

FERRIER 30

MENU

MENU PRANZO / LUNCHMENU

keuze van de chef

Voorgerecht
Hoofdgerecht
Koffie of thee

39,50

SUGGESTIES

Carpaccio di polpo 27.50
Carpaccio van inktvis met salade van venkel, appelsien en geroosterde pijnboompitten

Vongole saltate in vino bianco 27,50
Vongole sauté in witte wijn














Insalata di polpo tiepida, bufala, pomodoro secco e patate al forno 27,50
Lauwe octopussalade, buffelmozzarella, gedroogde tomaat en aardappelen uit de oven

Tagliatelle all'astice 31,00
Tagliatelle met kreeft










Razza con fagiolini, salsa di Xeres, capperi e patate lesse 29,50
Gebakken rog met groene boontjes, saus van Xeres en kappertjes, pomme chateau

Cosciotto di agnello a cottura lenta con carote novelle e purè di patate 33,00
Traag gegaarde lamsbout met jonge worteltjes en aardappelpuree

ENTRATE FREDDE / KOUDE VOORGERECHTEN




















<p>Carciofo con vinaigrette Artisjok met vinaigrette</p>	17,00		
<p>Mozzarella di bufala con pomodori e basilico Buffelmozzarella met tomaten en basilicum</p>	18,50		
<p>Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano Rundscarpaccio met rucola en parmezaan (optie: truffel €10,00)</p>	25,50		
<p>Bresaola con mozzarella di bufala Bresaola met buffelmozzarella</p>	24,00		
<p>Vitello tonnato Vitello tonnato, fijne sneetjes kalfsvlees met tonijn-kappersaus</p>	26,00		
<p>Insalata d'astice con torretta di cuore di carciofo, mesclun e salsa cocktail Salade van kreeft met torentje van artisjokhart, jonge sla en cocktailsaus</p>	29,50		
<p>Carne cruda all'albese con tartufo Rundstartaar all'albese met truffel</p>	29,50		
<p>Tartare di gambero rosso con avocado Tartaar van rode gamba's met avocado</p>	32,00		
<p>Tonno marinato al coriandolo Gemarineerde tonijn met koriander</p>	29,50		

ENTRATE CALDE / WARME VOORGERECHTEN









<p>Fondue al parmigiano Huisgemaakte parmezaankroketten</p>	19,00				
<p>Scampi fritti con insalata, salsa tartara Scampi fritti met gemengd slaatje en tartaarsaus</p>	26,50				
<p>Scampi e carciofi Ferrier 30 Gebakken scampi en artisjokhartjes Ferrier 30</p>	28,00				
<p>Cozze con aglio, prezzemolo, olio d'oliva & vino bianco Mosselen met look, peterselie, olijfolie & witte wijn</p>	28,50				

Voor informatie over allergenen, gelieve u te wenden tot ons personeel.
De samenstelling van onze gerechten en hun ingrediënten kunnen wijzigen.







PASTE / DEEGWAREN

Tagliolini con prosciutto San Daniele, pancetta, panna e funghi Tagliolini met San Daniele ham, pancetta, room en paddestoelen	26,50		
Ravioli di ricotta al pomodoro e pecorino Sardo Raviolo van ricotta met tomaat en pecorino	24,50		 
Penne all'arrabbiata Penne all'arrabbiata, pikante tomaten- en ajuinsaus	22,00		
Spaghetti 'Mancini' al ragù di manzo Spaghetti met rundragout	22,50		
Ravioli di aragostelle in salsa di crostacei e scampi rosolati Ravioli van langoustines in een schaaldierensaus met gefruite scampi	28,50		 
Spaghetti 'Mancini' alle vongole Spaghetti 'Mancini' met venusschelpen	29,50		
Risotto con scampi, cozze e vongole Risotto met scampi, mosselen en vongole	29,50		 
Tagliatelle con tartufo, panna e parmigiano Tagliatelle met verse truffel, room en parmezaan	32,50		

LE CARNI / VLEESGERECHTEN

Piccata di vitello al limone con pasta Kalfspiccata met citroen-paddestoelensaus en pasta	32,50	
Ossobuco Ferrier con pasta Ossobuco Ferrier (met groenten-tomatensaus)	33,50	  
Tartara di manzo, insalata mista e patate fritte Steak tartaar met sla en huisgemaakte frietjes	29,50	
Tagliata di manzo con rucola e parmigiano, mostarda di Cremona e patate fritte Côte à l'os Fiorentina getrancheerd, met rucola en parmezaan, mosterd-appelsiensaus en frietjes	38,50	 
Cotoletta alla Milanese con insalata e fritte Kotelet milanese met sla en huisgemaakte frietjes	33,50	

I PESCI / VISGERECHTEN

Sogliole gialle con insalata di witloof, olio di oliva, patate fritte Sliptongetjes met salade van witloof, olijfolie, huisgemaakte frietjes	35,50	  
Merluzzo in padella con carciofi, asparagi verdi, purea di sedano rapa e salsa xeres Gebakken kabeljauwfilet met artisjok, groene asperges, knolselderpuree en xeres-saus	35,50	  

I DOLCI / DESSERTS

Café Glacé	9,50		
Panna Cotta Panna Cotta met caramelsaus	10,00		
Sgroppino al limone Citroensorbet met vodka (Italiaanse colonel)	11,50		
Tiramisù	10,50		 
Gelato vaniglia con salsa cioccolato calda Vanille-ijs met warme chocoladesaus	12,50		
Cheesecake	12,50		 
Frutta di bosco con gelato vaniglia e torrone Bosvruchten met vanille-ijs en nougat	13,50		 
Zabaglione freddo con gelato vaniglia e crumble Koude zabaglione met marsala, vanille-ijs en crumble	12,00		
Crema di mascarpone al limoncello, frutti di bosco e coulis Room van mascarpone met limoncello, bosvruchten en coulis	11,50		
Espresso Martini	12,50		

Ontdek ons andere restaurant:
www.puro26.be

