



MENU

ANNO 2025

*L'ARTE DI
VIVERE*



GASTRONOMIA ITALIANA

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.



ALLERGENEN



ENGLISH MENU

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.



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 34 
Warme Italiaanse kaas - prosecco - appel - noten 2 pers.


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	

PASTE

SCelta DELLO CHEF


Fiocchetti con pere e gorgonzola e burro alla salvia 	25
Fiocchetti - peer - 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
Gemengde salade	
Verdure alla griglia	7
Gegrilde groenten	

CARNI

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

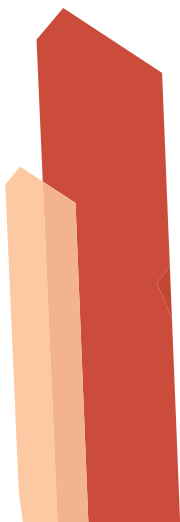
VLEESGERECHTEN

Scaloppina di pollo alla boscaiola	28.5
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 - parmezaanshilfers	
T-Bone alla griglia	1.2 kg - 2 pers 89
Gegrilde T-Bone steak - gegrilde groenten - pasta aglio e olio - ovengebakken aardappelen	

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	



DOLCI

NAGERECHTEN

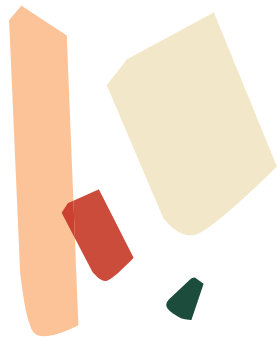
Scroppino Bellini	12
Citroensorbet met Bellini	
Panna cotta con strutture di caramello	14
Panna cotta - structuren van karamel	
Brownie con strutture di cioccolato	14
Brownie - chocoladestructuren	
Dame blanche	14.5
Vanille-ijs - warme chocoladesaus	
Cialda fatta in casa con semifreddo al caffè	15
Huisgemaakte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

FORMAGGI KAZEN

Formaggi misto	21
Waaier van Italiaanse kazen	

PASSITO DESSERTWIJN

Planeta	9.5
Passito di Noto	



TRENTANOVE

GASTRONOMIA ITALIANA