

DAG

TOT 16.00

DAY

UNTIL 4 P.M.



Amber Vineyards Queer Cabaret: Pearl Dive (ITA pride)
foto— Fabian Calis, Amsterdam 2024

ONTBIJT & LUNCH

te bestellen tot 16.00

Theaterontbijt tot 13:00 uur — jus d'orange, stokbrood, croissant, gekookt ei, boerenkaas, yoghurt & fruit, boter en bramen-laurierjam (v)	13,00
• Supplementen: Gerookte zalm	+ 3,00
Glas cava of mimosa	+ 7,50
Granola met Griekse yoghurt en vers fruit (v)	8,00
Croissant met kaas of bramen-laurierjam (v)	5,00
Eggs florentine : twee gepocheerde eieren op briochebrood met Hollandaisesaus en spinazie (v)	13,00
• Supplement: Gerookte zalm	+ 3,00
Twee Holtkamp rundvlees- of groentekroketten op desembrood met mosterd, boter en tuinkers	12,00
ITA 12 uurtje – Doperwtensoup, huzarensalade (v), Holtkamp rundvlees-of groentekroket en stokbrood	15,00
Croque-monsieur met Emmentaler, Livar ham en salade met dragondressing	12,00
Croque-madame met Emmentaler, Livar ham en salade met dragondressing plus een gebakken ei	14,00
Klassieke kaastosti met boerenkaas (v)	8,00
Sandwiches (desembrood wit of bruin):	
• Pastrami, frisse koolsalade en dragonmosterdmayo	12,00
• Surinaamse hete kip met kousenband, madame Jeanette peper en zoetzure komkommer	12,00
• Hummus, gegrilde groente, granaatappel, geitenkaas (v)	11,00
• Smashed avocado met radijs, chili-flakes en een gepocheerd ei (v)	12,00
• Huisgemaakte tonijnsalade met Amsterdams zuur	11,00
Watermeloensalade met feta, rode ui en gedroogde olijven (v)	12,00
Salade gemarineerde octopus met rode ui, paprika, wortel, bleekselderij, little gem en knoflookcroutons	14,00
Couscoussalade met little gem en gewokte gamba's	13,00
Panzanella met ui, cherrytomaatjes, olijven, croutons, basilicum en stracciatella di bufala (v)	13,00
Doperwtensoup met munt (vg)	8,00

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 & LUNCH

order until 4 p.m.

Theatre breakfast until 1 p.m. — Orange juice, baguette, croissant, boiled egg, farmhouse cheese, yogurt & fruit, butter & blackberry-laurel jam (v)	13.00
• Extras: Smoked salmon	+ 3.00
Glass of cava or mimosa	+ 7.50
Granola with Greek yogurt & fresh fruit (v)	8.00
Croissant with cheese or blackberry-laurel jam (v)	5.00
Eggs florentine : two poached eggs on brioche with Hollandaise sauce & spinach (v)	13.00
• Extra: Smoked salmon	+ 3.00
Two Holtkamp beef or vegetable croquettes on sourdough bread with mustard, butter and garden cress	12.00
ITA 12 uurtje – Pea soup, Russian salad (v), Holtkamp beef- or vegetable croquette and baguette	15.00
Croque-monsieur with Emmental cheese, Livar ham and salad with tarragon dressing	12.00
Croque-madame with Emmental cheese, Livar ham, salad with tarragon dressing and a fried egg	14.00
Classic grilled cheese sandwich with farmers cheese (v)	8.00
Sandwiches (white or brown sourdough):	
• Pastrami, fresh coleslaw and tarragon mustard mayo	12.00
• Surinamese spicy chicken with yardlong beans, Madame Jeanette pepper and sweet and sour cucumber	12.00
• Hummus, grilled vegetables, pomegranate, goat's cheese (v)	11.00
• Smashed avocado with radish, chili flakes, and a poached egg (v)	12.00
• Homemade tuna salad with Amsterdam pickles	11.00
Watermelon salad with feta, red onion and sundried olives (v)	12.00
Salad marinated octopus with red onion, bell pepper, carrot, celery, little gem and garlic croutons	14.00
Couscous salad with little gem and stir-fried prawns	13.00
Panzanella with onion, cherry tomatoes, olives, croutons, basil and buffalo stracciatella (v)	13.00
Pea soup with mint (vg)	8.00

Please inform us about any 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).



Weg met Eddy Bellegueule

Romijn Scholten, Minne Koole, Felix Schellekens
foto — Dim Balsem, Amsterdam 2024

TAART & ZOET

Pistache financier met witte chocolade (v)	5,60
Huisgemaakte appeltaart (v)	6,50
+ een bolletje vanilleroomijs	+ 2,30
Holtkamp citroen-meringuetaart (v)	7,00
Huisgemaakte wortelnotencake (v)	5,00
Holtkamp chocoladetaart (vg)	7,00
+ slagroom	+ 0,60

BORREL

VANAF 13.00

Nacho's met cheddar uit de oven met Chipotle-salsa, guacamole en crème fraîche (v)	12,00
Karaage kip met Japanse spitskoolsalade & hoisin-mayonaise	11,00
Holtkamp rundvleesbitterballen met mosterd	9,00
Kaastengels met chilisaus (v)	8,00
Tomaat-mozzarella arancini met buratta crème en basilicum (v)	8,00
Bruschetta met tomaat, bleekselderij, ui en basilicum (vg)	8,00
Pimientos de Padron (vg)	8,00
Samosa's met zoete aardappel, doperwten en kerrie massala (vg)	9,00
Huisgemaakte friet met mayonaise (v)	7,00
Portie Boerenkaas van Lindenhoff (v)	8,00
Hollands bittergarnituur	14,00
Bitterballen, kaastengels & vlammetjes	
Calamares huisgemaakt met saffraan-aioli	9,00
ITA Gezond Garnituur	12,00
Gemarineerde artisjok, olijven, crudités, hummus, saffraan-aioli en stokbrood van Menno (v)	
Duivelse gamba's met stokbrood	12,00
Gemengde noten van Gotjé (vg)	5,00
Gemarineerde olijven (vg)	5,00

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 & SWEETS

Pistachio financier with white chocolate (v)	5,60
Homemade apple pie (v)	6,50
+ vanilla ice cream	+ 2,30
Holtkamp lemon meringue pie (v)	7,00
Homemade carrot-nut cake (v)	5,00
Holtkamp chocolate pie (vg)	7,00
+ serving of whipped cream	+ 0,60

SNACKS

FROM 1 P.M.

Nacho's with melted cheddar and chipotle salsa, guacamole and crème fraîche (v)	12.00
Chicken karaage with Japanese cabbage salad & hoisin mayonnaise	11.00
Holtkamp beef croquettes with mustard	9.00
Cheese sticks with chili sauce (v)	8.00
Tomato-mozzarella arancini with burrata cream and basil (v)	8.00
Bruschetta with tomato, celery, onion and basil (vg)	8.00
Pimientos de Padrón (vg)	8.00
Samosas with sweet potato, peas and curry (vg)	9.00
Homemade fries with mayonnaise (v)	7.00
Portion of Lindenhoff farmers cheese (v)	8.00
Dutch fried snack platter	14.00
Bitterballen, cheese sticks & spicy mini spring rolls	
Homemade calamari with saffron aioli	9.00
ITA Healthy Bites	12.00
Marinated artichoke, olives, crudités, hummus, saffron aioli and Menno's baguette (v)	
Deviled prawns with baguette	12.00
Mixed nuts from Gotjé (vg)	5.00
Marinated olives (vg)	5.00

Please inform us about any 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 17.00 — 20.00
EVENING 5 — 8 P.M.

SEASON 25-26

**IS
HERE
&
NOW**



VOORAF OF ALS KLEIN GERECHT

Heldere tomatenbouillon met Noordzeekrab en dragonsoldaatjes	9,00
Doperwtensoep met munt (vg)	8,00
Watermeloensalade met feta, rode ui en gedroogde olijven (v)	12,00
Couscoussalade met little gem en gewokte gamba's	13,00
Panzanella van ui, cherrytomaatjes, olijven, croutons, basilicum en stracciatella di bufala (v)	13,00
Salade gemarineerde octopus met rode ui, paprika, wortel, bleekselderij, little gem en knoflookcroutons	13,00
Bruschetta met tomaat, bleekselderij, ui en basilicum (vg)	8,00
Samosa's met zoete aardappel , doperwten en kerrie massala (vg)	9,00

HOOFDGERECHT & ITA SPECIALS

ITA Eenakter – Onze wisselende vegetarische theaterschotel (vraag aan onze collega's), (v)	21,00
Steak Bearnaise met seizoensgroenten en friet	26,00
Gnocchi met gele courgette, doperwten, lamsoor en mascarpone (v)	24,00
Meiknol met tuinbonencreme, gepofte sjalotten-jus, truffelaardappelchips en waterkers (vg)	23,00
Heilbotfilet met een brandade van Katsuobushi, groene asperges en antiboise	27,00
Stadsschouwburger – Burger van Lindenhoff rundvlees met chipotle-saus, cheddar, tomaat, augurk, geserveerd met huisgemaakte friet en salade (vg: burger van quinoa en zwarte bonen)	20,00

DESSERT & ZOET

Crème Brûlée (v)	8,00
Aardbeien 'Romanov' met vanille-ijs en Cava Sabayon (v)	9,00
Wortelnotencake met sinaasappel-Kardemom ijs (v)	8,00
Pure chocolade-mousse met amandelkletsop, rabarber en een chocolade-lavendelsaus	9,00
Kaasplankje van Lindenhoff met druiven en Sardijns platbrood (v)	14,00

of kies uit onze taarten of zoetigheden

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

Clear tomato broth with North Sea crab and tarragon toasties	9.00
Pea soup with mint (vg)	8.00
Watermelon salad with feta, red onion and sundried olives (v)	12.00
Couscous salad with little gem lettuce and stir-fried prawns	13.00
Panzanella with onion, cherry tomatoes, olives, croutons, basil and buffalo stracciatella (v)	13.00
Salad with marinated octopus , red onion, bell pepper, carrot, celery, little gem lettuce and garlic croutons	13.00
Bruschetta with tomato, celery, onion and basil (vg)	8.00
Samosas with sweet potato , peas and curry massala (vg)	9.00

MAIN COURSE & ITA SPECIALS

ITA Eenakter – Our changing vegetarian theatre dish (please ask our colleagues), (v)	21.00
Steak Bearnaise with seasonal vegetables and fries	26.00
Gnocchi with yellow zucchini, sweet peas, sea-lavender and mascarpone (v)	24.00
Turnip with broad bean cream, roasted shallot jus, truffle potato crisps and watercress (vg)	23.00
Halibut fillet with a katsuobushi brandade, green asparagus and antiboise	27.00
Stadsschouwburger – Lindenhoff beef burger with chipotle sauce, cheddar, tomato, pickle, served with homemade fries and salad (vg option: quinoa and black bean patty)	20.00

DESSERT & SWEETS

Crème Brûlée (v)	8.00
'Romanov' strawberries with vanilla ice cream and Cava Sabayon (v)	9.00
Carrot-nut cake with orange-cardamom ice cream (v)	8.00
Dark chocolate mousse with almond tuile, rhubarb and a chocolate-lavender sauce	9.00
Cheese platter from Lindenhoff with grapes and Sardinian flatbread (v)	14.00

or choose from our selection of sweets or cakes

Please inform us about any 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).

SEIZOEN 25-26

IS
HIER
&
NU



DRANKEN DRINKS



My Fierce Ignorant Step (Julidans Festival)
Christos Papadopoulos (GR) / Leon & the Wolf
foto — Panos Kefalos

KOFFIE

Koffie	3,50
Americano	3,60
Espresso	3,60
Ristretto	3,60
Dubbele espresso	4,80
Koffie verkeerd	4,00
Cappuccino	4,00
Espresso macchiato	3,90
Latte Macchiato	4,40
Flat white	4,40
Cortado	4,00
+ extra shot	+ 1,20

ZUIVEL

Melk	3,60
Chocolademelk (warm)	3,90
+ slagroom	+ 0,60
Chocolademelk (koud)	3,60

SAPPEN

Verse jus d'orange	5,30
Schulp biologische sap	4,20
appel, peer, appel-aardbei	
Big Tom Spiced Tomato Juice	5,00

BIER TAP

Grolsch pilsner 25 cl	3,90
Grolsch pilsner 50 cl	7,60
Grolsch weizen 30 cl	5,60
Grolsch weizen 50 cl	8,90
Grimbergen blond	6,50
Grolsch bockbier	6,50
Grolsch IPA	6,50
Peroni 25 cl	4,50
Peroni 50 cl	8,40
Brouwerij 't IJ IJwit	6,50
Kopstoot	8,40

GEDESTILLEERD

Jajem jonge jenever	5,60
Zuidam oud/korenwijn	5,60
Beerenburg	5,60
Vieux	5,60
Jägermeister, Salmari	5,60
Ketel One vodka	5,60
Bobby's Gin	7,30
Loopuyt Gin	7,30
Don Julio Blanco	7,30
Don Julio Reposado	8,40
Havana Club 3 anos	7,30

THEE

Verse muntthee	3,90
Verse gemberthee	3,90
Peeze thee	3,40
English breakfast, earl grey, Ceylon, citroen, kamille, jasmijn, rooibos, groen, Moroccan Mint	
Chai Latte	4,50

FRIS

Coca cola/ zero	3,80
Fuze tea/green	3,80
Orangina	4,00
Fanta cassis	3,80
Sprite, Rivella	3,80
Loopuyt tonic	4,20
Loopuyt ginger beer	4,00
Royal Bliss bitter lemon	4,00
Royal Bliss ginger ale	4,00
Bundaberg passievrucht	6,00
Chaudfontaine 20 cl	3,80
L'eau pour l'art 75 cl	7,90

BIER FLES

Grimbergen dubbel	6,50
Vedett Extra IPA	6,50
Liefmans kriel	6,00
Grolsch radler	4,30
La Chouffe	6,50
Duvel	6,50
Brouwerij 't IJ Zatte	6,50
Corona	6,50
Seizoensbieren v.a.	6,50
vraag onze collega's	
Somersby Apple Cider	6,50
Grolsch 0.0	3,90
Grolsch Weizen 0.0	5,00
Brouwerij 't IJ Free IPA *	6,50
Brouwerij 't IJ VRIJwit *	6,50
* < 0,5%	

DIGESTIEF

Martell Cognac VS	7,80
Remy Martin VSOP	10,00
Armagnac	8,40
Calvados	7,80
Grappa	7,80

LIKEUR

Baileys, Cointreau,	6,70
Drambuie, Disaronno	
Amaretto, Kahlua, Limoncello,	
Licor 43, Sambuca, Tia Maria,	
Frangelico, Grand Marnier	

WHISKEY

Jameson, Famous	6,70
Grouse, Four Roses	
Jack Daniels	7,80
single malts	
Oban, Lagavulin	10,60
Dalwhinnie, Talisker	

PSV

Kopke port	5,00
(tawny, ruby, wit)	
Sherry dry & medium	5,00
Martini bianco, rosso	5,00
& dry	
Campari	5,60
Crodino 0.0	5,00

COCKTAILS

*optie: 0%	
Kir Royal	8,50
Cava, crème de cassis	
Mimosa *	8,50
Cava, jus d'orange, Grand Marnier	
Bloody Mary	12,50
Ketel One Vodka, Big Tom's Spicy tomatensap	
Loopuyt Gin & Tonic*	11,50
met limoen	
Bobby's Gin & Tonic	11,50
met sinaasappel	
Negroni Classico	12,50
Aperol Spritz	11,00
Aperol, cava, soda	
Crodino Spritz 0.0	10,00
Crodino, cava 0.0, soda, sinaasappel	
Limoncello Spritz	11,00
Limoncello, cava, soda	
Bittersweet Passion fizz	11,00
Amaro, Bundaberg-passievrucht, sinaasappel	
Moscow Mule	11,00
Vodka, limoensap, munt, gemberbier, Angosturo bitters	
Dark 'n Stormy *	11,50
Rum, gemberbier, limoen	
Passion margarita fizz	11,00
Don Julio Blanco, Grand Marnier, Bundaberg passievrucht, sinaasappel	
Espresso Martini	13,00
Vodka, kahlua, espresso	
Old Fashioned	12,00
Bourbon, suiker-siroop, Angostura bitters	

MOUSSEREND

Cava Brut	7,50 /
Pares Balta,	36,00 /
Penedès - Spanje	
Grüner Veltliner 0%	6,50 /
Hochriegel	31,00 /
Wien - Oostenrijk	

WITTE WIJN

Verdejo & Viura	5,90 /
Bodegas Felix Lorenzo,	29,50 /
Penedès - Spanje	
Sauvignon Blanc	7,30 /
Connoisseur, Côtes de	35,60 /
Gascogne - Frankrijk	
Picpoul de Pinet	7,30 /
Cave de l'Ormarine,	35,60 /
Occitanie - Frankrijk	
Grüner Veltliner	7,30 /
Joe' - Dockner,	35,60 /
Niederösterreich	
Chardonnay	7,30 /
Haute de Sénaux	35,60 /
Pays d'Oc - Frankrijk	
Albarino	7,90 /
Castelo do Mar,	38,50 /
Galicja - Spanje	
Weissburgunder	7,90 /
Handwerk, Leiner,	38,50 /
Pfalz - Duitsland	
Riesling 0.0	7,00 /
Geierslay,	33,50 /
Mosel - Duitsland	

ROSE WIJN

Grenache,	5,90 /
Cinsault, Syrah	29,50 /
Barbebelles Rosé,	
Provence - Frankrijk	

RODE WIJN

Merlot	5,90 /
Vigneti delle Dolomiti,	29,50 /
Trent - Italië	
Spätburgunder	7,30 /
Stern, Pfalz - Duitsland	35,60 /
Montepulciano	
Nicodemi,	7,30 /
Abruzzo - Italië	35,60 /
Tempranillo	
Bodegas Artuke,	7,90 /
Rioja - Spanje	38,50 /
Sangiovese	
Alberaia - Caciorgna,	7,90 /
Toscane - Italië	38,50 /

COFFEE

Regular / lungo	3.50
Americano	3.60
Espresso	3.60
Ristretto	3.60
Doppio	4.80
Latte	4.00
Cappuccino	4.00
Espresso macchiato	3.90
Latte Macchiato	4.40
Flat white	4.40
Cortado	4.00
+ extra shot	+ 1.20

DAIRY

Milk	3.60
Hot chocolate	3.90
+ whipped cream	+ 0.60
Chocolate milk	3.60

JUICES

Fresh orange juice	5.30
Schulp organic juice	4.20
apple, pear, apple – strawberry	
Big Tom Spiced Tomato Juice	5.00

DRAFT BEER

Grolsch pilsner 25 cl	3.90
Grolsch pilsner 50 cl	7.60
Grolsch weizen 30 cl	5.60
Grolsch weizen 50 cl	8.90
Grimbergen blond	6.50
Grolsch bockbier	6.50
Grolsch IPA	6.50
Peroni 25 cl	4.50
Peroni 50 cl	8.40
Brouwerij 't IJ IJwit	6.50
Kopstoot	8.40

SPIRITS

Jajem jonge jenever	5.60
Zuidam oud/korenwijn	5.60
Beerenburg	5.60
Vieux	5.60
Jägermeister, Salmari	5.60
Ketel One vodka	5.60
Bobby's Gin	7.30
Loopuyt Gin	7.30
Don Julio Blanco	7.30
Don Julio Reposado	8.40
Havana Club 3 anos	7.30

TEA

Fresh mint tea	3.90
Fresh ginger tea	3.90
Peeze thee	3.40
English breakfast, earl grey, Ceylon, lemon, chamomile, green, jasmine, rooibos, Moroccan Mint	
Chai Latte	4.50

SOFT DRINKS

Coca cola/zero	3.80
Fuze tea/green	3.80
Orangina	4.00
Fanta cassis	3.80
Sprite, Rivella	3.80
Loopuyt tonic	4.20
Loopuyt ginger beer	4.00
Royal Bliss bitter lemon	4.00
Royal Bliss ginger ale	4.00
Bundaberg Passion fruit	6.00
Chaudfontaine 20 cl	3.80
L'eau pour l'art 75 cl	7.90

BOTTLED BEER

Grimbergen dubbel	6.50
Vedett Extra IPA	6.50
Liefmans kriel	6.00
Grolsch radler	4.30
La Chouffe	6.50
Duvel	6.50
Brouwerij 't IJ Zatte	6.50
Corona	6.50
Seasonal beers from ask our colleagues	6.50
Somersby Apple Cider	6.50
Grolsch 0.0	3.90
Grolsch Weizen 0.0	5.00
Brouwerij 't IJ Free IPA *	6.50
Brouwerij 't IJ VRIJwit *	6.50
* < 0,5%	

DIGESTIF

Martell Cognac VS	7.80
Remy Martin VSOP	10.00
Armagnac	8.40
Calvados	7.80
Grappa	7.80

LIQUEUR

Baileys, Cointreau,	6.70
Drambuie, Disaronno	
Amaretto, Kahlua, Limoncello,	
Licor 43, Sambuca, Tia Maria,	
Frangelico, Grand Marnier	

WHISKEY

Jameson, Famous	6.70
Grouse, Four Roses	
Jack Daniels	7.80
single malts	
Oban, Lagavulin	10.60
Dalwhinnie, Talisker	

PSV

Kopke port	5.00
(tawny, ruby, wit)	
Sherry dry & medium	5.00
Martini bianco, rosso & dry	5.00
Campari	5.60
Crodino 0.0	5.00

COCKTAILS

*optie: 0%	
Kir Royal	8.50
Cava, crème de cassis	
Mimosa *	8.50
Cava, jus d'orange, Grand Marnier	
Bloody Mary	12.50
Ketel One Vodka, Big Tom's Spicy tomatensap	
Loopuyt Gin & Tonic*	11.50
with lime	
Bobby's Gin & Tonic	11.50
with orange	
Negroni Classico	12.50
Aperol Spritz	11.00
Aperol, cava, soda	
Crodino Spritz 0.0	10.00
Crodino, cava 0.0, soda, orange	
Limoncello Spritz	11.00
Limoncello, cava, soda	
Bittersweet Passion fizz	11.00
Amaro, Bundaberg passion fruit, orange	
Moscow Mule	11.00
Vodka, lime, mint, ginger beer, Angosturo bitters	
Dark 'n Stormy *	11.50
Rum, ginger beer, lime	
Passion margarita fizz	11.00
Don Julio Blanco, Grand Marnier, Bundaberg passion fruit, orange	
Espresso Martini	13.00
Vodka, kahlua, espresso	
Old Fashioned	12.00
Bourbon, sugar, Angostura bitters	

SPARKLING

Cava Brut	7.50 /
Pares Balta,	36.00 /
Penedès – Spain	
Grüner Veltliner 0%	6.50 /
Hochriegel,	31.00 /
Wien – Austria	

WHITE WINES

Verdejo & Viura	5.90 /
Bodegas Felix Lorenzo,	29.50 /
Penedès – Spanje	
Sauvignon Blanc	7.30 /
Connoisseur, Côtes de Gascogne – Frankrijk	35.60 /
Picpoul de Pinet	7.30 /
Cave de l'Ormarine,	35.60 /
Occitanie – Frankrijk	
Grüner Veltliner	7.30 /
Joe' – Dockner,	35.60 /
Niederösterreich	
Chardonnay	7.30 /
Haute de Sénaux	35.60 /
Pays d'Oc – Frankrijk	
Albarino	7.90 /
Castelo do Mar,	38.50 /
Galicja – Spanje	
Weissburgunder	7.90 /
Handwerk, Leiner,	38.50 /
Pfalz – Duitsland	
Riesling 0.0	7.00 /
Geierslay,	33.50 /
Mosel – Duitsland	

ROSE WINES

Grenache,	5.90 /
Cinsault, Syrah	30.00 /
Barbebelles Rosé,	
Provence – France	

RED WINES

Merlot	5.90 /
Vigneti delle Dolomiti,	29.50 /
Trent – Italië	
Spätburgunder	7.30 /
Stern, Pfalz – Duitsland	35.60 /
Montepulciano	
Nicodemi,	7.30 /
Abruzzo – Italië	35.60 /
Tempranillo	
Bodegas Artuke,	7.90 /
Rioja – Spanje	38.50 /
Sangiovese	
Alberaia – Caciorgna,	7.90 /
Toscane – Italië	38.50 /



Prophet Song

Janni Goslinga, Sanne den Hartogh,
Jesse Mensah, 'Ntianu Stuger
Campagnebeeld— Fabian Calis, 2025

OPENINGSTIJDEN BRASSERIE

Maandag en dinsdag	17.00 — 00.00
<i>Indien er een voorstelling is</i>	
Woensdag en donderdag	10.00 — 00.00
Vrijdag en zaterdag	10.00 — 01.00
Zondag	10.00 — 00.00

Reserveren kan via ita.nl/brasserie
of bel naar +31 (0)20 795 99 95

KAARTVERKOOP

**We maken het je graag makkelijk:
bestel waar en hoe het jou uitkomt.**



Online

Snel en eenvoudig via ita.nl/agenda of scan de QR-code.

Telefonisch

Onze medewerkers staan voor je klaar op +31 (0)20 624 23 11
(ma-za, 13.00 – 18.00). Handlingskosten: €3,50 per bestelling.

Aan de kassa

Open ma-za, 13.00 – 18.00 en vanaf 1,5 uur voor aanvang.
Je kunt hier betalen met pin, creditcard, cultuurkaart en
Podiumcadeaukaart.

OPENING HOURS BRASSERIE

Monday and Tuesday	17.00 — 00.00
<i>In case there is a performance</i>	
Wednesday and Thursday	10.00 — 00.00
Friday and Saturday	10.00 — 01.00
Sunday	10.00 — 00.00

You can **book a table** in advance via
ita.nl/brasserie or at the door.

TICKET SALES

**We want to make it easy for you:
order wherever and however suits you best.**



Online

Quick and simple via ita.nl/agenda or scan the QR code.

By phone

Our team is ready to assist you at +31 (0)20 624 23 11
(Mon-Sat, 13.00 – 18.00). Handling fee: €3,50 per order.

At the box office

Open Mon-Sat, 13.00 – 18.00 and from 1.5 hours before
the performance starts. Payments accepted by card,
credit card, 'cultuurkaart' en 'Podiumcadeaukaart'.