

Menu

il TARTUFO

Delicatessen • Traiteur • Osteria



Wist je dat Il Tartufo ook veel catering mogelijkheden aanbied?

Wij maken bijvoorbeeld allerlei antipasti schalen, pasta, vlees en groentegerechten voor jouw verjaardag, borrel of bedrijfslunch!

Bekijk www.iltartufo.nl/catering voor meer informatie

Op 14 november 2000 openden we onze eerste winkel. In het centrum van Delft net buiten de looproute maar wel op een mooi plek aan de gracht van de Voorstraat.

Zonder Italiaanse vlag of Italiaanse kleuren, maar vanaf het begin een duidelijk authentieke Italiaanse culinaire winkel, waar gasten proeven, kopen en genieten van een complete Italiaanse ervaring, omringd door specialiteiten en producten. Een uniek concept in een tijd dat Italiaans eten vooral bij pizzeria's en restaurants werd aangeboden. Il Tartufo werd al snel een internationale primeur!

Onze panini, pasta's, maar ook onze polpette, pollo en kalfscaloppine werden bekend. Vier jaar op rij waren we finalist bij het World Pasta Championship in Parma. Hierdoor werd ons werk internationaal erkend en volgden uitnodigingen voor de World

Summit of Italian Cuisine, van Hong Kong tot Los Angeles, Dubai en Firenze. Fabio, na zijn studie aan de TU Delft, is gecertificeerd Italian Cuisine Masterchef en Ambassadeur van de Italiaanse Gastronomie, benoemd door het Italiaanse ministerie. Hij leidde projecten in o.a. Denemarken, Duitsland, België, Engeland, Dubai en Abu Dhabi.

Vandaag, na 30 jaar promotie van het beste uit Italië, is Il Tartufo nog altijd de woonkamer voor een authentieke Italiaanse belevenis. Neem plaats, bestel een Panino Tartufo met een glas wijn, sluit je ogen... en waan je in Italië.

Benvenuti a Il Tartufo!

– Famiglia Cappellano

Allergieën



Selderij



Ei



Melk



Gluten



Lupine



Mosterd



Pinda



Noten



Zwavel dioxide



Vis

Drinks



Caffetteria

Espresso	2.95
Espresso Doppio	4.95
Espresso Macchiato	3.50
Espresso Corretto	6.50
Caffé Americano	3.95
Cappuccino	3.95
Cappuccino Doppio	5.50
Latte Macchiato	4.95
Thee	3.50
Verse Thee (Munt/Gember)	4.50
Cioccolata Calda	5.95

Extra shot + 2.00 | Extra havermelk + 1.00

Bibite

Acqua Panna/S.Pellegrino 25cl	2.95
Acqua Panna/S.Pellegrino 75cl	6.95
Peren Sap	4.95
Appel Sap	4.95
Bloedsinaasappelsap	4.95
Perziksap	4.95
Limonata San Pellegrino Bio	3.95
Aranciata Rossa San Pellegrino Bio	3.95
Mandarino Verde	4.95
Limone & Zenzero	4.95
Chinotto	4.95
Aranciata	4.95
Acqua Tonica	4.95
Ice Tea Limone	4.95

Birre

Birra alla spina (wisselende tap)	4.50
Alcohol free bier 0.33l	4.95
Birra Ichnusa non filtrata 0.33l	5.95
Birra Messina	5.95
Birra Baladin Nazionale	6.95

Cocktails

Cocktail Senza Alcohol

Alcoholvrije cocktail	8.95
-----------------------	------

Spritz

(Cappellano, Campari, Cappellano Spritz) met Prosecco en San Pellegrino	9.95
--	------

Il Pompelmo

Cappellano, Grapefruit Soda	9.95
-----------------------------	------

Don Giovanni

Cappellano, Aranciata	9.95
-----------------------	------

Bellini

Perziksap en prosecco	9.95
-----------------------	------

Don Fabio

Cappellano met Tonic	9.95
----------------------	------

Limoncello Cocktail

Limoncello, Prosecco en Tonic	10.95
-------------------------------	-------

Sicilian Mule

Averna, Limo&Cello, Limone & Zenzero	11.95
--------------------------------------	-------

Negroni Leggero

Cappellano, Cinzano en Prosecco	11.95
---------------------------------	-------

Verde Siciliano

Mandarino Verde, Limo&Cello en Prosecco	11.95
--	-------

Negroni Sbagliato

Campari, Vermouth en Prosecco	11.95
-------------------------------	-------

Vini

Bianchi

Inzolia Sicilia IGP 5.95 | 32.50

Frisse geur van citrus, vol van smaak, fruitig van appel

Pinot Grigio Veneto DOC 6.95 | 39.95

Licht fruitig en bloesem, rijp peer, groene appel, amandelen en honing met een licht bittere afdronk

Bindo Toscana IGT 6.95 | 39.95

Een blend van Malvasia, Trebbiano en Chardonnay uit Toscana. Minerale wijn licht gerijpt in RVS. Delicaat fruitig en aromatisch met tonen van peer en perzik. Mooi in balance.

Terre di Chieti IGT BIO 6.95 | 39.95

Licht fruitig, mineraalrijk en kruidig. Intens met een licht aangename bittere afdronk. Zeer bijzonder.

Vermentino Liguria DOC 8.95 | 49.95

Intens, verfijnde aroma's van grote elegantie, met hinten van meidoorn, grapefruit, appel, witte perzik en een aangename ondertoon van honing.

Spumanti

Prosecco Extra Dry 7.95 | 42.50

Fruitig en elegante bubbel, zacht en fris van smaak

Spergola Extra Dry 7.95 | 42.50

Inheemse witte druif uit de heuvels van Langhirano. Zeer aangename bubbel met tonen van appel, aromatisch en fris van smaak

Metodo Classico Menegotti Extra Brut 55

Beste bubbel wijn van Nederland 2025. Garganega druif uit de Garda streek, zeer elegant met karakter. Mineraal en fris

Marcello Spumante Lambrusco Dry 39.95

Sensationeel zeer intense robijnrood met violette reflecties, zacht en vluchtig schuim. Overtuigende aromatische toon, fruitig met hints van kersen, bessen en roze tonen.

Rossi

Nero d'Avola DOC 5.95 | 32.50

Fruitig boeket met een licht fris maar sappige afdronk met een gebalanceerde structuur

Puglia Rosso IGT 6.95 | 37.95

Negroamaro en Malvasia Nera een ideale combinatie. Zondoorstoofd fruit, bramen, rijpe bessen, specerijen en kruidig.

Achille Toscana IGT 6.95 | 39.95

Sangiovese druif, intens boeket, robijnrood, fruitig van aardbei, kersen en blauwe bessen, smaak van rijp fruit en kruidig.

Primitivo Puglia IGT BIO 6.95 | 39.95

De beste espressie van de Primitivo druif. Vol, intens, rijpe pruimen, kersenjam, licht kruidig, vanille met zachte tanninen, soepel en sappig.

Rosato

Nero d'Avola & 6.95 | 39.95

Nerello Mascalese IGP Rosé

Perfekte begeleider van iedere gerecht. Toegankelijk maar aanwezig. Uitgebalanceerde boeket met geuren van rode fruit. Sappig en fris, licht zoet, elegant met fluweel zacht afdronk.

Vini da Cantina



Bekijk onze wijnkast vol met geselecteerde wijnen. Allemaal wijnen afkomstig van de verschillende Italiaanse regio. Vaak van kleine familiebedrijven en producenten die nauw verbonden zijn gebleven aan hun streek traditie en trots zijn op hun inheemse druiven soorten, die hun wijnen zo uniek en karakteristiek maakt. Wilt u de wijn direct in onze Osteria drinken? Dan reken we een Kurkprijs op van €19,95 per fles.




We hebben deze kaart samengesteld met de uiterste zorg. Bijzondere wijnen die een toegevoegde waarde zijn voor het aangeboden eten. Natuurlijk kunt u uit onze kast een exclusieve wijn zoals een Barolo, of een Amarone of Brunello di Montalcino kiezen. Salute!




Panini


tot 15:00




Vegetariani




Lorenzo | 7.95  
Olijfolie, provolone kaas,
tomaat en rucola




Sicilia | 8.50   
Groene olijven crème,
pecorino kaas, rucola en
zongedroogde tomaat



Caprese | 8.50   
pesto, mozzarella, tomaat
en basilicum





Amore | 8.95 
Vijgenjam, taleggio kaas
en rucola




Angela | 8.95   
Mozzarella, pesto,
parmigiano reggiano en
rucola

Luciano | 9.50   
Vijgenjam, gorgonzola,
walnoten en rucola



Capone | 9.50   
Caponata crème, tomaat,
provolone en basilicum


Verdure | 9.95  
groene olijvencrème,
gegrilde groentes,
tomaat en basilicum
(vegan)




Leonardo | 10.95    
Olijfolie, pesto,
mozzarella, parmigiano,
zongedroogde tomaat,
aceto siroop en basilicum




Chiara | 10.95   
Pesto, mozzarella,
parmezaan, aubergine,
tomaat en basilicum



Con salumi





Bologna | 8.50  
Olijfolie, mortadella,
provolone en rucola




Parma | 8.50 
Olijfolie, parmaham
en rucola





Rustico | 8.50   
Pesto, provolone, coppa
di parma en rucola

Toscano | 8.50   
Pesto, venkelsalami,
provolone en rucola




Romana | 9.50  
Zongedroogde
tomaatcrème,
geroosterde ham,
mozzarella en rucola



Tartufo | 9.50    
Tartufata, mozzarella,
parmaham en basilicum





Salmone | 10.00   
Ricotta citroen crème,
gerookte zalm,
zongedroogde tomaat en
rucola

Bresaola | 10.00    
Truffel crème,
ossenhaas, parmezaan,
pijnboompitten
en rucola

Vitello | 10.95     
Kalfsvlees, tonijnsaus,
kappertjes en rucola

Giorgio | 10.95   
Olijfolie, gorgonzola,
coppa di parma,
zongedroogde tomaat,
aceto siroop en rucola

Vesuvio | 10.95  
Olijfolie, nduja, pikante
salami, provolone,
paprika en rucola

Carpaccio | 10.95    
Truffelsaus, black angus
carpaccio, parmezaan,
pijnboompitten en rucola

Panino della settimana

Vraag naar onze panino
van de week!
11.95

Indien u allergieën heeft,
informeer dan onze
bediening alstublieft.

Extra ingrediënten:

Glutenvrij 2.95
Parmaham 2.95
Groente 2.50
Kaas 2.50



Sicilie



La Carta Delle Pizze

Vanaf 17:00 uur

Pizza Margherita | 12.95
Tomatensaus, mozzarella en basilicum



Pizza Salame | 14.50
Tomatensaus, mozzarella,
venkel salami en basilicum



Pizza Prosciutto | 15.50
Tomatensaus, mozzarella, parmaham
en basilicum



Pizza Quattro Stagioni | 15.95
Tomatensaus, mozzarella, arrosto ham,
champignons, olijven en artischokken



Pizza Boscaiola | 15.95
Tomatensaus, mozzarella, arrosto ham,
champignons en gorgonzola



Pizza Norma | 15.95
Tomatensaus, mozzarella, pecorino,
aubergines en basilicum



Pizza Calabria | 15.95
Tomatensaus, mozzarella, pecorino,
nduja, paprika en zwarte olijven



Pizza Tartufo | 16.95
Tomatensaus, mozzarella, pecorino,
truffeltapenade, champignons,
radicchio en zwarte olijven



Pizza Burrata | 17.95
Tomatensaus, mozzarella, truffeltapenade,
mortadella en een hele burrata



La Carta Delle Vivande

Antipasti & Insalate



Geserveerd met brood

Antipasto Misto | 17.95   




Selectie vleeswaren, kazen en gemarineerde groenten

Antipasto Vegetariano | 17.95   





selectie kazen en gemarineerde groenten

**Burrata & Pomodoro/Caponata/
Verdure/Prosciutto** | 17.95  






met tomaat, of caponata of gegrilde groenten

Vitello Tonnato | 18.95   

kalfsvlees met tonijnsaus

Carpaccio al Tartufo | 18.95    




ossenhaas, truffeldressing, parmigiano en pijnboompitten


Antipasto Tartufo | 65.00     

Mix van al onze lekkerste Antipasti (voor 2 personen)

Mix di Bruschette | 18.95

verschillende bruschette. Keuze uit vlees, vega of gemixt

Pane, Olive e Tapenade | 10.00   

Insalata Mista | 10.00  

Gemengde salade


Bijgerechten & opties

Alleen te bestellen bij een gerecht

Pane | Gesneden brood + 2.50 

Caponata | 7.95 

Olive Miste | Mix van olijven + 4.95

Verdure Grigliate Miste |  

Gegrilde groentes +7.95

Een hele brurrata | + 4.95 

Menu Giorno

Drie gangen verrassingsmenu!
(Antipasto, pasta en dolce) 34.95 p. p.

tot 15:00

Menu Sera



Een uitgebreid 3-gangen verrassingsmenu!
(Antipasto, pasta en dolce) 39.95 p. p.

vanaf 17:00



Paste

Penne ai Funghi Porcini | 14.95  




Pasta in een paddenstoelen roomsaus met truffel

Casarecce alla Marammana | 14.95  




Pasta in een toskaanse vlees saus en funghi porcini

Farfalle allo Zafferano | 14.95  

Pasta in een saffraansaus met courgette en pijnboompitten

Orecchiette al Radicchio | 14.95   




Pasta in een gorgonzola roomsaus met roodlof en walnoten

Rigatoni alla Norma | 14.95   

Pasta in een verse tomatenricotta saus met aubergine

Pasta van de dag | 17.95 






Vraag naar onze pasta van de dag

Cannelloni Ricotta e Spinaci | 15.95    




Gevulde pastarolletjes met ricotta en spinazie in een tomaten roomsaus

Cannelloni Carne e Tartufo | 16.95   

Gevulde pastarolletjes met vlees in een truffelroomsaus

Lasagna Tradizionale | 16.95     

Lasagna met vleesaus

Parmigiana di Melanzane | 15.95   

Ovengerecht van aubergine




Carne

Polpette e Verdure | 17.95    


Gehaktballetjes in tomatensaus en groente garnituur

Pollo al Forno con Verdure | 17.95   

Kip uit de oven met balsamico en groente garnituur

Pollo alla Valdostana | 17.95   

Krokante kip gevuld met ham en kaas, met groente garnituur

Scaloppina e Verdure | 18.95 


Kalfsfilet in Marsala truffelsaus en groente garnituur


Dolci





Cannolicchi | 2.95
Verschillende smaken


Tiramisù Tradizionale | 7.95
Gebak met koffie, mascarpone en likeur


Torta al Limone | 7.95
Citroen crème taart
(glutenvrij)


Torta Ricotta e Pere | 7.95
Taart met ricotta creme en peer
(glutenvrij)


Torta Tenerina | 7.95
Chocolade Taart
(glutenvrij)


Cannolo Classico Siciliano | 6.95
Gebakken krokante koek gevuld
met verse schapenricotta


Tagliere con Formaggi | 19.50
Kaasplank


Grappa | 7.95

Amari | 8.95

Limoncello | 6.95
Ons eigen recept





Wist je dat Il Tartufo onderdeel is van de Cappellano Group?

Cappellano Group brengt de authentieke Italiaanse eet- en drinkcultuur naar Nederland. Vanuit een passie voor kwaliteit, traditie en gastvrijheid werkt de groep samen met zorgvuldig geselecteerde producenten uit verschillende Italiaanse regio's. Met diverse concepten, elk met een eigen karakter, creëert Cappellano Group plekken waar de Italiaanse keuken, cultuur en beleving samenkomen.

Giftcard

Leuk om te geven,
heerlijk om te krijgen.
Verkrijgbaar in onze
Osteria. Te besteden
bij alle locaties van de
Cappellano Group.

FAMIGLIA

- Il Tartufo, Delft
- Il Limone, Breda
- La Vita è Bella, Rotterdam

AMICI

- Osteria Sala Federico, Rotterdam
- That's Amore, Den Haag
- La Zia Maria, Rotterdam
- Rosmarino, Delft
- Bar Viola, Siracusa
- Il Fico, Amsterdam

Qualitalia

ufficio@qual-italia.com
www.qual-italia.com

**Scan QR for
English menu**

