

DAG



DAY



TOT 16:00 / UNTIL 4PM



*Obsession,*  
Jude Law  
Londen 2017

## ONTBIJT

<b>Theaterontbijt</b> – koffie of thee en melk of jus d'orange, brood, croissant, gekookt ei, boerenkaas, yoghurt & fruit, boter & bramen-laurierjam (v) <i>te bestellen tot 13:00 uur</i>	14,50
<b>Granola</b> met Griekse yoghurt, banaan & blauwe bessencompote (v)	7,50
<b>Croissant</b> met kaas of bramen-laurierjam (v)	4,50
<b>Avocado</b> op desembrood met zongedroogde tomaatjes, tuinkers & chilipoeder (vg) <i>+ gepocheerd ei</i>	11,50 + 1,00
<b>Warm gerookte zalm</b> op desembrood met gepocheerd eitje, avocado & tuinkers	13,50

## LUNCH

<b>Reypenaarkaas</b> op desembrood met crème fraîche, munt & komkommer (v)	8,50
<b>Geitenkaas</b> op desembrood met granaatappel, chili-jam & little gem (v)	10,50
<b>Twee Holtkamp rundvleeskroketten</b> op desembrood met mosterd, boter & tuinkers	9,50
<b>ITA 12 uurtje</b> – voorjaars minestrone met boontjes, salade caponata van aubergine, pijnboompitten en rozijnen, arancini van tomaat en mozzarella, Parmaham & desembrood (optie: v)	14,50
<b>Croque-monsieur</b> van desembrood, Emmentaler, Livar ham, & een kleine salade (optie: v) <i>+ gebakken ei</i>	10,50 + 1,00
<b>Klassieke kaastosti</b> met Beemsterkaas (v)	7,00
<b>Voorjaars minestrone</b> met boontjes, waterkers, venkel, courgette & Parmezaanse kaas (v), (optie: vg)	8,00
<b>Linzensalade</b> met radicchio, buffelmozzarella, venkel, sinaasappel, pistache & harissa (v), (optie: vg)	13,50

Heeft u allergieën of dieetwensen? Onze Chef denkt graag met u mee!  
Vegetarische en vegan gerechten op onze kaart zijn aangegeven d.m.v. een (v) of (vg).

## BREAKFAST

<b>Theatre breakfast</b> – coffee or tea and milk or orange juice, bread, croissant, boiled egg, farmer's cheese, yoghurt & fruit, butter & blackberry spread (v) <i>order before 1 pm</i>	14,50
<b>Granola</b> with Greek yoghurt, banana & blueberry compote (v)	7,50
<b>Croissant</b> with farmer's cheese or blackberry spread (v)	4,50
<b>Avocado</b> on sourdough toast with sundried tomato, cress & chili flakes (vg) <i>+ a poached egg</i>	11,50 + 1,00
<b>Smoked salmon</b> on sourdough toast with a poached egg, avocado & cress	13,50

## LUNCH

<b>Repeynaar cheese</b> on sourdough bread served with crème fraîche, mint & cucumber (v)	8,50
<b>Goat's cheese</b> on sourdough bread with pomegranate, chili jam & little gem (v)	10,50
<b>Two beef croquettes by Holtkamp</b> on sourdough bread with mustard, butter & cress	9,50
<b>ITA lunch selection</b> – spring minestrone with beans, caponata salad with eggplant, pine nuts and raisins, tomato and mozzarella arancini, Parma ham & sourdough bread (optie: v)	14,50
<b>Croque-monsieur</b> made with sourdough bread, Emmentaler cheese, Livar ham & a side salad (optie: v) <i>+ fried egg</i>	10,50 + 1,00
<b>Classic grilled cheese</b> with Beemster cheese (v)	7,00
<b>Spring minestrone</b> with beans, watercress, fennel, courgetti & Parmesan cheese (v), (optie: vg)	8,00
<b>Lentil salad</b> with radicchio, buffalo mozzarella, fennel, orange, pistachio & hariss (v), (optie: vg)	13,50

Please inform us about your allergies and dietary requirements.  
Our chef is more than happy to accommodate your needs. Vegetarian and vegan dishes on our menu are marked by a (v) or (vg).



*De meiden*  
Marieke Heebink, Chris Nietvelt  
Amsterdam 2016

## TAART &amp; ZOET

<b>Twee versgebakken madeleines</b> (v)	4,50
met vanille crème fraîche ( <i>bereidingstijd ongeveer 10 minuten</i> )	
<b>Huisgemaakte appeltaart</b> (v)	6,50
+ een bolletje vanilleroomijs	+ 2,00
<b>Citroen-meringuetartaart</b> (v)	6,00
<b>Bosvruchten-cheesecake</b> (v)	6,00
+ slagroom	+ 0,50

## BORREL ————— VANAF 13:00

<b>Nacho's</b> uit de oven met salsa, avocado & cheddar (v)	10,50
<b>Karaage kip</b> , Japanse spitskoolsalade & shichimi togarashi	9,00
<b>Rundvleesbitterballen van Holtkamp</b> met mosterd	7,60
<b>Utrechtse oude kaaskroketjes</b> met mosterd (v)	7,60
<b>Mejillones a la gallega</b> – blikje mosselen in pittige tomatensaus van los Peperetes met brood en picos ( <i>120g</i> )	10,50
<b>Boquerones al limon</b> – gefrituurde ansjovis met citroenaïoli	7,00
<b>Huisgemaakte friet</b> met mayonaise (vg)	6,00
<b>Portie boerenkaas van Lindenhoff</b> (v)	6,50
<b>Portie ossenworst</b> van Slagerij de Wit, Amsterdams zuur en mosterd	7,50
<b>Hollands bittergarnituur</b> – bitterballen, kaastengels en vlammetjes	12,00
<b>Gemengde noten van Gotjé</b> (vg)	4,95
<b>Gemarineerde olijven</b> (vg)	4,95

Heeft u allergieën of dieetwensen? Onze Chef denkt graag met u mee!  
Vegetarische en vegan gerechten op onze kaart zijn aangegeven d.m.v. een (v) of (vg).

## CAKE &amp; SWEETS

<b>Two homemade madeleines</b> (v)	4.50
with vanilla crème fraîche ( <i>preparation 10 minutes</i> )	
<b>Homemade apple pie</b> (v)	6.50
+ vanilla ice cream	+ 2.00
<b>Lemon meringue pie</b> (v)	6.00
<b>Forest fruit cheesecake</b> (v)	6.00
+ serving of whipped cream	+ 0.50

## SNACKS ————— FROM 1 PM

<b>Nacho's</b> from the oven with salsa, avocado & cheddar (v)	10.50
<b>Karaage chicken</b> with Japanese cole slaw & shichimi togarashi	9.00
<b>Beef 'bitterballen' by Holtkamp</b> served with mustard	7.60
<b>Aged cheese croquettes</b> served with mustard (v)	7.60
<b>Mejillones a la gallega</b> – canned mussels in spicy tomato sauce by los Peperetes served with bread & picos ( <i>120g</i> )	10.50
<b>Boquerones al limon</b> – fried anchovies with lemon aioli	7.00
<b>Homemade fries</b> served with mayonnaise (vg)	6.00
<b>Farmer's cheese by Lindenhoff</b> (v)	6.50
<b>Dutch raw beef sausage</b> by Slagerij de Wit served with Amsterdam pickles and mustard	7.50
<b>Hollands bittergarnituur</b> – mixed fried Dutch snacks	12.00
<b>Mixed nuts by Gotjé</b> (vg)	4.95
<b>Marinated olives</b> (vg)	4.95

Please inform us about your allergies and dietary requirements.  
Our chef is more than happy to accommodate your needs. Vegetarian and vegan dishes on our menu are marked by a (v) or (vg).

AVOND —————  
EVENING —————

17:00 — 20:00 / 5PM — 8PM





*Kings of war,*  
Ramsey Nasr, H el ene Devos  
Amsterdam 2015

## VOORAF OF ALS KLEIN GERECHT

<b>Ceviche</b> van harder met rabarber, limoenblad, magnolia & zeevenkel	12,00
<b>Tartelette</b> met tuinbonen, gepocheerd ei, oude Reypenaer, tomaat & Pul Biber (v)	10,50
<b>Voorjaars minestrone</b> met boontjes, waterkers, venkel, courgette & Parmezaanse kaas (v), (optie: vg)	8,00
<b>Linzensalade</b> met radicchio, buffelmozzarella, venkel, sinaasappel, pistache & harissa (v), (optie: vg)	13,50

## HOOFDGERECHT &amp; ITA SPECIALS

<b>Vol-au-vent</b> met morieljeragout, spitskool, bospeen & peterselie (v)	19,50
<b>Asperges à la flamande</b> met Livarham, ei & geklaarde boter (optie: v)	19,50
<b>Lamsfilet en lamsworst</b> met artisjokcrème, pommes fondants & haricot verts	22,00
<b>Langoustinerisotto</b> met venkel, zeekraal & citroen	17,00
<b>Steak-frites</b> met bearnaisesaus & kropsla met ei, haricot verts, Parmezaanse kaas en croutons	19,00
<b>Stadsschouwburger</b> – burger van rundvlees (150 g) van Lindenhoff op een brioche broodje met knoflookmayonaise, pancetta, cheddar & rucola, geserveerd met huisgemaakte friet	17,50
<b>ITA vegan burger</b> – Quinoa-shiitake burger op een vegan broodje met knoflookmayonaise, avocado & rucola geserveerd met huisgemaakte friet (vg)	16,50

## DESSERT &amp; ZOET

<b>Lambada aardbeien</b> met verveine, mascarpone & pure chocoladecrumble (v)	8,00
<b>Taartje van Bretons zanddeeg</b> met bosbessen & dragon (v)	8,00
<b>Kaasplankje van Lindenhoff</b> met druiven & Sardijns platbrood (v)	15,50

of kies uit onze zoetigheden of taarten

Heeft u allergieën of dieetwensen? Onze Chef denkt graag met u mee! Vegetarische en vegan gerechten op onze kaart zijn aangegeven d.m.v. een (v) of (vg).

## STARTERS AND SMALL DISHES

<b>Mullet ceviche</b> with rhubarb, lime leaf, magnolia & sea fennel	12.00
<b>Broad bean tartelette</b> with poached egg, aged Reypenaer cheese, tomato & Pul Biber (v)	10.50
<b>Spring minestrone</b> with beans, watercress, fennel, courgette & Parmesan cheese (v), (option: vg)	8.00
<b>Lentil salad</b> with radicchio, buffalo mozzarella, fennel, orange, pistachio & harissa (v), (option: vg)	13.50

## MAIN COURSE &amp; ITA SPECIALS

<b>Vol-au-vent</b> with morel ragout, cabbage, carrot & parsley (v)	19.50
<b>Asperges à la flamande</b> with Livar ham, egg & clarified butter (option: v)	19.50
<b>Fillet and sausage of lamb</b> with artichoke crème, pommes fondants & haricot verts	22.00
<b>Langoustinerisotto</b> with fennel, rock samphire & lemon	17.00
<b>Steak-frites</b> with bearnaise sauce & lettuce with egg, haricot verts, Parmesan cheese and croutons	19.00
<b>Stadsschouwburger</b> – beef burger (150 g) on a brioche bun with garlic mayonnaise, pancetta, cheddar & rocket, served with homemade fries	17.50
<b>ITA vegan burger</b> – Quinoa-shiitake burger on a vegan bun with garlic mayonnaise, avocado & rocket, served with homemade fries (vg)	16.50

## DESSERT &amp; SWEETS

<b>Lambada strawberries</b> with lemon verbena, mascarpone & dark chocolate crumble (v)	8.00
<b>Sable Breton</b> with blueberries & tarragon (v)	8.00
<b>Cheese plate by Lindenhoff</b> with grapes & Sardinian flat bread (v)	15.50

or choose from our selection of sweets or cakes

Please inform us about your allergies and dietary requirements. Our chef is more than happy to accommodate your needs. Vegetarian and vegan dishes on our menu are marked by a (v) or (vg).



DRANKEN —  
DRINKS —





*Kinderen van de zon*  
Halina Reijn, Ivo van Hove  
Amsterdam 2010

## KOFFIE

Koffie	3,20
Americano	3,20
Espresso	3,20
Ristretto	3,20
Dubbele espresso	4,20
Koffie verkeerd	3,60
Cappuccino	3,60
Espresso macchiato	3,50
Latte Macchiato	4,20
Flat white	4,40
Cortado	3,60
+ extra shot	+ 1,00

## ZUIVEL

Melk	3,00
Chocolademelk (warm)	3,25
+ slagroom	+0,50
Chocolademelk (koud)	3,00

## SAPPEN

Verse jus d'orange	4,75
Schulp biologische sap	4,50
appel, peer, appel-aardbei, tomaat	

## BIER TAP

Grolsch pilsner 25 cl	3,40
Grolsch pilsner 50 cl	6,60
Grolsch weizen 30 cl	5,00
Grolsch weizen 50 cl	8,00
Grimbergen blond	5,80
Grolsch bockbier	5,80
Grolsch IPA	5,80
Peroni 25 cl	4,50
Peroni 50 cl	8,50
Brouwerij 't IJ Zatte	5,80
Kopstoot	7,50

## GEDESTILLEERD

Jajem jonge jenever	4,80
Zuidam oud/korenwijn	4,80
Beerenburg	4,80
Vieux	4,80
Jägermeister	4,80
Absolut vodka	6,50
Loopuyt Gin	6,50
Don Julio Blanco	6,50
Don Julio Reposado	7,50
Havana Club 3 anos	6,50
Havana Club 7 anos	7,50

## THEE

Verse muntthee	4,00
Verse gemberthee	4,00
Peeze thee	3,00
English breakfast, earl grey, Ceylon, citroen, kamille, jasmijn, rooibos, groen, Moroccan Mint	

## FRIS

Coca cola / zero	3,30
Fuze tea /green	3,30
Orangina	3,50
Fanta cassis	3,30
Sprite	3,30
Rivella	3,30
Loopuyt tonic & Ginger beer	3,60
Bitter lemon	3,50
Ginger ale	3,50
Chaudfontaine 20 cl	3,30
Chaudfontaine 75 cl	7,00

## BIER FLES

Grimbergen dubbel	5,80
Grimbergen trippel	5,80
Liefmans kriek	6,00
Grolsch radler	3,80
La Chouffe	5,80
Duvel	5,80
Brouwerij 't IJ wit	5,80
Corona	5,80
Seizoensbieren vanaf	5,80
vraag naar de opties	
Grolsch o.o	3,50
Erdinger Alkoholfrei*	5,80
Brouwerij 't IJ Free IPA*	5,80
Brouwerij 't IJ VRIJwit*	5,80
* < 0,5%	

## DIGESTIEF

Martell Cognac VS	7,00
Remy Martin VSOP	9,00
Armagnac	7,50
Calvados	7,00
Grappa	7,00

## LIKEUR

Baileys, Cointreau, Drambui,	5,80
Disaronno Amaretto, Kahlua,	
Limoncello, Licor 43, Sambuca,	
Tia Maria, Frangelico, Grand Marnier	

## WHISKEY

Jameson, Famous	6,00
Grouse, Four Roses	
Jack Daniels	7,00
single malts	
Oban, Lagavullin	9,50
Dalwhinnie, Talisker	

## PSV

Kopke port	4,30
(tawny, ruby, wit)	
Sherry dry & medium	4,30
Martini bianco, rosso & dry	4,30
Campari	4,80

## COCKTAILS

Kir Royal	10,00
Vouvray Brut, crème de cassis	
Mimosa	9,00
Cava, jus d'orange, Grand Marnier	
Gin & Tonic	10,00
Limoen, citroengras	
Negroni	12,50
Gin, rode vermouthe, campari	
Aperol Spritz	9,50
Aperol, cava, mineraalwater	
Limoncello Spritz	10,00
Limoncello, cava, mineraalwater	
Campari Spritz	9,50
Campari, cava, mineraalwater	
Moscow Mule	10,00
Vodka, limoensap, munt, gemberbier, Angosturo bitters	
Dark 'n Stormy	10,00
Rum, gemberbier, limoen	
Espresso Martini	11,00
Vodka, kahlua, espresso	
Old Fashioned	10,00
Bourbon, suiker-siroop, Angosturo bitters	

## MOUSSEREND

Cava Brut	6,50 / 32,00
Pares Balta	
Spanje, Penédes	
Champalou Brut	9,00 / 45,00
Domaine Champalou	
Frankrijk, Vouvray	

## WITTE WIJN

Verdejo & Viura	5,50 / 27,00
Bodegas Felix Lorenzo	
Spanje, Penédes	
Grüner Veltliner	6,50 / 32,00
Joe'- Dockner Oostenrijk, Niederösterreich	
Chardonnay	6,50 / 32,00
La Morandina, Italië, Piemonte	
Albarino	6,50 / 32,00
Castelo do Mar	
Spanje, Galicia	
Pinot Grigio	7,50 / 37,00
Colterenzio	
Italië, Alto Adige	
Weissburgunder	7,50 / 37,00
Handwerk, Leiner	
Duitsland, Pfalz	

## ROSE WIJN

Grenache,	5,50 / 27,00
Cinsault, Syrah	
Barbelle Rosé, Frankrijk, Provence	

## RODE WIJN

Merlot	5,50 / 27,00
Vigneti delle Dolomiti, Trent, Italië, Dolomiti	
Grenache & Merlot	5,80 / 28,00
Les Ramières, Domaine de Piaugier, Frankrijk, Provence	
Montepulciano	6,50 / 32,00
Nicodemi, Italië, Abruzzo	
Tempranillo	7,00 / 35,00
Bodegas Artuke	
Spanje, Rioja	
Sangiovese	7,50 / 37,00
Alberaia - Caciorgna	
Italië, Toscane	



## COFFEE

Regular / lungo	3.20
Americano	3.20
Espresso	3.20
Ristretto	3.20
Doppio	4.20
Latte	3.60
Cappuccino	3.60
Espresso macchiato	3.50
Latte Macchiato	4.20
Flat white	4.40
Cortado	3.60
+ extra shot	+ 1.00

## DAIRY

Milk	3.00
Hot chocolate	3.25
+ whipped cream	+0.50
Chocolate milk	3.00

## JUICES

Fresh orange juice	4.75
Schulp organic juice	4.50
<i>apple, pear, apple-strawberry, tomato</i>	

## DRAFT BEER

Grolsch pilsner 25 cl	3.40
Grolsch pilsner 50 cl	6.60
Grolsch weizen 30 cl	5.00
Grolsch weizen 50 cl	8.00
Grimbergen blond	5.80
Grolsch bockbier	5.80
Grolsch IPA	5.80
Peroni 25 cl	4.50
Peroni 50 cl	8.50
Brouwerij 't IJ Zatte	5.80
Kopstoot	7.50

## SPIRITS

Jajem jonge jenever	4.80
Zuidam oud/korenwijn	4.80
Beerenburg	4.80
Vieux	4.80
Jägermeister	4.80
Absolut vodka	6.50
Loopuyt Gin	6.50
Don Julio Blanco	6.50
Don Julio Reposado	7.50
Havana Club 3 anos	6.50
Havana Club 7 anos	7.50

## TEA

Fresh mint tea	4.00
Fresh ginger tea	4.00
Peeze thee	3.00
<i>English breakfast, earl grey, Ceylon, lemon, chamomile, green, jasmine, rooibos, Moroccan Mint</i>	

## SOFT DRINKS

Coca cola / zero	3.30
Fuze tea /green	3.30
Orangina	3.50
Fanta cassis	3.30
Sprite	3.30
Rivella	3.30
Loopuyt tonic & Ginger beer	3.60
Bitter lemon	3.50
Ginger ale	3.50
Chaudfontaine 20 cl	3.30
Chaudfontaine 75 cl	7.00

## BOTTLED BEER

Grimbergen dubbel	5.80
Grimbergen trippel	5.80
Liefmans kriek	6.00
Grolsch radler	3.80
La Chouffe	5.80
Duvel	5.80
Brouwerij 't IJ wit	5.80
Corona	5.80
Seasonal beers <i>from inquire for the options</i>	5.80
Grolsch o.o	3.50
Erdinger Alkoholfrei*	5.80
Brouwerij 't IJ Free IPA*	5.80
Brouwerij 't IJ VRIJwit*	5.80
* < 0.5%	

## DIGESTIF

Martell Cognac VS	7.00
Remy Martin VSOP	9.00
Armagnac	7.50
Calvados	7.00
Grappa	7.00

## LIQUEUR

<i>Baileys, Cointreau, Drambui,</i>	5.80
<i>Disaronno Amaretto, Kahlua,</i>	
<i>Limoncello, Licor 43, Sambuca,</i>	
<i>Tia Maria, Frangelico, Grand Marnier</i>	

## WHISKEY

Jameson, Famous	6.00
Grouse, Four Roses	
Jack Daniels	7.00
<i>single malts</i>	
Oban, Lagavullin	9.50
Dalwhinnie, Talisker	

## PSV

Kopke port	4.30
<i>(tawny, ruby, wit)</i>	
Sherry dry & medium	4.30
Martini bianco, rosso & dry	4.30
Campari	4.80

## COCKTAILS

<b>Kir Royal</b>	10.00
Vouvray Brut, crème de cassis	
<b>Mimosa</b>	9.00
Cava, jus d'orange, Grand Marnier	
<b>Gin &amp; Tonic</b>	10.00
Lime lemon grass	
<b>Negroni</b>	12.50
Gin, red vermouth, campari	
<b>Aperol Spritz</b>	9.50
Aperol, cava, sparkling water	
<b>Limoncello Spritz</b>	10.00
Limoncello, cava, sparkling water	
<b>Campari Spritz</b>	9.50
Campari, cava, sparkling water	
<b>Moscow Mule</b>	10.00
Vodka, lime, mint, ginger beer, Angosturo bitters	
<b>Dark 'n Stormy</b>	10.00
Rum, ginger beer, lime	
<b>Espresso Martini</b>	11.00
Vodka, kahlua, espresso	
<b>Old Fashioned</b>	10.00
Bourbon, sugar, Angosturo bitters	

## SPARKLING

<b>Cava Brut</b>	6.50 / 32.00
<i>Pares Balta</i>	
<i>Spanje, Penédes</i>	
<b>Champalou Brut</b>	9.00 / 45.00
<i>Domaine Champalou</i>	
<i>Frankrijk, Vouvray</i>	

## WHITE WINES

<b>Verdejo &amp; Viura</b>	5.50 / 27.00
<i>Bodegas Felix Lorenzo</i>	
<i>Spanje, Penédes</i>	
<b>Grüner Veltliner</b>	6.50 / 32.00
<i>Joe'- Dockner Oostenrijk, Niederösterreich</i>	
<b>Chardonnay</b>	6.50 / 32.00
<i>La Morandina, Italië, Piemonte</i>	
<b>Albarino</b>	6.50 / 32.00
<i>Castelo do Mar</i>	
<i>Spanje, Galicia</i>	
<b>Pinot Grigio</b>	7.50 / 37.00
<i>Colterenzio</i>	
<i>Italië, Alto Adige</i>	
<b>Weissburgunder</b>	7.50 / 37.00
<i>Handwerk, Leiner</i>	
<i>Duitsland, Pfalz</i>	

## ROSE WINES

<b>Grenache, Cinsault, Syrah</b>	5.50 / 27.00
<i>Barbelle Rosé, Frankrijk, Provence</i>	

## RED WINES

<b>Merlot</b>	5.50 / 27.00
<i>Vigneti delle Dolomiti, Trent, Italië, Dolomiti</i>	
<b>Grenache &amp; Merlot</b>	5.80 / 28.00
<i>Les Ramières, Domaine de Piaugier, Frankrijk, Provence</i>	
<b>Montepulciano</b>	6.50 / 32.00
<i>Nicodemi, Italië, Abruzzo</i>	
<b>Tempranillo</b>	7.00 / 35.00
<i>Bodegas Artuke</i>	
<i>Spanje, Rioja</i>	
<b>Sangiovese</b>	7.50 / 37.00
<i>Alberaia - Caciorgna</i>	
<i>Italië, Toscane</i>	



*Kleine Zielen*

Hélène Devos, Robert de Hoog, Frieda Pittoors, Hans Kesting,  
Chris Nietvelt, Noortje Herlaar, Gijs Scholten van Aschat  
Gladbeck, 2017



## OPENINGSTIJDEN BRASSERIE

---

<b>Maandag en dinsdag</b>	17:00 – 0:00
<i>(Indien er een voorstelling is)</i>	
<b>Woensdag en donderdag</b>	10:00 – 0:00
<b>Vrijdag en zaterdag</b>	10:00 – 01:00
<b>Zondag</b>	10:00 – 0:00

**Reserveren** kan via [www.ita.nl/brasserie](http://www.ita.nl/brasserie)  
of bel naar +31 (0)020 795 99 95

## KAARTVERKOOP

---

### Online

<https://ita.nl/nl/agenda/>



### Telefonisch

*U kunt van maandag t/m zaterdag van 13:00 – 18:00 uur terecht op het nummer +31 (0)20 624 23 11 om kaarten te bestellen. Per bestelling wordt (ongeacht het aantal kaarten) € 3,50 handlingskosten in rekening gebracht. De kaarten worden u per mail of tot een week voor aanvang van de voorstelling per post toegestuurd.*

### Bespreekbureau

*Onze medewerkers van het bespreekbureau helpen u graag van maandag t/m zaterdag van 13:00 – 18:00 en sowieso vanaf 1,5 uur voor aanvang van de voorstelling. U kunt er betalen met uw pinpas, creditcard, cultuurkaart, theater- en concertbon en podiumcadeaukaart.*

## OPENING HOURS BRASSERIE

---

<b>Monday and Tuesday</b>	17:00 – 0:00
<i>(In case there is a performance)</i>	
<b>Wednesday and Thursday</b>	10:00 – 0:00
<b>Friday and Saturday</b>	10:00 – 01:00
<b>Sunday</b>	10:00 – 0:00

You can **book a table** in advance via  
[www.ita.nl/brasserie](http://www.ita.nl/brasserie) or at the door

## TICKET SALES

---

### Online

<https://ita.nl/en/agenda/>



### Phone

*You can order tickets by telephone (+31 (0)20 624 23 11) from Monday to Saturday from 1:00 pm to 6:00 pm. Per order € 3,50 handling fee is charged (regardless of the amount of tickets). The tickets will be sent to you by e-mail or by mail up to a week before the start of the performance.*

### Box office

*Our box office staff will be happy to help you from Monday to Saturday from 01:00 pm - 6:00 pm and at all times from 1.5 hours before the start of the performance. You can pay with your debit card, credit card or a 'Podiumcadeau' voucher.*