

MENU



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	24.5
Waaier van Italiaanse charcuterie en kazen	
<hr/>	
Bruschette pomodorini, mozzarella e basilico (4 stuks) 	17.5
Bruschetta's met tomaatjes, mozzarella en basilicum	
Bruschette Trentanove (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 un assortimento di barbabietole 	21
Carpaccio van een assortiment van bietjes	
Carpaccio di manzo con pinoli, rucola e parmigiana	22.5
Dun gesneden rundsvlees met pijnboomspitten, rucola en parmezaanschilders	
Carpaccio di avocado con mix di cereal 	23
Carpaccio van avocado met een mix van granen	
Carpaccio Trentanove	25.5
Carpaccio van rundsvlees met boschampion en truffel	
Vitello tonnato	24.5
Fijn gesneden kalfsmedaillon met verse tonijn	
<hr/>	
Tartare di manzo	23.5
Handgesneden tartaar van rundsvlees	
Tartare di capesante	26
Tartaar van sint-jakobsvrucht	
<hr/>	
Stracciatella con acciughe, porri e sedano	24
Stracciatella met ansjovis, prei en selder	
Burrata con bresoala, figi e noci	26
Burrata met bresoala, vijgen en walnoten	
Cannelloni di avocado e tartara di tonno	27
Cannelloni met avocado en tartaar van tonijn	

ANTIPASTI CALDI

WARME VOORGERECHTEN

Calamari fritti	19.5
Gefrituurde calamari met huisgemaakte tartaar	
Melanzane con mix di cereali e pomodoro 🌿	22
Aubergine met een mix van granen en tomaat	
Parmigiana di melanzane 🌿	23.5
Lasagna van aubergine en Parmezaanse kaas met een tomatensausje	
Polpo grigliato con menta, nduja e crema di patate	25.5
Gegrilde octopus met munt, nduja en aardappelcrème	
Burrata al forno con coppa e salsa di tartuffo	26
Ovengebakken burrata met coppa en truffelsaus	

MENU PRANZO LUNCHMENU

12U - 15U

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

ZUPPA

SOEPEN

Sautè di vongole	21.5
Soep van venusschelpen met kerstomaatjes	
Zuppa alla pescatore	25.5
Rijkelijk gevulde vissoep	

RISOTTO

Risotto ai funghi di bosco e tartuffo 	27
Risotto met bospaddenstoelen en truffel	
Risotto con salsiccia e zafferano	29
Risotto met worst en saffraan	
Risotto mare e monti	34.5
Risotto met zeevruchten en paddenstoelen	

PASTE

CLASSICHE

Spaghetti pomodoro 	20.5
Spaghetti met tomatensaus en basilicum	
Penna all'arrabiata 	20.5
Penne in een pikante tomatensaus	
Ravioli ricotta, spinaci e pomodoro 	23.5
Ravioli gevuld met ricotta en spinazie in een tomatensaus	
Tagliatelle al ragu con costole di manzo	26.5
Tagliatelle met runderribstukjes	
Linguine vongole e pomodorini	27.5
Lintpasta met venusshellpen en kerstomaatjes	
Linguine pescatore	32.5
Lintpasta met mosselen, venusshellpen, calamari, scampi en kerstomaatjes	

SCELTA DELLO CHEF

Ravioli ripieni di melanzane in un brodo di pomodorini 	27
Ravioli gevuld met aubergines in een bouillon van kerstomaatjes	
Paccheri con polpo, cappari pomodorini e olive taggiasche	29.5
Paccheri met octopus, kappertjes, tomaten en Taggiasche olijven	
Trofie con cime di rapa, salsiccia al finocchio e peperoni grigliatto	26
Trofie met rapenstelen, venkelworst en gegrilde paprika's	
Panciotti con girolles, formaggio fontina e crumble di noci grigliate	28
Pasta gevuld met girolles champignons, fontinakaas en gegrilde crumble van noten	
Scrigni ripieni di capesante e salsa di pomodoro giallo	29
Pasta gevuld met sint-jakobshellpen en gele tomatensaus	

PESCE

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

VISGERECHTEN

Pesce del giorno alla mediterranea	34
Vis van de dag met kerstomaatjes, kappers en olijven	
Pesce spada in crosta di menta	34
Zwaardvis met een muntkorstje	
Tonno alla griglia con salsa al lime	42
Gegrilde tonijn met een limoendressing	
Gamberoni alla griglia con brodo di crostacei	39
Gegrilde gamba's met een schaaldierenbouillon	
Aragosta con pomodori ciliegini	44
Kreeft met kerstomaatjes	

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

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

VLEESGERECHTEN

Scaloppina di pollo con funghi	29
Dun gesneden kippenfilet met paddenstoelen	
Scaloppina al limone	31.5
Dun gesneden kalfsvlees met citroensaus	
Scaloppina milanese	32.5
Gepaneerd dun gesneden kalfsvlees met rucola en kerstomaatjes	
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 e rosmarino	38.5
Ribeye met seizoensgroenten en rozemarijn	
Agnello marinato con miele di menta	39.5
Lams gemarineerd met munthoning	
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e parmigiano	43
Gebakken lers rundsvlees met rucola, kerstomaatjes en parmezaanshilfers	
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 alle amarene e meringa	15
Semifredo met amarena kersen en meringue	
Cornetto con ricotta, cioccolato, pere e cardamomo	16
Croissant met ricotta, chocolade, peer en kardemom	
Torta con panna cotta a lime	16
Panna cotta taartje met limoen	
Cannoli con spuma di agrumi, crumble e vaniglia	17
Cannoli met citrusschuim, crumble en vanille	
Formaggi misto	21
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
Cynar	7.5
Gancia	7.5
Rosso Antico	7.5
Porto – rood of wit	7.5
Sherry dry	7.5
Ricard	7.5
Campari	7.5
Campari Spritz	11
Kir	8
Kir Royal – prosecco	9.5
Negroni	13
vermout, gin, Campari	
Negroni Sbagliato	13
vermout, Campari, prosecco	

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

MOCKTAILS

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

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
Cafeïnevrij	
Cappuccino	4.2
Koffie met opgestoomde melk	
Latte Macchiato	4.2
Koffie verkeerd	
Caffé Correto	6
Espresso met scheutje sambuca of grappa	
Caffè Amaretto	10.5
Koffie met amaretto en slagroom	
Irish Coffee	11
Koffie met whisky en slagroom	

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 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
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	10.5

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

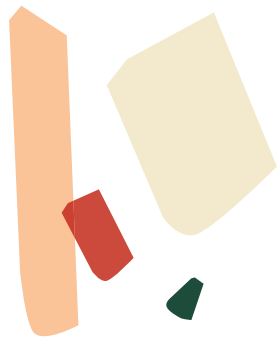
Eristoff Vodka	7.5
Grey Goose	8.5

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