

MENU

ANNO 2026

*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

75 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 manzo con pinoli, rucola e parmigiano 22.5

Dungesneden rundsvlees - pijnboomspitten - rucola - parmezaanschilders

Carpaccio di avocado con stracciatella e fregola  26

Carpaccio van avocado - stracciatella - fregola

Carpaccio di gamberi rossi con stracciatella e mela granny smith 28.5

Carpaccio van rode garnalen - stracciatella - granny smith

Vitello Tonnato 27

Verse tonijn - fijngesneden kalfsmedaillon

Tartare di manzo 23.5

Handgesneden tartaar van rundsvlees

Tartare di branzino con finocchio, agrumi e fregola 25

Tartaar van zeebaars - venkel - citrusvruchten - fregola

Cannelloni di manzo con consommé di pomodoro 24

Cannelloni van runds - tomatenconsommé

Burrata con prosciutto di Parma e melone 24

Burrata - parmaham - meloen

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 e insalata di patate	26
Salade van gegrilde octopus - aardappelsalade	
Zuppa alla pescatore	29
Rijkelijk gevulde vissoep	




PASTE

SCelta DELLO CHEF


Trofie con salsiccia al finocchio e cima di rapa	26
Trofie - venkelworst - raapsteel	
Ravioli con melanzane, salsa alla Norma e stracciatella ♻️	27
Ravioli met aubergine - salsa alla Norma - stracciatella	
Tagliatelle con scampi, lime e ricotta	28
Tagliatelle - scampi - limoen - ricotta	
Bottoni al gambero rosso	28
Bottoni van rode garnaal	
Paccheri con gamberi e polpo	29.5
Paccheri - garnalen - octopus	
Ravioli alla borragine con ostriche e salicornia	32
Ravioli - bernagie - oester - zeekraal	

PASTE

CLASSICHE

Spaghetti pomodoro 	21
Spaghetti - tomatensaus - basilicum	
Penna all'arrabbiata 	21
Penne - pikante tomatensaus	
Ravioloni di ricotta di bufala, spinaci e pomodoro 	27.5
Ravioloni - buffelricotta - spinazie - tomaat	
Rigatoni al ragù con costole di manzo	27.5
Rigatoni - runderribstukjes	
Linguine vongole e pomodorini	29
Lintpasta - venusschelpen - kerstomaatjes	
Linguine pescatore	33
Lintpasta - mosselen - venusschelpen - calamari - scampi - kerstomaatjes	

RISOTTO

Risotto all'ortolana 	25
Risotto - seizoensgroenten	
Risotto allo zafferano con salsiccia, stracciatella e piselli	31
Risotto - saffraan - venkelworst - stracciatella - doperwten	
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.

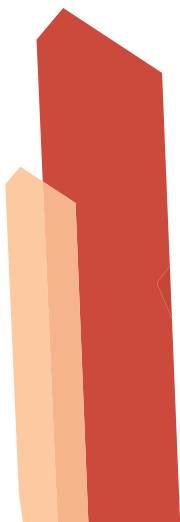
VLEESGERECHTEN

Scaloppina al limone	29
Dungesneden kalfsvlees - citroensaus	
Scaloppina ai funghi con salsa al balsamico	33
Dungesneden kalfsvlees - boschampionns - balsamicosaus	
Scaloppina milanese	32.5
Gepaneerd dungesneden kalfsvlees - rucola - kerstomaatjes	
Scaloppina alla pizzaiola	33.5
Dungesneden kalfsvlees - tomatensaus - kappertjes - ansjovis - Taggiasche olijven	
Faraona alla boscaiola	34
Parelhoen - champignons - Italiaanse salami	
Ossobuco Trentanove	34
Kalfsschenkel - tomatensaus	
Ribeye 'Angus Premium' con verdure di stagione	44
Ribeye 'Angus Premium' - seizoensgroenten	
Corona d'agnello con verdure grigliate	46
Lamskroon in een korst van munt - gegrilde groenten	
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e parmigiano	48
Ierse Filet Pur - rucola - kerstomaatjes - parmezaanschilfers	
Tomahawk alla griglia	±1.2 kg - 2 pers 89
Tomahawk - gegrilde groenten - pasta aglio e olio - ovengebakken aardappelen	

BAMBINI

KINDERGERECHTEN

Spaghetti pomodoro 🌿	15
Spaghetti - tomatensaus - basilicum	
Garganelli alla vegetariana 🌿	15.5
Penne - seizoensgroenten	
Rigatoni al ragù con costole di manzo	18.5
Rigatoni al ragù - runderribstukjes	



DOLCI

NAGERECHTEN

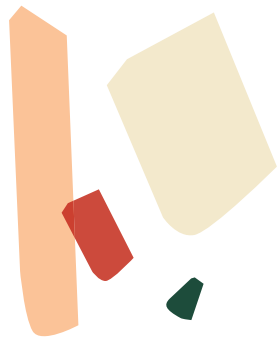
Panna cotta con strutture di cioccolato bianco	14
Panna cotta - structuren van witte chocolade	
Dame blanche	14.5
Vanille-ijs - warme chocoladesaus	
Tiramisu	15.5
Lange vingers doordrenkt met koffie en mascarpone	
Cannoli con ricotta, nocciole e caffè	16
Cannoli - ricotta - hazelnoten - koffie	
Crêpe con duo di cioccolato	17
Crêpe - duo van chocolade	
Bignè all'amarena e frutti rossi	17
Bignè - amarena-kersen - rood fruit	
<hr/>	
Affogato	9
Vanille-ijs 'verzonken' in een shot warme espresso	
Scroppino	12
Citroensorbet	

FORMAGGI KAZEN

Formaggi misto	21
Waaier van Italiaanse kazen	

PASSITO DESSERTWIJN

Planeta	9.5
Passito di Noto	



TRENTANOVE

GASTRONOMIA ITALIANA