MENU PULCINOS

Welkom bij restaurant Pulcinos

Pulcinos vindt zijn oorsprong in 2018, ontstaan uit een Siciliaans familierecept voor limoncello. Wat begon met één likeur, groeide al snel uit tot een passie voor het creëren van unieke smaken. Inmiddels hebben wij ons assortiment uitgebreid met onder andere onze Yuzu gin, Valenti en Yuzu-likeur – stuk voor stuk de basis en inspiratie voor veel van onze cocktails.

In 2020 openden wij restaurant Pulcinos: een plek waar alles draait om vers, huisgemaakt en met liefde bereid eten. Onze keuken staat voor pure smaken, ambacht en aandacht voor detail.

Naast ons restaurant vind je ook onze wijnbar Satiata aan de piushaven, waar je in een ontspannen sfeer kunt borrelen en dineren. En in de stad, aan de Heuvelstraat 131, vind je Bottega: onze lunchzaak waar dagelijks vers deeg en brood wordt bereid.

Wij nodigen je uit om te genieten van onze gerechten, een van onze huisgemaakte likeuren te proeven en vooral even te ontspannen.

Bedankt voor het komen.

MENU PULCINOS

HET MENU VAN DE CHEF

3 gangen chefs menu
€48,50
Inclusief een huisgemaakte borrel
met een bonbon van Huize Geers.

4 gangen chefs menu voor
€57,50
Inclusief een huisgemaakte borrel
met een bonbon van Huize Geers.

Optie dessert kaasplank +3,00

LUNCH

- Broodjes -

Tilly cheese steak 14,00
Rib eye - Cheddar - Jalapeño - Rode ui - Paprika

Caesar Salade 12,50
Kip - Ansjovisdressing - Croutons - Parmezaan - Bacon

Paddenstoelensoep 10,50
Mix van paddenstoelen - Roomsoep - Brood

Hete kip 12,5
Kippendijen - Gebakken ui - paprika - chili

Shrimp sandwich 13,50
Spitskool - gamba's - Sesam - Zoetzure groente

BIJGERECHTEN

Brood met kruidenboter, olijfolie, kruidenzout	5,50
Prosciutto di Parma	8,60
Geroosterde krieltjes met knoflook en rozemarijn	3,50
Seizoensgroente	4,00
Gemarineerde olijven	4,50
Oester met sjalot en rode wijn frambozenazijn	3,80
Oester met ponzu en chili	4,60
Oester met mango, limoen en knoflook	4,60

VOORGERECHTEN

Buikspek & Coquille *15,00*

Zachtgegaarde buikspek - Coquille - Hoisin - Rettich - Cashew - Katsuobushi

Aubergine *13,50*

Gepofte aubergine - Tomaat - Olijf - Kappertjes - Basilicum - Parmezaan

Zalm Crudo *14,50*

Gepekelde zalm - Kombu - Wasabi - Komkommer - Furikake - Limoen

15,00

Beef Tataki

Geschroeid rund - Sesam - Cashew crumble - Sambaizu

Biet *13,50*

Gepofte biet - Roodlof - Walnoot - Blauwe kaas - Appel - Dille - Yoghurt

Makreel *14,00*

Rouleau van makreel - Hangop - Appel - Radijs - Limoen - Biet

HOOFDGERECHTEN

Bavette 26,50
Bavette steak - Café de Paris - Runderstoof - Knolselderijcreme - Aardappelpuree

Doradefilet 28,00
Op de huid gebakken - Venkel & citroen creme - seizoensgroente - Kombusaus

Eendenborst 27,50
Five spice - Hoisin jus - Rendang van spitskool - Prei - Pompoen - Krokant van Peperkoek

Pasta Funghi 23,50
Tagliatelle - Parmezaan - Oesterzwam - Hazelnoot - Gepekelde eidooier

Mossel, Gamba & Octopus 27,50
Linguine - Bisque saus - Tomaat - Zeekraal - Dragon

Pasta Steak 26,50
Tagliatelle - Steak - Parmezaan - Truffel room saus - Pijnboompitten

Knolsteak 25,50
Sjalot jus - Gepofte biet - Pastinaak - Knolcreme

T-Bone Steak Per 2 p. 30,50p.p.
500gram steak - Café de Paris - Seizoensgroente - Aardappelpuree

Side;
Krieltjes 3,50
Gebakken Gnocchi 4,00
Seizoensgroente 4.00
- **Groene salade 3,50**

DESSERTS

Brownie - Popcorn ijs - Caramel - Pecan	*11,50*
Panna cotta van Saffraan - Valenti spritz ijs - Bloedsinaasappelgel	*12,00*
Coppa di Gelato	*9,50*
Kaasplank - Compote - Vijgenbrood - Druiven	*15,00*
Affogato - vanille ijs - Karamel - Crumble	*6,50*
Espresso martini affogato	*10,50*
Scroppino	*9,50*
Bonbons	*4,50*