

MENU PIRANDELLO



BRANZINO | ZEEBAARS

calamari | radice | carota affumicata | pepe rosso | 21
Inktvis | rettich | gerookte peen | rode peper | 21

RAVIOLO SCAMPI | RAVIOLO GARNAAL

Sedano a rapa | bergamotto | spinaci | zafferano | 24,50
Knolselderij | Bergamot | spinazie | saffraan | 24,50

CRAUTI DEL TRETINO | ZUURKOOL TRENTINO

Speck Tirolese | Spätzle | Asiago | fegato d'anatra | 24,50
Tiroler Speck | Spätzle | Asiago | eendenlever | 24,50

GUANCIA DI MAIALE LIVAR | LIVAR VARKENSWANG

Pastinaca | polenta di sanguinaccio | aceto balsamico | cipolla rossa | 35,50
Pastinaak | polenta bloedworst | Aceto Balsamico | rode ui | 35,50

FORMAGGIO | VERSCHILLENDE KAZEN

Miele | pane alle noci | sciroppo alle mela | uva | 19
Honing | notenbrood | huisgemaakte appelstroop | druiven | 19

MANDARINO SICILIANO | MANDARIJN SICILIË

Mascarpone | pistacchio | Marzapane | Marsala | 14,50
Mascarpone | pistache | marsepein | Marsala | 14,50

MENU

drie-gangen menu 52,50
vier-gangen menu 67
vijf-gangen menu 77,50
zes-gangen menu 91

Zeebaars | Livar wang | Mandarijn
Zeebaars | Raviolo | Livar wang | Mandarijn
Zeebaars | Raviolo | Livar wang | Kaas | Mandarijn

WIJNARRANGEMENT

drie-gangen wijnarrangement 26,50
vier-gangen wijnarrangement 35
vijf-gangen wijnarrangement 44
zes-gangen wijnarrangement 52,50

All-in menu

Inclusief huisaperitief, bijpassende wijnen, water en mokkaservies

Menu drie-gangen 87,50
Menu vier-gangen 109
Menu vijf-gangen 131,50
Menu zes-gangen 151,50

- * zes-gangen zijn tot 20.00 uur te bestellen
- * toeslag kaas in plaats van dessert 5
- * alle cijfers staan voor Euro's

MENU PRESTIGIOSO

**ARAGOSTA / SOGLIOLETTA | KREEFT / SCHOL
finocchio | riso nero | mela | aceto balsamico bianco | 26,50**

Venkel | riso nero | appel | witte Aceto Balsamico | 26,50

CAPESENTA | COQUILLE

Scorzoneria | Lardo di Colonnata | cavolo nero | 27,50

Schorseneren | Lardo di Colonnata | cavolo nero | 27,50

SPAGHETTI AL TARTUFO | TRUFFELSPAGHETTI

Funghi | uovo al tartufo | Parmigiano | 27,50

Paddenstoel | truffel roerei | Parmezaanse kaas | 27,50

OSSOBUCO / ANIMELLA DELLA LOMBARDESE | OSSOBUCO/ZWEZERIK LOMBARDIJE

Coda di manzo | bietola rossa | mini pancake al Grana Padano | funghi | 38,50

Startstuk | biet | flan Grana Padano | paddenstoelen | 38,50

FORMAGGI | VERSCHILLENDE KAZEN

Gelato alla gorgonzola | miele | pane alle noci | sciroppo alle mele | 21

Gorgonzola ijs | honing | notenbrood | huisgemaakte appelstroop | 21

AMARENA | AMARENA

Cioccolato fondente | "oliebol" | panna cotta | zabaglione | 16,50

Pure chocolade | oliebol | panna cotta | zabaglione | 16,50

MENU

drie-gangen menu 63

vier-gangen menu 79,50

vijf-gangen menu 95,50

zes-gangen menu 110

Kreeft | Ossobuco | Amarena

Kreeft | Coquille | Ossobuco | Amarena

Kreeft | Coquille | Spaghetti | Ossobuco | Amarena

WIJNARRANGEMENT

drie-gangen wijnarrangement 26,50

vier-gangen wijnarrangement 35

vijf-gangen wijnarrangement 44

zes-gangen wijnarrangement 52,50

All-in menu

Inclusief huisaperitief, bijpassende wijnen, water en mokkaservies

Menu drie-gangen 98,50

Menu vier-gangen 121,50

Menu vijf-gangen 149

Menu zes-gangen 168

* Zes-gangen te bestellen tot 20.00 uur

* toeslag kaas in plaats van dessert 5

* Bedragen zijn in Euro's

Chef-Kok 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.