

DAG



DAY



TOT 16:00 / UNTIL 4PM



*Vogels*

Marieke Heebink, Amber Docters van Leeuwen,  
Nastaran Razawi Khorasani, Jesse Mensah,  
Chris Nietvelt

Fabian Calis, Amsterdam 2023

## ONTBIJT

<b>Theaterontbijt</b> <i>te bestellen tot 13:00 uur</i> — koffie of thee en melk of jus d'orange, brood, croissant, gekookt ei, boerenkaas, yoghurt & fruit, boter & bramen-laurierjam (v)	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)	11,50
+ <i>gepocheerd ei</i>	+ 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> – Linzensoep met Opperdoezer Ronde en boerenkoolpesto, geitenkaaskroketjes met zoetzuur mosterdzaad, Livar achterham, kleine waldorfsalade en desembrood met boter ( <i>optie: v</i> )	15,00
<b>Croque-monsieur</b> van desembrood, Emmentaler, Livar ham, & een kleine salade ( <i>optie: v</i> )	10,50
+ <i>gebakken ei</i>	+ 1,00
<b>Klassieke kaastosti</b> met Beemsterkaas (v)	7,00
<b>Soep van Le Puy linzen</b> met Opperdoezer Ronde & boerenkoolpesto (vg)	9,00
<b>Salade met geroosterde flespompoen</b> met straciatellakaas van Lindenhoff, balsamicoazijn, rucola & pompoenpitten (v)	14,00

*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

<b>Theatre breakfast</b> <i>order before 1 pm</i> — coffee or tea and milk or orange juice, bread, croissant, boiled egg, farmer's cheese, yoghurt & fruit, butter & blackberry spread (v)	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)	11.50
+ <i>a poached egg</i>	+ 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 12 uurtje</b> – combined dish with Lentil soup with Opperdoezer potato and kale pesto, goat cheese croquettes with sweet and sour mustard seeds, Livar ham, small Waldorf salad & bread and butter ( <i>option: v</i> )	15.00
<b>Croque-monsieur</b> made with sourdough bread, Emmentaler cheese, Livar ham & a side salad ( <i>option: v</i> )	10.50
+ <i>fried egg</i>	+ 1.00
<b>Classic grilled cheese</b> with Beemster cheese (v)	7.00
<b>Le Puy lentil soup</b> with Opperdoezer Ronde potato & kale pesto (vg)	9.00
<b>Butternut squash salad</b> with stracciatella cheese by Lindenhoff, balsamic vinegar, rocket & pumpkin seeds (v)	14.00

*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).*



*Age of Rage*  
Bai Li Wiegmans, Chris Nietvelt,  
Emma Hanekroot, Flory Curescu,  
Hélène Devos, Katharina Ludwig,  
Maria Kraakman  
Jan Versweyveld Amsterdam 2021

## TAART &amp; ZOET

<b>Pistache financier voor bij de koffie</b> met witte chocolade (v)	5,00
<b>Huisgemaakte appeltaart</b> (v) + een bolletje vanilleroomijs	6,50 + 2,00
<b>Holtkamp Citroen-meringuetartaart</b> (v)	6,50
<b>Holtkamp Champagne-frambozentaart</b> (v)	6,50
<b>Holtkamp Chocoladetaart</b> (vg) + slagroom	7,00 + 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 (120g)	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>Pistachio financier for coffee</b> with white chocolate (v)	5.00
<b>Homemade apple pie</b> (v) + vanilla ice cream	6.50 + 2.00
<b>Holtkamp Lemon meringue pie</b> (v)	6.50
<b>Holtkamp Champagne-Raspberry pie</b> (v)	6.50
<b>Holtkamp Chocolate pie</b> (vg) + serving of whipped cream	7.00 + 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 (120g)	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



*Penthesilea*  
Felix Schellekens, Steven Van Watermeulen,  
Daphne Agten, Ilke Paddenburg,  
Eefje Paddenburg, Maarten Heijmans  
Fabian Calis, Amsterdam 2023

## VOORAF OF ALS KLEIN GERECHT

<b>Makreel “ceviche”</b> met duindoornbes, peterselie & zoete aardappel	13,00
<b>Gebakken aardpeer</b> met Witte van Köning kaas, matcha schuim & ingemaakte bundelzwammen (v)	12,00
<b>Soep van Le Puy linzen</b> met Opperdoezer Ronde & boerenkoolpesto (vg)	9,00
<b>Salade met geroosterde flespompoen</b> met straciatella-kaas van Lindenhoff, balsamicoazijn, rucola & pompoenpitten (v)	14,00

## HOOFDGERECHT &amp; ITA SPECIALS

<b>Parelgortrisotto met eekhoortjesbrood</b> , oude boerenkaas, pompoen & romige saus van truffel (v)	20,00
<b>Steak van knolselderij</b> met Italiaanse raapsteel, pommes boulangères & een saus van Roscoff ui (v)	23,00
<b>Rib-eye met bearnaisesaus</b> , kropsla met ei en haricots verts & huisgemaakte friet	24,00
<b>Gebakken eendenborstfilet</b> met zuurkool, rillette en croute & saus van eend	24,00
<b>Pasteitje met ragout van Hollandse garnalen</b> , Choronsaus, dragon, zongedroogde tomaat, zilte groenten & pommes mousseline	23,00
<b>Stadsschouwburger</b> – burger van Lindenhoff met Chipotle hamburgersaus, cheddar, tomaat, huisgemaakt zuur & verse friet	19,00
<b>ITA vegan burger</b> – zwartebonenburger met Chipotle hamburgersaus, cheddar, tomaat, huisgemaakt zuur & verse friet (vg)	18,00

## DESSERT &amp; ZOET

<b>Cremeux van Madagascar chocolade</b> met Kaapse bes, vanilleschuim & kardemomroomijs (v)	9,00
<b>Sticky toffee pudding</b> met karamelsaus, gepocheerde peer & vanille ijs (v)	9,00
<b>Kaasplankje van Lindenhoff</b> met druiven & Sardijns platbrood (v)	15,00

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>Mackerel “ceviche”</b> with sea buckthorn berries, parsley & sweet potato	13.00
<b>Pan fried Jerusalem artichoke</b> with Witte van Köning cheese, matcha foam & pickled Nameko mushrooms (v)	12.00
<b>Le Puy lentil soup</b> with Opperdoezer Ronde potato & kale pesto (vg)	9.00
<b>Butternut squash salad</b> with straciatella cheese by Lindenhoff, balsamic vinegar, rocket & pumpkin seeds (v)	14.00

## MAIN COURSE &amp; ITA SPECIALS

<b>Pearl barley risotto with porcini</b> , aged farmers cheese, pumpkin & creamy truffle sauce (v)	20.00
<b>Celeriac steak</b> with Cima di rapa, pommes boulangères & a Roscoff onion sauce (v)	23.00
<b>Rib-eye with Béarnaise sauce</b> , butterhead lettuce with egg and haricots verts & homemade fries	24.00
<b>Pan fried duck breast</b> with sauerkraut, duck rillette en croute & accompanying sauce	24.00
<b>Pastey with shrimp ragout</b> , choron sauce, tarragon, sundried tomato, sea vegetables & pommes mousseline	23.00
<b>Stadsschouwburger</b> – beef burger by Lindenhoff with Chipotle burger sauce, cheddar, tomato, homemade pickles & fresh fries	19.00
<b>ITA vegan burger</b> – black bean burger with Chipotle burger sauce, cheddar, tomato, homemade pickles & fresh fries (vg)	18.00

## DESSERT &amp; SWEETS

<b>Madagascar chocolate cremeux</b> with goldenberry, vanilla foam & cardamom ice cream (v)	9.00
<b>Sticky toffee pudding</b> with caramel sauce, poached peer & vanilla ice cream (v)	9.00
<b>Cheese plate from the Lindenhoff farm</b> with grapes & Sardinian flat bread (v)	15.00

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).*





*Mijn lieve gunsteling*  
Hans Kesting, Eefje Paddenburg,  
Jan Versweyveld Amsterdam 2023

DRANKEN —  
DRINKS —



*Bloedbruiloft*  
Hans Kesting, Tijmen Teunissen,  
Roeland Fernhout  
Fabian Calis, Amsterdam 2023

## KOFFIE

Koffie	3,30
Americano	3,30
Espresso	3,30
Ristretto	3,30
Dubbele espresso	4,30
Koffie verkeerd	3,70
Cappuccino	3,70
Espresso macchiato	3,60
Latte Macchiato	4,30
Flat white	4,50
Cortado	3,70
+ extra shot	+ 1,00

## ZUIVEL

Melk	3,20
Chocolademelk (warm)	3,45
+ slagroom	+0,50
Chocolademelk (koud)	3,20

## SAPPEN

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

## BIER TAP

Grolsch pilsner 25 cl	3,50
Grolsch pilsner 50 cl	6,80
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	4,00
Peroni 50 cl	7,50
Brouwerij 't IJ Zatte	5,80
Kopstoot	7,50

## GEDESTILLEERD

Jajem jonge jenever	5,00
Zuidam oud/korenwijn	5,00
Beerenburg	5,00
Vieux	5,00
Jägermeister	5,00
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	3,40
Fuze tea /green	3,40
Orangina	3,60
Fanta cassis	3,40
Sprite	3,40
Rivella	3,40
Loopuyt tonic & Ginger beer	3,70
Bitter lemon	3,60
Ginger ale	3,60
Chaudfontaine 20 cl	3,40
Chaudfontaine 75 cl	7,10

## 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,	6,00
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	4,50
(tawny, ruby, wit)	
Sherry dry & medium	4,50
Martini bianco, rosso & dry	4,50
Campari	5,00

## COCKTAILS

Kir Royal	10,50
Vouvray Brut, crème de cassis	
Mimosa	9,50
Cava, jus d'orange, Grand Marnier	
Gin & Tonic	10,50
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	10,50
Rum, gemberbier, limoen	
Espresso Martini	11,50
Vodka, kahlua, espresso	
Old Fashioned	10,50
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	6,00 / 29,00
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	3.30
Americano	3.30
Espresso	3.30
Ristretto	3.30
Doppio	4.30
Latte	3.70
Cappuccino	3.70
Espresso macchiato	3.60
Latte Macchiato	4.30
Flat white	4.50
Cortado	3.70
+ extra shot	+ 1.00

## DAIRY

Milk	3.20
Hot chocolate	3.45
+ whipped cream	+0.50
Chocolate milk	3.20

## JUICES

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

## DRAFT BEER

Grolsch pilsner 25 cl	3.50
Grolsch pilsner 50 cl	6.80
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	4.00
Peroni 50 cl	7.50
Brouwerij 't IJ Zatte	5.80
Kopstoot	7.50

## SPIRITS

Jajem jonge jenever	5.00
Zuidam oud/korenwijn	5.00
Beerenburg	5.00
Vieux	5.00
Jägermeister	5.00
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	3.40
Fuze tea /green	3.40
Orangina	3.60
Fanta cassis	3.40
Sprite	3.40
Rivella	3.40
Loopuyt tonic & Ginger beer	3.70
Bitter lemon	3.60
Ginger ale	3.60
Chaudfontaine 20 cl	3.40
Chaudfontaine 75 cl	7.10

## 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	4.50
<i>(tawny, ruby, wit)</i>	
Sherry dry & medium	4.50
Martini bianco, rosso & dry	4.50
Campari	5.00

## COCKTAILS

<b>Kir Royal</b>	10.50
Vouvray Brut, crème de cassis	
<b>Mimosa</b>	9.50
Cava, jus d'orange, Grand Marnier	
<b>Gin &amp; Tonic</b>	10.50
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>	10.50
Rum, ginger beer, lime	
<b>Espresso Martini</b>	11.50
Vodka, kahlua, espresso	
<b>Old Fashioned</b>	10.50
Bourbon, sugar, Angosturo bitters	

## SPARKLING

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

## WHITE WINES

<b>Verdejo &amp; Viura</b>	5.50 / 27.00
<i>Bodegas Felix Lorenzo 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 Spanje, Galicia</i>	
<b>Pinot Grigio</b>	7.50 / 37.00
<i>Colterenzio Italië, Alto Adige</i>	
<b>Weissburgunder</b>	7.50 / 37.00
<i>Handwerk, Leiner 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>	6.00 / 29.00
<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 Spanje, Rioja</i>	
<b>Sangiovese</b>	7.50 / 37.00
<i>Alberaia - Caciorgna Italië, Toscane</i>	



*De dokter*  
Janni Goslinga, Nadia Amin, Bart Slegers  
Dim Balsem Amsterdam 2021

### OPENINGSTIJDEN BRASSERIE

---

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

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

### KAARTVERKOOP

---

#### Online

[ita.nl/nl/agenda](http://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> <i>(In case there is a performance)</i>	17:00 – 00:00
<b>Wednesday and Thursday</b>	10:00 – 00:00
<b>Friday and Saturday</b>	10:00 – 01:00
<b>Sunday</b>	10:00 – 00:00

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

### TICKET SALES

---

#### Online

[ita.nl/en/agenda](http://ita.nl/en/agenda)



#### Phone

*You can order tickets by telephone +31 (0)20 624 23 11 from Monday to Saturday from 01:00 pm to 06:00 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 – 06:00 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.*