

Benvenuti Da Pietro

Wees welkom, ontspan en geniet



Menu Gastronomico

Laat u verrassen door Chef Arjen en zijn team, verse ingrediënten, nieuwe creaties en vol verrassingen

4 gangen 42.50

5 gangen 52.50

6 gangen 62.50

Giro d'Italia

Stel zelf uw menu samen;

3 gangen keuzemenu 38.50

Antipasti - Secondi - Dolci

4 gangen keuzemenu 48.50

Antipasti - Primi - Secondi - Dolci

Verrijk uw gerechten met een bijpassende wijn

Bijpassende wijn per glas 7.50

Menu Gastronomico



Antipasti

Aubergine – courgette – pesto - parmezaan



Primi

Coquille – limoen – oester – gerookt zout



Secondo primi

Spaghetti – Tomaat – Balsamico - Burrata



Pesce

Kabeljauw – saffraan – aardpeer - thijm



Secondi

Lam – thijm – rode wijn- truffel



Dolci

Espresso – karamel – witte chocolade

Antipasti

Voorgerechten 12.50



Degustazione

Proeverij van kleine hartige gerechten

Antipasti

18 maanden gerijpte parmaham met taggiasca olijven

D'anatra e tartufo

*Dungesneden gerookte eendenborst met paté van eendenlever,
verse zomertruffel en gepoft buikspek*

Pesce spada e pomodoro

*Zwaardvis met tartaar van tomaat, mousse van doperwt en
crème van limoen*

Fiori di zucchine e taleggio

*Gevulde courgettebloem met taleggio en ricotta met gegrilde
groentes en gepofte tomaat*

Primi

Tussengerecht 12.50

Pastagerecht 18.00



Spaghetti carbonara

Spaghetti met ei, spek, rode ui en saus van Parmezaan en room

Lasagne al formaggio di capra

Lasagne met taggiasca olijven, zongedroogde tomaat en saus van geitenkaas en basilicum

Tagliatelle all' trapanese

Tagliatelle met pesto, amandel, tomaat en pecorino kaas

Penne con mozzarella di buffalo e agnello

Penne met buffel mozzarella, lamsgehakt en saus van tijm en tomaat

Linguine triglia di scoglio

Linguine met rode mul, kappertjes, olijven en saus van zongedroogde tomaat

Secondi

Hoofdgerechten 26.00



Filetto di manzo e timo

Bavette met puree van truffel aardappel en romanesco en saus van rode wijn en tijm

Gamberi algio olio

Tijgergarnalen met gegrilde groentes, tagliatelle en knoflook peperolie

Brill con crosta e pastinaca

Gebakken griet met kruidenkorst, creme van pastinaak en gefrituurde groene olijven

Collo di maiale con porto e ceci

Langzaam gegaarde varkensnek afgelakt met stroop van sinaasappel en port met friet van kikkererwt

Risotto al limone

Risotto van ingemaakte citroen met peultjes, tuinbonen en spinazie

Dolci

Nagerechten 12.50



Dolce in bocca

Proeverij van kleine zoete gerechten

Formaggi misti

Kaasselectie van Bourgondisch Lifestyle

2.50 extra

Zabaglione di limone con arancia

Zabaglione van citroen met limoen cheesecake, gekonfijte sinaasappel en ijs van perzik en mascarpone

Panna cotta di ringo

Panna cotta van ringo koekjes met, pistache, mousse van roodfruit en roomijs van schapenmelk

Mascarpone brûlée

Gekarameliseerde mousse van mascarpone met roodfruit

Grappa met een verhaal...

Al sinds ik in 2018 voor mezelf begon was het hebben en kunnen serveren van de grappa's, amaretto en amaro van Berta een stiekeme droom. De Corona crisis heeft me laten beseffen dat je sommige dingen gewoon moet doen "nu het kan".

Tijdens mijn stage in Rome heb ik dit huis mogen leren kennen als ware meesters in hun vak. Daarom werd ik van binnen erg blij toen ze in het Waldorf Astoria Amsterdam ook in de cocktailbar stonden waar ik mocht werken.

En nu, dus ook in mijn eigen restaurant in Elburg.

Een kostbare maar echte delicatessen uit Mombaruzzo

Distillerie Berta

Eind negentiende eeuw werden Michele en Giovanni Berta, zonen van Francesco Berta, geboren in een druiven verbouwend boerenbedrijfje in de heuvels van Piemonte. Toentertijd was het gebruikelijk om het land aan alleen de oudste te schenken. Michele, de jongste van het stel, moest daarom een andere vorm van broodwinning vinden. In de jaren dertig opende hij een kleine apotheek in Milaan. De ondernemende broers gingen al snel samenwerken: wijnen per fles en glas én elixers als grappa vlogen over de toonbank van de Milanese winkel.

Ambachtelijke grappa's en likeuren

Het bedrijf groeide, maar de twee Wereldoorlogen brachten onrust en (economisch) zware tijden. Toch lukte het Paolo, een van de kleinzonen van pater familias Francesco, om in 1947 af te studeren in de oenologie. Paolo richtte zich op de ambachtelijke kant van het proces. Hij werkt bekend om zijn werk, de grappa's en likeuren vielen snel in goede aarde. Langzaam kreeg de kleine distilleerderij Nizza in de streek Monferrato (Asti) een steeds grotere internationale bekendheid.

Innovatie

Tot op de dag van vandaag zetten Paolo en zijn zonen de traditie van innovatie en kwaliteit voort. Zo waagden zij als een van de eersten de gok om grappa's lange tijd op eiken te laten rusten. Ze houden nauwgezet bij welke wijnboeren de juiste druivenmost verkopen, en alleen de hoogste kwaliteit grappa belandt in hun riserva's.

Toewijding die je proeft

De indrukwekkende distilleerderij Roccanivo die in 2002 in Casalotto di Mombaruzzo is geopend, betekent veel voor de totale wijnindustrie in Asti. Sinds de oprichting is Distillerie Berta bezig om zijn grappa's te verfijnen en innovatief te zijn. Twee dingen zijn echter altijd hetzelfde gebleven: de toewijding en de vakkundigheid waarmee gewerkt wordt. En dat proef je!

Grappa's van Berta

Villaprato Giovane	4.75
Een jonge, ongerijpte grappa. Smaak van jonge kersen en jeneverbessen	
Villaprato Elevata	4.75
Gerijpte jonge grappa, met rijke en complexe smaken	
Nibbio Barbera	5.50
Harmonieuze blanke grappa met een zachte smaak	
Monprà Barbera Nebbiolo	5.50
Hout gelagerd, met zachte smaken van vanille en cacao	
Piasi Brachetto	5.50
Elegante op hout gerijpte grappa met aroma's vanille en rozen	
Giulia Chardonnay	5.50
Elegante grappa met zachte aroma's van vanille en tropisch fruit	
Roccanivo Barbera 2011	18.00
8 jaar gerijpte grappa met aroma's van kersen, bosvruchten en vanille	
Tresolitre Nebbiolo 2011	18.00
8 jaar gerijpte grappa met Aroma's van rijp fruit, abrikoos, kersen en cacao	
Bric del Gaian Moscato 2011	18.00
8 jaar gerijpte grappa met aroma's van salie, bosvruchten, grapefruit en vanille	

La Nostra Storia

Ons verhaal

Italiaans met een eigen en eigentijdse twist.

Wij varen in alles op een Italiaanse basis maar doen dit wel geheel met eigenwijze en eigentijdse twist. Dit wil zeggen dat we ten alle tijden respect houden voor de Italiaanse keuken, gastvrijheid, wijnen en ingrediënten, maar hier wel met een creatieve hedendaagse wijze mee omgaan. Geen klassieke spaghetti bolognese zoals de pizzeria om de hoek, maar juist verrassende smaken, met respect voor de versheid en waarde van onze ingrediënten. De Italiaanse keuken valt volgens ons dan ook niet te typeren in 1 keuken. Elke regio heeft een totaal eigen geschiedenis, gebruiken, klimaat en dus ook ingrediënten en gerechten. Wij proberen u ook kennis te maken met het minder bekende uit al deze variaties. Laat u dus gerust meenemen op de culinaire reis door Italië van ingrediënten, gerechten en wijnen.

Martin;

Sinds 2018 ben ik de eigenaar van dit restaurant!

Mijn voorliefde voor Italië was al een beetje gewekt door de muziek, onder andere van Gerardina Trovato. En die voorliefde breidde zich daarna uit naar de cultuur en de keuken van het prachtige land. Tijdens mijn opleiding aan de hotelschool koos ik voor een stage in het 'Waldorf Astoria' in Rome. Dat was mijn eerste ervaring met het land zelf. En wat voor één.... Benieuwd waarom? Dan is mijn reactie altijd gelijk: "Google maar op afbeeldingen, dan begrijpt u gelijk waarom."

Daarna droomde ik voorzichtig van een eigen restaurant. Deze fantastische droom ging in vervulling toen ik in 2018 de kans kreeg in dit restaurant de scepter te gaan zwaaien.

Het moment waarop alles samenkomt, vormt mijn inspiratie. Mijn drijfveer is om te blijven verrassen, niet standaard te worden en de juiste ontspannen sfeer te onderhouden.

Bijzonder trots ben ik op het gedreven team dat we hebben mogen vormen. We investeren veel in een goede samenwerking en het opdoen van nieuwe kennis over de Italiaanse gastronomie. Een belangrijke voorwaarde om uw culinaire belevenis bij Da Pietro onveranderd onvergetelijk te laten blijven!

Arjen;

De keuken is al sinds mijn tienertijd een favoriete omgeving. Toen ik 15 was, deed ik mijn eerste snuffelstage bij een restaurant in Wijthmen. Vanaf dat moment wilde ik zoveel mogelijk leren over dit prachtige vak!

Na de opleiding tot zelfstandig kok werkte ik in het theaterrestaurant "De Koperen Kees" in Zwolle. Dit restaurant werkte samen met Da Pietro omdat het theater seizoensgebonden is. Daardoor kon ik de resterende maanden mijn hart ophalen in de Italiaanse keuken. Pietro leerde mij Italiaanse producten met liefde en creativiteit te bereiden. Alleen de zeer verfijnde gerechten mochten zijn keken verlaten. Uiteindelijk kreeg ik de kans om fulltime als souschef bij Da Pietro aan de slag te gaan. Een droom werd werkelijkheid. Mijn interesse voor het land en de cultuur is sindsdien alleen maar gegroeid.

Italië vind ik bijzonder vanwege de eetcultuur, het neemt een centrale plek in het dagelijks leven in. Dat merk je al zodra je het land binnenkomt en in de steden om je heen kijkt.

De afgelopen jaren heb ik met veel plezier gewerkt bij Da Pietro. Een goede samenwerking is een voorwaarde voor succes. Dat geldt zowel voor de keuken als voor het restaurant en onderling. Wij besteden daarom veel aandacht aan het elkaar stimuleren en inspireren! Zo raken we nooit uitgeleerd. Nu ik als chef-kok de keuken van Da Pietro mijn domein mag noemen, voel ik me alleen maar meer uitgedaagd om, met prachtige Italiaanse producten, smaakvolle gerechten voor u te bereiden.

Ik hoop u snel (weer) te mogen ontmoeten om u kennis te laten maken met de meest verrassende gerechten vol Italiaanse smaken!