibos is een rooibosthee afkomstig uit de westelijke regio's van Zuid-Afrika.

English Breakfast

4.2

Pure Leaf English Breakfast is een gebalanceerde melange van Assam en Rwanda zwarte thee.

Earl Grey

4.2

Pure Leaf Earl Grey is een zwarte thee met bergamot, citroenschilletjes, bloemenblaadjes.

Verse Muntthee

5.8

Verse Gemberthee

5.8

CAFFÈ

| | |
|---|-------------|
| Caffè lungo | 3.8 |
| Koffie | |
| Espresso | 3.8 |
| Kleine koffie | |
| Doppio espresso | 4.2 |
| Dubbele espresso | |
| Macchiato | 4.2 |
| Espresso met een scheutje melk | |
| Decaffeinato | 3.8 |
| Cafeinevrij | |
| Cappuccino | 4.2 |
| Koffie met opgestoomde melk | |
| Latte Macchiato | 4.2 |
| Koffie verkeerdt | |
| Caffé Correto | 6 |
| Espresso met scheutje sambuca of grappa | |
| Amaretto | 10.5 |
| Koffie met amaretto | |

SAN PELLEGRINO

| | | |
|------------------------------------|------|-------------|
| Acqua Panna | 25cl | 3.6 |
| Water niet bruisend | 50cl | 6.2 |
| | 1l | 10.6 |
| San Pellegrino | 25cl | 3.6 |
| Water bruisend | 50cl | 6.2 |
| | 1l | 10.6 |
| San Pellegrino Aranciata | | 3.8 |
| San Pellegrino Limonata | | 3.8 |
| San Pellegrino Acqua Tonica | | 3.8 |

BEVANDE FREDDE

| | | |
|---------------------------------------|--|------------|
| Coca-Cola | | 3.6 |
| Coca-Cola Zero | | 3.6 |
| Lipton Ice Tea | | 3.8 |
| Lipton Ice Tea Green | | 3.8 |
| Minute Maid Orange | | 3.8 |
| Fever-Tree Indian Tonic | | 5 |
| Fever-Tree Elderflower Tonic | | 5 |
| Fever-Tree Mediterranean Tonic | | 5 |
| Fever-Tree Bitter Lemon | | 5 |
| Fever-Tree Ginger Beer | | 6 |

BIRRE

| | | |
|-------------------------|------|------------|
| Affligem 0.0% | 33cl | 5 |
| Peroni | 33cl | 3.8 |
| Moretti | 33cl | 4.2 |
| Liefmans Kriek | 25cl | 4.6 |
| Grimbergen Blond | 33cl | 5.4 |
| Grimbergen Bruin | 33cl | 5.4 |
| Duvel | 33cl | 5.6 |

DIGESTIVI

DIGESTIEVEN

| | |
|-------------------------------------|------------|
| Limoncello Bongiorno | 7 |
| Cynar | 7 |
| Sambuca Molinari | 8.5 |
| Baileys | 8.5 |
| Amaretto Disaronno | 8.5 |
| Amaretto Di Mombaruzzo Berta | 8.5 |
| Averna | 7.5 |
| Montenegro | 7.5 |
| Vecchio Amaro Del Capo | 7.5 |
| Frangelico Hazelnootlikeur | 7.5 |
| Vecchia Romagna – brandy | 8 |
| Grand Marnier | 8.5 |
| Mirto | 8.5 |
| Amara Rossa | 9 |
| Amaro Di Berta | 9 |
| Espresso Martini | 14 |

GRAPPA

| | |
|---|------------|
| Berta Grappa Villa Prato wit | 8.5 |
| Berta Grappa Villa Prato donker - Reserva | 9 |
| Berta Grappa Elisi donker - barrique | 10 |
| Berta Grappa Tre Soli Tre donker - barrique | 15 |

RUM

| | |
|-----------------------------------|-------------|
| Bacardi Carta Blanca | 7.5 |
| Bacardi 4Y | 7.5 |
| Zacapa Centenario 23 Years | 13.5 |

VODKA

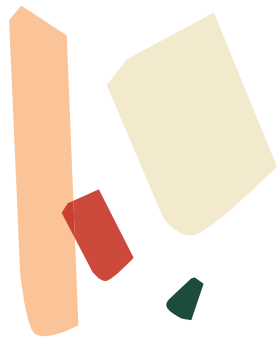
| | |
|-----------------------|------------|
| Eristoff Vodka | 7.5 |
| Grey Goose | 8.5 |

COGNAC

| | |
|----------------------------|-----------|
| Bisquit Cognac V.S. | 8 |
| Hennessy V.S. | 10 |

WHISKEY

| | |
|---|------------|
| William Lawson's Blended Scotch Whiskey | 7.5 |
| Jack Daniel's single barrel-bourbon | 8.5 |
| Macallan 12 years fine oak-single malt scotch | 12 |



TRENTANOVE

GASTRONOMIA ITALIANA