



















FERRIER 30

MENU

ENTRATE FREDDE / KOUDE VOORGERECHTEN




















Carciofo con vinaigrette Artisjok met vinaigrette	17,00		
Mozzarella di bufala con pomodori e basilico Buffelmozzarella met tomaten en basilicum	18,50		
Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano Rundscarpaccio met rucola en parmezaan (optie: truffel €10,00)	25,50		
Bresaola con mozzarella di bufala Bresaola met buffelmozzarella	24,00		
Vitello tonnato Vitello tonnato, fijne sneetjes kalfsvlees met tonijn-kappersaus	26,00		
Insalata d'astice con torretta di cuore di carciofo, mesclun e salsa cocktail Salade van kreeft met torentje van artisjokhart, jonge sla en cocktailsaus	29,50		
Carne cruda all'albese con tartufo Rundstartaar all'albese met truffel	29,50		
Carpaccio di polpo con insalata di finocchio, arancia e pinoli tostati Carpaccio van inktvis met salade van venkel, appelsien en geroosterde pijnboompitten	27,50		
Tonno marinato al coriandolo Gemarineerde tonijn met koriander	29,50		

ENTRATE CALDE / WARME VOORGERECHTEN









Fondue al parmigiano Huisgemaakte parmezaankroketten	19,00				
Scampi fritti con insalata, salsa tartara Scampi fritti met gemengd slaatje en tartaarsaus	26,50				
Polpo in crosta di semola con crescione e ravanelli, chips di patate Inktvis in een krokant korstje, met waterkers, radijs en aardappelchips	27,50				
Scampi e carciofi Ferrier 30 Gebakken scampi en artisjokhartjes Ferrier 30	28,00				
Cozze con aglio, prezzemolo, olio d'oliva & vino bianco Mosselen met look, peterselie, olijfolie & witte wijn	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 rundsragout	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	  

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

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	

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