

## 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

<b>Carpaccio</b> 	12.50
Dungesneden ossenhaas met truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten & Parmezaanse kaas	<b>XXL</b> 17.50
<b>Vitello Tonnato</b> 	10
Gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes & ansjovis	
<b>Zuppa Caprese</b>  	7.00
Huisgemaakte tomatensoep met mozzarella & verse basilicum	
<b>Zuppa di Cipolle</b>	8.00
Huisgemaakte uiensoep, rijkelijk gevuld met gebakken uien, gehakt, tijm & rozemarijn, geserveerd met croutons van parmezaanse kaas	
<b>Insalata di Uva con Burrata</b>  	10
Salade van geroosterde druiven, geserveerd met een romige burrata, balsamico-siroop & gebrande hazelnootjes	
<b>Antipasto Misto</b>  	17.50
Diverse kleine Italiaanse gerechtjes geserveerd op een plateau, <i>prijs per persoon</i>	
<b>Pane</b>  	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](http://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

### Ravioli Cacio e Pepe

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

13.50

18.50

### Filetto di Merluzzo

Kabeljauwfilet geserveerd met citroenrisotto & wittewijnsaus

24.50

### 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

### Bignè Gigante con Crema all'Uovo

Huisgemaakte reuzesoets gevuld met een crème van advocaat


8.50

### 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