

MENUKAART RESTAURANT PIRANDELLO

VAN HARTE WELKOM

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

ANTIPASTI FREDDI | KOUDE VOORGERECHTEN

SICILIA

SCAMPI | LANGOUSTINE € 24,-

Carpaccio | tartaar | gebrande langoustine | bloedsinaasappels uit Sicilië | pistache | kappertjes

CODA DI ROSPO | ZEEDUIVEL € 19,-

Gegaard in sap van rode biet | gedroogde risotto | inktvis | dragon

PIEMONTE

VITELLO TONNATO | VITELLO TONNATO € 17,-

Kalfsvlees | tonijn | ansjovis

PRIMI PIATTI | TUSSENGERECHTEN

EMILIA ROMAGNA

TORTELLINI | TORTELLINI € 19,-

Vleeswaren uit Emilia Romagna | rode ui | Aceto balsamico

SIGNATURE DISH

SPAGHETTI TARTUFO | SPAGHETTI TRUFFEL € 26,-

Huisgemaakte pasta | truffel | roerei truffel | schuim Parmezaanse kaas | paddenstoelen

ABRUZZO

RISOTTO RAZZA | RISOTTO ROGVLEUGEL € 19,-

Octopus | rode peper | saffraan | gedroogde tomaat | Pecorino



Klassieker uit de Italiaanse keuken



Enkele gerechten kunnen ook als 'shared dining' besteld worden en zijn aangeduid met dit symbool

SECONDI PIATTI | HOOFDGERECHTEN

MERLUZZO SKREI | SKREI KABELJAUW € 31,-
Gegaard onder truffel | schorseneren |
schuim van gerookt speck uit Trentino | knoflook Polenta

PETTO D'ANATA | EENDENBORSTFILET € 32,-
Knolselderij | zoete aardappel | stoof van de bout

FILETTO ROSSINI | OSSENHAAS ROSSINI € 35,-
Ossenhaas | eendenlever | Madeira | paddenstoel | focaccia



FORMAGGI | KAZEN

ITALIA & LIMBURG
FORMAGGI | KAZEN 19
Honing | notenbrood | appelstroop | druiven

DOLCI | DESSERT

FRIULI E VENETO
CIOCCOLATO | CHOCOLADE € 16,-
Polenta-cake | popcorn | ricotta-ijs | appel

VENETO
TIRAMISU | TIRAMISU € 15,-
Mascarpone | espresso | lange vingers



Chef de cuisine Raoul Goovaerts en zijn team hebben deze menukaart met zorg voor u samengesteld. Al onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Indien u vegetarisch wenst te dineren of allergieën heeft voor bepaalde producten zullen wij hier uiteraard rekening mee houden.

PRESTIGIOSO

CODA DI ROSPO | ZEEDUIVEL

Gegaard in sap van rode biet | gedroogde risotto | inktvis | dragon

ABRUZZO

RISOTTO RAZZA | RISOTTO ROGVLEUGEL

Saffraan | rode peper | octopus

SIGNATURE DISH

SPAGHETTI AL TARTUFO | TRUFFELSPAGHETTI

Huisgemaakte pasta | paddenstoel | truffel roerei | Parmezaanse kaas

FILETTO ROSSINI | OSSENHAAS ROSSINI

Eendenlever | Madeira | paddenstoel | Focaccia

FORMAGGI ITALIA & LIMBURGO | KAZEN ITALIE & LIMBURG

Gorgonzola-ijs | honing | notenbrood | huisgemaakte appelstroop

FRIULI E VENEZIA

CIOCCOLATO | CHOCOLADE

Polenta | appel | popcorn | Ricotta

MENU

3-gangenmenu € 59,- | all-in € 99,-

4-gangenmenu € 69,- | all-in € 119,-

5-gangenmenu € 85,- | all-in € 145,-

6-gangenmenu € 99,- | all-in € 165,-

Zeeduivel | ossenhaas | chocolade

Zeeduivel | rogvleugel | ossenhaas | chocolade

Zeeduivel | rogvleugel | spaghetti | ossenhaas | chocolade

Zeeduivel | rogvleugel | spaghetti | ossenhaas | kazen | chocolade

WIJNARRANGEMENTEN

3-gangenwijnarrangement € 26,50

4-gangenwijnarrangement € 35,-

5-gangenwijnarrangement € 44,-

6-gangenwijnarrangement € 52,50

Het 6-gangenmenu kunt u bestellen tot 20.00 uur

Toeslag kaas in plaats van dessert € 5,-

Chef de cuisine Raoul Goovaerts en zijn team hebben deze menu's met zorg voor u samengesteld. Al onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Indien u vegetarisch wenst te dineren of allergieën heeft voor bepaalde producten zullen wij hier uiteraard rekening mee houden.



Klassieker uit de Italiaanse keuken



Enkele gerechten kunnen ook als 'shared dining' besteld worden en zijn aangeduid met dit symbool