

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 families 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

Salumi - formaggi italiani **24.5**
Italiaanse charcuterie - kazen

Stuzzichini Trentanove **39**
Charcuterie - calamari - bruschetta - kazen 2 pers.

Bruschette pomodorini - mozzarella e basilico (4 stuks) **17.5** 
Bruschetta's - tomaatjes - mozzarella - basilicum

Bruschette Trentanove (4 stuks) **22**
Bruschetta's naar keuze van de chef

Calamari fritti **19.5**
Gefrituurde calamari - huisgemaakte tartaar

Formaggio ubriaco classico - prosecco - mela - noci **27** 
Warme Italiaanse kaas - prosecco - appel - noten


ANTIPASTI FREDDI

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio di zucca con fregola 	22
Carpaccio van butternut - parelcouscous	
Carpaccio di avocado con mix di cereali 	23
Carpaccio van avocado - mix van granen	
Carpaccio di manzo con pinoli, rucola e parmigiana	22.5
Dungesneden rundsvlees - pijnboomspitten - rucola - parmezaanschilfers	
Carpaccio di gamberi rossi con stracciatella e arancia	25.5
Carpaccio van rode garnalen - stracciatella - sinaasappel	
Tonnato Vitello	27
Verse tonijn - fijngesneden kalfsmedaillon	
<hr/>	
Insalata di farro con funghi di bosco 	21
Speltsalade - bospaddenstoelen	
Tartare di manzo	23.5
Handgesneden tartaar van rundsvlees	
Ravioli aperti di cavolo rapa e ripieni di capesante	26
Open ravioli van koolrabi en gevuld met sint-jakobsvrucht	
Stracciatella con bresaola, fichi, crumble di noci e miele	26
Stracciatella - bresaola - vijgen - crumble van noten - honing	

ANTIPASTI CALDI

WARME VOORGERECHTEN

Calamari fritti	19.5
Gefrituurde calamari - huisgemaakte tartaar	
Parmigiana di melanzane 	23.5
Lasagna van aubergine - Parmezaanse kaas - tomatensausje	
Insalata di polpo alla griglia, fregola e lime	26
Salade - gegrilde octopus - fregola - limoen	
Burrata al forno con coppa e funghi del bosco	26
Ovengebakken burrata - coppa - bospaddenstoelen	
Zuppa alla pescatore	29
Rijkelijk gevulde vissoep	

MENU PRANZO

LUNCHMENU 12U - 15U

VOORGERECHT VAN DE DAG

HOOFDGERECHT VAN DE DAG

KOFFIE OF THEE

Lunchmenu

34 pp.

TRENTANOVE

MENU

VOORGERECHT

TUSSENGERECHT

HOOFDGERECHT VIS OF VLEES

DESSERT



4-gangenmenu

65 pp.

Ons maandmenu wordt voor het volledige gezelschap van de tafel geserveerd.

PASTE

SCelta DELLO CHEF


Fiocchetti con gorgonzola è burro di salvia 	25
Fiocchetti - gorgonzola - salieboter	
Orecchiette con salsiccia al finocchio, pomodorini e cime di rapa	26
Orecchiette - venkelworst - kerstomaatjes - rapenstelen	
Tagliolini con burrata, pomodori e funghi di bosco 	27
Tagliolini - burrata - kerstomaatjes - boschampignons	
Tortelloni neri ripieni di salmone con pesto di basilico e menta	28
Zwarte tortelloni gevuld met zalm - pesto van basilicum en munt	
Panciotti ripieni di capesante, salsa di pomodorini e rifiniti con capesante grigliate	29
Panciotti gevuld met sint-jakobsvrucht - sausje van kerstomaat gebakken sint-jakobsvrucht	
Paccheri con polpo, olive taggiasche con crema di menta e limone	29.5
Paccheri - octopus - Taggiasche olijven - crème van munt en citroen	
Bauletti ripieni di aragosta in salsa di crostacei	32
Pasta gevuld met kreeft - sausje van schaaldieren	

PASTE

CLASSICHE

Spaghetti pomodoro 	21
Spaghetti - tomatensaus - basilicum	
Penna all'arrabiata 	21
Penne - pikante tomatensaus	
Ravioli ricotta, spinaci e pomodoro 	25.5
Ravioli - ricotta - spinazie - tomatensaus	
Rigatoni al ragu con costole di manzo	27.5
Rigatoni - runderribstukjes	
Linguine vongole e pomodorini	27
Lintpasta - venusschelpen - kerstomaatjes	
Linguine pescatore	33
Lintpasta - mosselen - venusschelpen - calamari - scampi - kerstomaatjes	

RISOTTO

Risotto all'ortolana 	25
Risotto - seizoensgroenten	
Risotto al ragu	28
Risotto - runderribstukjes - tomatensaus	
Risotto mare e monti	34.5
Risotto - zeevruchten - paddenstoelen	

PESCE

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

VISGERECHTEN

Pesce del giorno alla mediterranea	34
Vis van de dag - kerstomaatjes - kappers - olijven	
Pesce spada in crosta di menta e ravanelli grigliati	34
Zwaardvis - muntkorstje - gebakken radijsjes	
Gamberoni alla griglia con brodo di crostacei	39
Gegrilde gamba's - schaaldierenbouillon	
Tonno alla griglia con salsa al lime	42
Gegrilde tonijn - limoendressing	

SUPPLEMENTI CARNI & PESCE

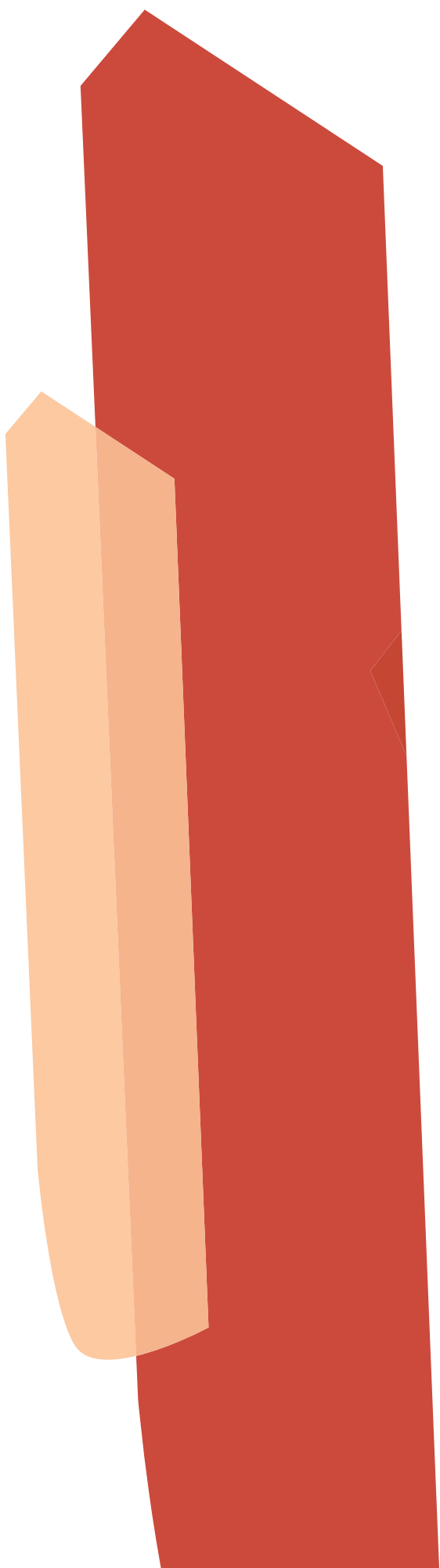
Insalata mista	5
<i>Gemengde salade</i>	
Verdure alla griglia	7
<i>Gegrilde groenten</i>	

CARNI

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

VLEESGERECHTEN



Scaloppina di pollo alla boscaiola	25.5
Dungesneden kipfilet - champignonsausje - Italiaanse salami	
Scaloppina al limone	29
Dungesneden kalfsvlees - citroensaus	
Scaloppina funghi	32
Dungesneden kalfsvlees - paddenstoelen	
Scaloppina milanese	32.5
Gepaneerd dungesneden kalfsvlees - rucola - kerstomaatjes	
Scaloppina alla pizzaiola	33.5
Dungesneden kalfsvlees - tomatensaus - kappertjes - ansjovis - Taggiasche olijven	
Ossobuco Trentanove	34
Kalfsschenkel - tomatensaus	
Chuck eye steak con verdure di stagione	300 g 38.5
Gegrilde chuck eye steak - seizoensgroenten	
Filetto d'agnello con verdure grigliate	39.5
Lamsfilet in een korst van munt - gegrilde groenten	
Costata di manzo, polenta, funghi di bosco	41
Runderribstuk met been - polenta - bospaddenstoelen	
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e parmigiano	43
Gebakken lers rundsvlees - rucola - kerstomaatjes - parmezaanschilfers	
T-Bone alla griglia	1.2 kg - 2 pers 89
Gegrilde T-Bone steak - gegrilde groenten - pasta aglio e olio - ovengebakken aardappelen	



XXXXX

BAMBINI

KINDERGERECHTEN

Spaghetti pomodoro 	15
Spaghetti - tomatensaus - basilicum	
Garganelli alla vegetariana 	15.5
Penne - seizoensgroenten	
Rigatone al ragu con costole di manzo	18.5
Rigatone al ragu - runderribstukjes	

FORMAGGI

KAZEN

Formaggi misto

21

Waaier van Italiaanse kazen

PASSITO

DESSERTWIJN

Planeta

9.5

Passito di Noto

DOLCI

NAGERECHTEN

Scroppino Bellini	12
Citroensorbet met Bellini	
Panna cotta con strutture di caramello	14
Panna cotta - structuren van karamel	
Brownie con strutture di cioccolato	14
Brownie - chocoladestructuren	
Dame blanche	14.5
Vanille-ijs - warme chocoladesaus	
Cialda fatta in casa con semifreddo al caffè	15
Huisgemaakte wafel - koffieparfait	
Tiramisu	15.5
Lange vingers doordrenkt met koffie en mascarpone	
Cannoli con ricotta, pere e caramello	16
Cannoli - ricotta - peer - karamel	

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 - munt	
Martini Fiero Spritz	10.5
Martini - prosecco - 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**

Groene thee met frisse citroenschil, citroengras en bergamot.

Groene en witte thee **4.2**

Met de smaak van vanille, aardbei en korenbloem.

Kruidenthee **4.2**

Kruidenthee met kaneel, kruidnagel, gember en sinaasappel.

Rooibos **4.2**

Pure rooibos met een zachte smaak van vanille en honing.

English Breakfast **4.2**

Melange van darjeeling en ceylon.

Earl Grey **4.2**

Zwarte thee met een frisse citrusmaak van bergamot.

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 corretto	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

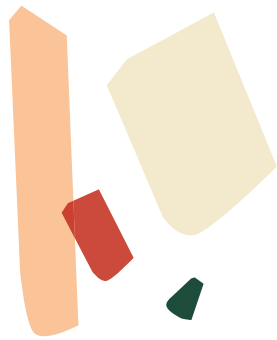
Eristoff Vodka	7.5
Grey Goose	8.5

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