

ITA BRASSERIE

VOORAF OF ALS KLEIN GERECHT

Terrine van gemarineerde zalm met yuzumayonaise, radijs, sushirijs, kelpkroepoek & boragecress	11.00
Pulled mushroom taco met tomatensalsa, zure room, ijsbergsla & radijs (V)	9.00
Salade burrata met geroosterde rode biet, pistache, sinaasappel & basilicum (V)	10.00
Kikkererwtensoepp met 'nduja (pittige worst uit Calabrië)	7.00

HOOFDGERECHTEN EN ITA SPECIALS

Steak van knolselderij met winterratatouille, saus van zoute citroen, hazelnoot & riso venere (VG)	17.00
Zacht gegaard kalfsstaartstuk met pastinaakfondant, paddenstoelen, groene kool & kalfsjus	22.00
Skreifilet met witte boontjes, chorizo & winterpostelein	21.00
STADSSCHOUWBURGER: burger van 180g rundvlees van Lindenhoff, huisgemaakte ketchup, zuurkool, oude kaas, mosterd & geserveerd met frites	16.00
ITA-KOREAN VEGAN BURGER: bulgogi paddenstoelen burger, kimchi mayonaise, Koreaanse komkommersalade & geserveerd met frites (VG)	15.00
Ollie's rendang met frites (rundvlees of vegan)	13.00

DESSERT EN ZOET

Passievruchtsorbet met witte chocolade crèmeux , pure chocolade crumble & kokosfinancier (V)	7.00
Hot chocolate pudding, praliné parfait & chocolade saus (V)	7.00
Kaasplankje van Lindenhoff met druiven & Sardijns platbrood (V)	14.00
Twee versgebakken madeleines (bereidingstijd 10 minuten) met vanille crème fraîche (V)	4.00
Appeltaart – Dudok Original(V)	5.50
Dudok appeltaart met vanilleroomijs (V)	7.90
Citroen-meringuetaart (V)	5.50
Bosvruchten-cheesecake (V)	5.50
<i>Slagroom + 0.50</i>	

BORREL

Nacho's uit de oven met salsa, avocado en cheddar (V)	10.00
Karaage kip: gefrituurde kippendij met hoisin mayonaise	8.50
Bitterballen met Dijon mosterd	6.50
Arancini – risottoballetjes met tomaat & basilicum met burrata crème	6.50
Gamba's in tempura met piment d'espellete mayo	8.50
Maleisische kipsaté, pittige wortelsalade, komkommer, munt & pinda's	10.00
Verse frites met mayonaise (VG)	5.50
Portie boerenkaas (V)	5.50
Portie ossenworst met Amsterdams zuur en mosterd	7.00
Hollands bittergarnituur; bitterballen, kaastengels en vlammetjes	11.00
Gemengde noten van Gotjé (VG)	4.50
Gemarineerde olijven (VG)	4.50

Vegetarische en vegan gerechten op onze kaart zijn aangegeven d.m.v. een V of VG

KOFFIE

Koffie	2.90
Americano	2.90
Espresso	2.90
Ristretto	2.90
Dubbele espresso	3.80
Koffie Verkeerd	3.30
Cappuccino	3.30
Espresso macchiato	3.30
Latte Macchiato	3.60
<i>Extra shot</i>	1.00

THEE

Verse muntthee	3.70
Verse gemberthee	3.70
Peeze thee	2.90
<i>English breakfast, earl grey, Ceylon, citroen, kamille, jasmijn, rooibos</i>	

SAPPEN

Verse jus d'orange	4.50
Schulp biologische sap <i>appel, peer, appel-aardbei, tomaat</i>	4.00

ZUIVEL

Melk	2.80
Warme chocolademelk + slagroom	3.00 0.50
Koude chocolademelk	2.80

FRIS

Coca cola regular & zero	2.90
Ice tea regular & green	2.90
Orangina	3.10
Fanta cassis	2.90
Sprite	2.90
Rivella	2.90
Loopuyt tonic	3.20
Bitter lemon	3.00
Ginger ale	3.00
Chaudfontaine 20 cl	2.90
Chaudfontaine 75 cl	6.00

PSV

Kopke (tawny, ruby, wit)	4.00
Sherry dry & medium	4.00
Martini bianco & rosso & dry	4.00

BINNENLANDS GEDISTILLEERD

Jajem jonge jenever	4.30
Zuidam oud & korenwijn	4.30
Beerenburg	4.30
Vieux	4.30
Jagermeister	4.50
Campari	4.50

BIER TAP

Grolsch pilsner 25 cl	3.00
Grolsch pilsner 50 cl	5.90
Grolsch weizen 30 cl	5.00
Grolsch weizen 50 cl	7.90
Grimbergen blond	5.50
Grolsch weizenbock	5.50
Meantime IPA	5.00
Peroni 25 cl	4.50
Peroni 50 cl	7.50
Kopstoot	6.50
<i>Grolsch pilsner & jajem jenever</i>	

BIER FLES

Grimbergen dubbel	5.00
Grimbergen trippel	5.50
Liefmans kriek	6.00
Grolsch radler	3.60
La Chouffe	6.00
Duvel	5.50
Brouwerij 't IJ zatte	5.00
Brouwerij 't IJ wit	5.00
Grolsch 0.0 0%	5.00
Erdinger Alkoholfrei < 0.5%	5.00
Brouwerij 't IJ Free IPA < 0.5%	5.00

BUITENLANDS GEDISTILLEERD

Russian Standard Vodka	6.00
Loopuyt Gin 6	6.00
Don Julio Blanco 6	6.00
Don Julio Reposado 6.5	6.50
Havana Club 3 anos	6.00
Havana Club 7 anos	7.00

LIKEUR

Baileys, Cointreau, Disaronno	5.00
Amaretto, Kahlua, Limoncello,	
Licor 43, Sambuca, Tia Maria	
Drambui, Frangelico	5.50
Grand Marnier	6.00
WHISKEY	
Jameson, Famous Grouse	5.00
Four Roses	
Jack Daniels	6.00

SINGLE MALTS

Oban, Lagavullin	9.00
Dalwhinnie, Talisker	8.50

DIGESTIEF

Martell Cognac VS	6.50
Remy Martin VSOP	8.00
Armagnac	7.00
Calvados	6.50
Grappa	6.00

WITTE WIJN

Verdejo & Viura	5	25
Bodegas Felix Lorenzo		
Spanje, Penédes		
Grüner Veltliner	6	30
Joe' — Dockner		
Oostenrijk, Niederösterreich		
Chardonnay	6	30
La Morandina		
Italië, Piemonte		
Albarino	6	30

Castelo do Mar		
Spanje, Galicia		
Pinot Grigio	6.50	33
Colterenzio		
Italië, Alto Adige		
Weissburgunder	7.00	35
Handwerk, Leiner		
Duitsland, Pfalz		

ROSE WIJN

Grenache, Cinsault, Syrah	5	25
Barbebelles Rosé		
Frankrijk, Provence		
St.Laurent, Syrah, Pinot Noir	6	30
Rozsa Petsovits-Weniger		
Oostenrijk, Mittelburgenland		

RODE WIJN

Merlot	5	25
Vigneti delle Dolomiti, Trent		
Italië, Dolomiti		
Grenache & Merlot	5.50	28
Les Ramières, Domaine de		
Piaugier		
Frankrijk, Provence		
Montepulciano	6	30
Nicodemi		
Italië, Abruzzo		
Tempranillo	6.50	32
Bodegas Artuke		
Spanje, Rioja		
Sangiovese	7.50	37
Alberaia – Caciorgna		
Italië, Toscane		

MOUSSEREND EN DESSERT

Cava Brut	6	30
Pares Balta		
Spanje, Penédes		
Muscat de Rivesaltes	6.50	
Tawny Port – Quinta da	6.50	
Romaneira		

ITA BRASSERIE

ONTBIJT

Theaterontbijt: koffie of thee en melk of jus d'orange, brood, croissant, gekookt ei, boerenkaas yoghurt & fruit, boter en bramen-laurierjam (V)	15.00
Granola met Griekse yoghurt, rood fruit, honing, appel en kaneel (V)	7.00
Croissant met kaas of bramen-laurierjam (V)	4.50
Shakshuka: eieren in kruidige tomatensaus met platbrood, feta, sumac & munt (V)	10.00

LUNCHGERECHTEN

Warm gerookte zalm op desembrood met spitskoolremoulade en mosterdfrisé	9.50
Reypenaar kaas op desembrood, Zaanse mosterd & Amsterdams zuur (V)	7.50
Harissahumus op desembrood met ingemaakte aubergine, tuinbonen en dukkah (VG)	8.00
Twee kroketten op brood met twee soorten mosterd en boter	8.50
<i>ITA 12 uurtje: soep van aardpeer met truffelroom & kervel, petit croque monsieur, petit salade lyonnaise met pancetta en kwartelei, garnalenkroketje met 'persil frite', camembert met brood</i>	13.00
Klassieke kaastosti met Beemsterkaas (V)	6.50
Tosti Oudwijker fiore & kimchi (V)	8.50
Sandwich Cubano (ham, pulled-pork, cheddar, augurk & mosterd) met jalapeno mayonnaise	9.00
Soep van aardpeer met truffelroom, kervel & crouton (V)	7.00
Salade Burrata met geroosterde rode biet, pistache, sinaasappel & basilicum (V)	9.00
Ollie's rendang met frites (rundvlees of vegan)	13.00

BORREL

Nacho's uit de oven met salsa, avocado en cheddar (V)	10.00
Karaage kip gefrituurde kippendij met hoisin mayonaise	8.50
Bitterballen met Dijon mosterd	6.50
Arancini – risottoballetjes met tomaat & basilicum met burrata crème	6.50
Gamba's in tempura met piment d'espellete mayo	8.50
Maleisiche kipsaté, pittige wortelsalade, komkommer, munt & pinda's	10.00
Verse frites met mayonaise (VG)	5.50
Portie boerenkaas (V)	5.50
Portie ossenworst met Amsterdams zuur en mosterd	7.00
Hollands bittergarnituur; bitterballen, kaastengels en vlammetjes	11.00
Gemengde noten van Gotjé (VG)	4.50
Gemarineerde olijven (VG)	4.50

TAART EN ZOET

Twee madeleine bij de koffie (bereidingstijd ongeveer 10 minuten) (V)	4.00
Appeltaart – Dudok Original(V)	5.50
Dudok appeltaart met vanilleroomijs (V)	7.50
Citroen-meringetaart (V)	5.50
Bosvruchten-cheesecake (V)	5.50
<i>Slagroom + 0.50</i>	

Vegetarische en vegan gerechten op onze kaart zijn aangegeven d.m.v. een V of VG

KOFFIE

Koffie	2.90
Americano	2.90
Espresso	2.90
Ristretto	2.90
Dubbele espresso	3.80
Koffie Verkeerd	3.30
Cappuccino	3.30
Espresso macchiato	3.30
Latte Macchiato	3.60
<i>Extra shot</i>	1.00

THEE

Verse muntthee	3.70
Verse gemberthee	3.70
Peeze thee	2.90
<i>English breakfast, earl grey, Ceylon, citroen, kamille, jasmijn, rooibos</i>	

SAPPEN

Verse jus d'orange	4.50
Schulp biologische sap <i>appel, peer, appel-aardbei, tomaat</i>	4.00

ZUIVEL

Melk	2.80
Warme chocolademelk + slagroom	3.00 0.50
Koude chocolademelk	2.80

FRIS

Coca cola regular & zero	2.90
Ice tea regular & green	2.90
Orangina	3.10
Fanta cassis	2.90
Sprite	2.90
Rivella	2.90
Loopuyt tonic	3.20
Bitter lemon	3.00
Ginger ale	3.00
Chaudfontaine 20 cl	2.90
Chaudfontaine 75 cl	6.00

PSV

Kopke (tawny, ruby, wit)	4.00
Sherry dry & medium	4.00
Martini bianco & rosso & dry	4.00

BINNENLANDS GEDISTILLEERD

Jajem jonge jenever	4.30
Zuidam oud & korenwijn	4.30
Beerenburg	4.30
Vieux	4.30
Jagermeister	4.50
Campari	4.50

BIER TAP

Grolsch pilsner 25 cl	3.00
Grolsch pilsner 50 cl	5.90
Grolsch weizen 30 cl	5.00
Grolsch weizen 50 cl	7.90
Grimbergen blond	5.50
Grolsch weizenbock	5.50
Meantime IPA	5.00
Peroni 25 cl	4.50
Peroni 50 cl	7.50
Kopstoot	6.50
<i>Grolsch pilsner & jajem jenever</i>	

BIER FLES

Grimbergen dubbel	5.00
Grimbergen trippel	5.50
Liefmans kriek	6.00
Grolsch radler	3.60
La Chouffe	6.00
Duvel	5.50
Brouwerij 't IJ zatte	5.00
Brouwerij 't IJ wit	5.00
Grolsch 0.0 0%	5.00
Erdinger Alkoholfrei < 0.5%	5.00
Brouwerij 't IJ Free IPA < 0.5%	5.00

BUITENLANDS GEDISTILLEERD

Russian Standard Vodka	6.00
Loopuyt Gin 6	6.00
Don Julio Blanco 6	6.00
Don Julio Reposado 6.5	6.50
Havana Club 3 anos	6.00
Havana Club 7 anos	7.00

LIKEUR

Baileys, Cointreau, Disaronno	5.00
Amaretto, Kahlua, Limoncello,	
Licor 43, Sambuca, Tia Maria	
Drambui, Frangelico	5.50
Grand Marnier	6.00
WHISKEY	
Jameson, Famous Grouse	5.00
Four Roses	
Jack Daniels	6.00

SINGLE MALTS

Oban, Lagavullin	9.00
Dalwhinnie, Talisker	8.50

DIGESTIEF

Martell Cognac VS	6.50
Remy Martin VSOP	8.00
Armagnac	7.00
Calvados	6.50
Grappa	6.00

WITTE WIJN

Verdejo & Viura	5	25
Bodegas Felix Lorenzo		
Spanje, Penédes		
Grüner Veltliner	6	30
Joe' — Dockner		
Oostenrijk, Niederösterreich		
Chardonnay	6	30
La Morandina		
Italië, Piemonte		
Albarino	6	30

Castelo do Mar		
Spanje, Galicia		
Pinot Grigio	6.50	33
Colterenzio		
Italië, Alto Adige		
Weissburgunder	7.00	35
Handwerk, Leiner		
Duitsland, Pfalz		

ROSE WIJN

Grenache, Cinsault, Syrah	5	25
Barbebelles Rosé		
Frankrijk, Provence		
St.Laurent, Syrah, Pinot Noir	6	30
Rozsa Petsovits-Weniger		
Oostenrijk, Mittelburgenland		

RODE WIJN

Merlot	5	25
Vigneti delle Dolomiti, Trent		
Italië, Dolomiti		
Grenache & Merlot	5.50	28
Les Ramières, Domaine de		
Piaugier		
Frankrijk, Provence		

Montepulciano	6	30
----------------------	---	----

Nicodemi		
Italië, Abruzzo		

Tempranillo	6.50	32
Bodegas Artuke		
Spanje, Rioja		

Sangiovese	7.50	37
Alberaia – Caciorgna		
Italië, Toscane		

MOUSSEREND EN DESSERT

Cava Brut	6	30
Pares Balta		
Spanje, Penédes		

Muscat de Rivesaltes	6.50	
-----------------------------	------	--

Tawny Port – Quinta da	6.50	
-------------------------------	------	--

Romaneira