

VAN HARTE WELKOM IN RESTAURANT PIRANDELLO

Restaurant Pirandello staat bekend om de hoogwaardige Italiaanse keuken met eerlijke producten. Het Italiaanse design geeft het restaurant een warme hedendaagse sfeer. Deze sfeer sluit aan bij de smaak en authenticiteit van de gerechten. Chef de Cuisine Raoul Goovaerts en zijn team bereiden de Italiaanse gerechten met verse, regionale en biologische ingrediënten. Sommige producten zijn zelfs afkomstig van ons eigen landgoed.

Food & Beverage Manager Dennis Lemmens en zijn team verzorgen u met de warme Limburgse gastvrijheid en laten u thuis voelen in ons restaurant. Voor eventueel advies van wijn-spijs bij uw gerechten kunt u informatie vragen aan een van onze medewerkers en uiteraard hebben we ook een hele mooie en uitgebreide wijnkaart waarop Italiaanse en Nederlands Limburgse wijnen centraal staan om een mooie keuze te maken.

Luigi Pirandello was een Italiaanse schrijver van poëzie, theaterstukken en romans.



***"Het leven moet niet verklaard worden,
het moet geleefd worden"***

MENU DEGUSTAZIONE

Carpaccio paddenstoel | zoetzuur | Mascarpone | Parmezaanse kaas

Coquille | ravioli pastinaak | bruine boter | Prosciutto

Risotto knolselderij | gerookte eidooier | truffel | hazelnoot

Hert | sukade | rode kool | polenta | Mostarda

Italiaanse kaassoorten | notenbrood | appelstroop | ratenhoning

Cannelloni mandarijn | citrus | pure chocolade | straciatella ijs

4 gangen: Carpaccio / Coquille / Hert / Mandarijn
5 gangen: Carpaccio / Coquille / Risotto / Hert / Mandarijn
6 gangen: Carpaccio / Coquille / Risotto / Hert / Kaas / Mandarijn

4-gangenmenu € 66,- all-in € 119,- inclusief wijn, tafelwater en mokkaservies
5-gangenmenu € 78,- all-in € 139,- inclusief wijn, tafelwater en mokkaservies
6-gangenmenu € 89,- all-in € 155,- inclusief wijn, tafelwater en mokkaservies

Het 5-gangenmenu is te bestellen tot 20.30 uur

Het 6-gangenmenu is te bestellen tot 20.00 uur

Het menu Degustazione serveren wij vanaf 6 personen enkel per tafel.

Bij aanpassingen van het menu tellen wij een supplement van € 8,- per aanpassing.

Met allergieën en dieetwensen wordt uiteraard rekening gehouden.

Voor vegetarische opties kunt u altijd vragen aan een van onze medewerkers.



WINSELERHOF

OOSTHEGEL COLLECTION*

MENU GIRO D'ITALIA

Bereidingen van eend | Prosciutto | biet | Aceto Balsamico

Of

Truffeltagliatelle | truffel roerei | Parmezaanse kaas | paddenstoel

Heek | raviolo | pastinaak | rode ui | bruine boter

Of

Varkenswang | ravioli zuurkool-truffel | bereidingen knolselderij | Marsala

Banaan | karamel | chocolade | Moretta Covalo

Of

Italiaanse kaassoorten | notenbrood | appelstroop | ratenhoning (**supplement 7,50**)

Menu Giro d'Italia € 45,-

All-in € 69,- inclusief wijn, tafelwater en mokkaservies

Met allergieën en dieetwensen wordt uiteraard rekening gehouden.

Voor vegetarische opties kunt u altijd vragen aan een van onze medewerkers.



WINSELERHOF
OOSTHEGEL COLLECTION*

WIJNEN

Italië is erg veelzijdig in zijn wijnen. Met honderden inheemse druivensorten, duizenden hectares aan wijngaarden en talrijke gepassioneerde wijnproducenten is Italië een van de grootste producerende wijnlanden ter wereld.

De nieuwe generatie wijnproducenten combineren oude methoden met moderne stijlen. De verrassende wijnen die dan geboren worden zijn uniek te noemen

Buiten een mooie en zeer gevarieerde selectie aan Italiaanse wijnen hebben we ook een aantal prachtige Nederlands Limburgse wijnen op onze wijnkaart staan. Onze lokale wijnboeren maken geweldige heerlijke wijnen van diverse druivensorten. Het klimaat en de terroir zorgen voor verrassend mooie en uitgebalanceerde wijnen die u versted zullen laten staan van de kwaliteit.

Vraag naar onze uitgebreide wijnkaart waarin alle wijnen staan uitgelegd met een kleine smaaknotitie en voor meer advies kunt u terecht bij een van onze medewerkers.

SALUTE!

