

Shared Dining - Italiaanse Proeverij van 3-gangen

Naast onze a la carte gerechten (zie hieronder) bieden we de Shared Dining aan. Gezellig met uw gezelschap genieten van Italiaanse gerechtjes naar invulling van de chef & gerelateerd aan de menukaart.

Het voorgerecht bestaat uit diverse Italiaanse hapjes om gezellig te delen. Het hoofdgerecht bestaat uit enkele warme Italiaanse gerechtjes die u met het gezelschap deelt. Als dessert serveren wij verschillende zoete lekkernijen.

Het is uiteraard geen probleem om rekening te houden met allergieën of dieetwensen.

35.00 per persoon

Voorgerechten

Carpaccio 🌱	12.50
Dungesneden ossenhaas met truffelmayonaise, rucola, pijnboomspitten & Parmezaanse kaas	XXL 17.50
Vitello Tonnato 🌱	10
Gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes & ansjovis	
Zuppa Caprese 🌱 🍅	5
Huisgemaakte tomatensoep met mozzarella & verse basilicum	
Insalata di Uva con Burrata 🌱 🍅	10
Salade van geroosterde druiven, geserveerd met een romige burrata, balsamico-siroop & gebrande hazelnootjes	
Antipasto Misto 🌱 🍅	17.50
Diverse kleine Italiaanse gerechtjes geserveerd op een plateau, <i>prijs per persoon</i>	
Pane 🌱 🍅	8
Diverse soorten brood met twee huisgemaakte smeersels, olijfolie & olijven <i>Genoeg voor 2 personen</i>	

*Wilt u meer informatie over het afhalen van gerechten?
Kijk dan op onze website www.deolifant.nl of bel ons op 0346-561478.*

- 🍅 Deze gerechten zijn vegetarisch of kunnen zo aangepast worden dat ze geschikt zijn voor vegetariërs
- 🌱 Deze gerechten zijn glutenvrij of kunnen aangepast worden naar een glutenvrije variant

Hoofdgerechten

Spaghetti Aglio e Scampi

Met gebakken scampi, knoflook, peterselie, olijfolie & rode pepertjes

Piccolo

13.50

Grande

18.50

Fiocchi Formaggio e Pere

Buidelpasta gevuld met pecorino en blokjes peer, geserveerd met rucola, pijnboompitten & een saus van gorgonzola

13.50

18.50

Rigatoni all'Arrabbiata

Verse rigatoni met de pittige arrabbiatasaus, huisgemaakte gehaktballetjes & parmezaanse kaas

13.50

18.50

Ravioli Cacio e Pepe

Ravioli gevuld met een kaascrème & zwarte peper, geserveerd in roomsaus & met coppa di parma

13.50

18.50

Lucioperca con Risotto alle Carote

Op de huid gebakken snoekbaarsfilet, geserveerd met een wortel-dragonrisotto, een proseccosaus & dragonolie

22.50

Stufato di Manzo

Deze heerlijke runderstoof wordt gegaard in eigen jus met salie, tijm & rozemarijn, geserveerd met gepofte aardappeltjes & seizoensgroenten

21.50

Medaglioni di Filetto di Manzo

Ossenhaasmedaillons met gepofte aardappeltjes, seizoensgroenten & rode-wijnjus

Bambini (80 gram)

15.00

Donna (160 gram)

20.00

Elefante (240 gram)

27.50

Mammut (320 gram)

34.50

Dessert

Biscotto dello Chef

Lauwwarm biscuit dat gevuld is met pistache, hazelnoot, witte chocolade & amarena-kers, geserveerd met amarena-kers roomijs


8

Cannoli con Mousse al Cioccolato

Siciliaans koekrolletje gevuld met mousse van melkchocolade & witte chocolade-crunch

7.50

 Deze gerechten zijn vegetarisch of kunnen zo aangepast worden dat ze geschikt zijn voor vegetariërs

 Deze gerechten zijn glutenvrij of kunnen aangepast worden naar een glutenvrije variant