

# Da Giulio Italiaanser dan menig Italiaan

**N**et terug van vakantie in Italië, gingen de Dames op bezoek bij Trattoria Da Giulio in Arnhem. Hoe Italiaans zou Giulio zijn?

De Dames waren tot de tanden toe gewapend. De smaak van verse buffelmozzarella lag nog op het puntje van hun tong en als geen ander wisten ze nu hoe een eenvoudige pasta pomodori hoort te smaken.

Aan de markt, net buiten het winkelcentrum van de stad, vinden we Giulio tussen een paar andere kleine restaurants. Het terras voor de deur biedt uitzicht op een enorme parkeerplaats, dus ondanks het mooie weer gaan we naar binnen. De ontvangst kan in ieder geval niet èchter zijn.

Een volbloed Italiaanse roept 'buona sera'. Ze zegt 'certo' als we om een tafel vragen, en 'prego' als we naar ons tafeltje worden begeleid. Heerlijk klinkende, veelbelovende woorden.

We zitten op kleurige kuipstoeltjes, aan een tafeltje met linnen servetten, hebben goed licht en zien aardige schilderijen aan de muur. Er klinkt fijne Italiaanse zang.

We beginnen met een glas prosecco (€5,50) en een rosé (€4,50). En laat nu de rosé precies dezelfde zijn die we in Italië zo lekker vonden. Hij is hier zelfs gewoon de huiswijn! Ook al hebben we die hele Giulio nog niet gezien, de zaak lijkt nu al door de 'echtheidsproef' heen te kunnen komen.

We krijgen een amuse van risotto met truffel. Een piepklein, smakelijk hapje. Er is nog meer truffel mogelijk, vertelt onze dame van de bediening. Giulio heeft afgelopen week in zijn vaderland paddenstoelen geplukt en is teruggekomen met prachtige tartuffi (truffels) en reusachtige funghi porcini (eekhoorntjesbrood). Als bewijs komt ze langs met twee schalen en mogen we ruiken. De truffel kan over de carpaccio en de funghi door de pasta. Graag de carpaccio, zeggen we. Gelukkig weten we dat de prijs van truffel gelijk staat aan die van klompjes goud, dus schrikken we aan het eind van de avond niet als we zien dat de *carpaccio tartufo* €27,50 heeft gekost. Maar voor dat geld was de malse, flinterdun gesneden ossenhaas

dan ook royaal belegd met ter plekke geschaafde truffel. Voor het zo ver was, kregen we eerst nog een *classica pappa al pomodoro* (€8,50), een Toscaanse boerentomatensoep, een geurige en kakelverse tomatensoep van bijna sausachtige dikte. De andere dame heeft gekozen voor antipasti misto (€14), waarbij de keuken in kleine porties laat zien wat ze in huis heeft: vitello tonnato, een beetje rundertartaar, een stukje *melanzana alla Parmigiana*, carpaccio, bijna allemaal even lekker. Als we moeten kiezen, krijgt de vitello van ons de hoofdprijs. Hoewel niet echt Italiaans, kiest de ene dame als hoofdgerecht voor een pasta: *triangoloni di zucca burro e salvia* (€14), een soort grote platte ravioli's, gevuld met een mix van pompoen en ricotta en een saus van boter en salie.

De andere dame krijgt *ossobuco di manzo e tagliatelle aglio olio e peperoncino* (€25,50), een klassiek gerecht dat in Nederland niet zo vaak op de kaart staat. De runderschenkel is boterzacht en de saus mooi dik ingekookt. Er zit verse tagliatelle bij en bij het

**'Als we moeten kiezen krijgt de vitello de hoofdprijs.'**

bot ligt een lepeltje om de merg mee te lepelen. Een lekker voorschot op de herfst, dit gerecht, net als het kleine bordje gebakken funghi dat we als aardigheidje voor ons samen erbij krijgen. En dan is daar eindelijk Giulio, verhit uit de keuken: hij moest de chefkok helpen, want de sous is op vakantie!

Hè, kookt hij dan niet zelf? Nee, vertelt het meisje van de bediening. Er staat nota bene een Nederlandse dame in de keuken. Petje af dan! Giulio intussen gaat de tafels langs en blijkt voor veel klanten een bekende gastheer. Hier komen mensen terug, zoveel is duidelijk. Dat zouden wij ook doen als we in de buurt woonden. Al was het alleen al voor de toetjes: een zalige zabaglione van limoncello met vers fruit (€8,50) en een hemelse tiramisu (€8,50)

**Trattoria Da Giulio**, Markt 37, Arnhem, 026 4429900. Wij betaalden €130.