

# Bites

*Palline di Parmigiano* 🌿 (portie van 6) 8.75  
Huisgemaakte bitterballetjes van 24 maanden gerijpte Parmigiano Reggiano, geserveerd met truffelmayonaise

*Arancini* 🌿 (portie van 4) 9.00  
Huisgemaakte bitterballen gevuld met tomatenrisotto & huisgerookte mozzarella, geserveerd met basilicummayonaise

*Olive all'Ascolana* (portie van 4) 9.00  
Gefrituurde olijven omhuld met een gehaktmengsel & een krokant korstje

*Scampi al Aglio* 🌿 9.75  
Verse scampi's in knoflookolie, met rode peper & peterselie

*Calamari Fritti* 9.00  
Gefrituurde huisgemaakte inktvisringen in een krokant jasje, geserveerd met knoflookmayonaise

*Affettato* 🌿 9.50  
Een aantal van de beste Italiaanse vleeswaren, dungseden

*Olive* 🌿 🌿 4.50  
Huisgemaarineerde olijven uit de regio Taggia

*Pane Completo* 🌿 🌿 8.50  
Diverse soorten brood met twee huisgemaakte smeersels, olijfolie & olijven  
*Genoeg voor 2 personen*

🌿 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

# Shared Dining

## Italiaanse Proeverij van 3 gangen 🌿

Naast onze à la carte gerechten 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 te delen. Het hoofdgerecht bestaat uit enkele warme Italiaanse gerechten. Als dessert serveren wij verschillende zoete lekkernijen. Uiteraard houden we rekening met allergieën of dieetwensen.

Alleen per gezelschap te bestellen, 39.50 per persoon

# Reis door Italië

## Verrassingsmenu van de Chef 🌿

Heeft u ook altijd zo'n moeite met kiezen & vindt u alles lekker? Laat u dan verrassen door de chef met een verrassingsmenu. Uiteraard houden we rekening met allergieën of dieetwensen.

*Mona Lisa*      **3 gangen**      39.50

Bijpassend wijnarrangement      19.50

*Michelangelo*      **4 gangen**      44.50

Bijpassend wijnarrangement      25.00

*Da Vinci*      **5 gangen**      49.50

Bijpassend wijnarrangement      30.00

*Menu Elefante*      87,50

(alleen per tafel te bestellen tot 20:00 uur)

Maak uw reis door Italië compleet met een aperitief bij ontvangst, 2 amuses van de chef & een 5 gangen diner met bijpassende wijnen & een fles mineraalwater.

*Bovenstaande prijzen zijn per persoon.*

🌿 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

# Antipasti

## Antipasto Misto 🌿 🌾

Diverse kleine Italiaanse gerechtjes geserveerd op een plank  
Prijs per persoon

17.50

## Carpaccio 🌾

Dungesneden ossenhaas met truffelmayonaise, sla mesclun,  
pijnboompitten & parmezaanse kaas

14.00

XXL 20.00

## Vitello Tonnato 🌾

Gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise & kappertjes

12.50

## Insalata di Uva con Burrata 🌿 🌾

Salade van geroosterde druiven, geserveerd met een romige burrata,  
balsamico-siroop & gebrande hazelnootjes

12.00

## Tonno Affumicato 🌾

Gerookte & dungesneden tonijn, geserveerd met krab, venkel & sinaasappel

15.50

## Crocchetta con Risotto al Formaggio di Capra 🌿 14.75

Huisgemaakt kroketje gevuld met geitenkaasrisotto, geserveerd met een  
salade van gekarameliseerde appel, pistache, coppa di parma & sla mesclun

## Bruschetta con Battuto alla Pizzaiola 🌿 🌾 12.75

Ciabattabrood van de grill geserveerd met een groenten tapenade van  
tomaat, courgette, aubergine, ui, kappertjes & extra vierge olijfolie

## Zuppa di Cipolle 🌾 8.50

Huisgemaakte uiensoep, rijkelijk gevuld met gebakken uien, gehakt,  
tijm & rozemarijn, geserveerd met croutons met parmezaanse kaas

## Zuppa Caprese 🌿 🌾 7.50

Huisgemaakte tomatensoep met mozzarella & verse basilicum

🌿 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

# Primi

## *Spaghetti Aglio e Scampi* 🍄 🌿

Verse spaghetti met gebakken & gepelde scampi, knoflook, peterselie, olijfolie & rode pepertjes

**Piccolo Grande**

14.50 19.50

## *Fiocchi Formaggio e Pere* 🍄

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

14.50 19.50

## *Ravioli Cacio e Pepe* 🍄

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

14.50 19.50

## *Pasta e Carpaccio* 🍄 🌿

Verse spaghetti met romige truffelsaus met daarop onze dungseden ossenhaascarpaccio met truffelmayonaise, sla mesclun, pijnboompitten & parmezaanse kaas

19.50

## *Lasagne ai Funghi* 🍄

Huisgemaakte lasagne opgebouwd met laagjes verse pasta, gebakken paddestoelen & truffelbechamel, geserveerd met een salade

22.50

## **Supplement**

Kleine gemengde salade

2.75

*Vraag gerust naar de mogelijkheden buiten de kaart om voor kinderen*

🍄 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

# Secondi

*Filetto di Merluzzo* 🌿 26.50  
Kabeljauwfilet geserveerd met citroenrisotto, wittewijnsaus & preichips

*Stufato di Manzo* 24.50  
Deze heerlijke runderstoof wordt gegaard in eigen jus met salie, tijm & rozemarijn, geserveerd met gepofte aardappeltjes & seizoensgroenten

*Arrosto di Pollo* 🌿 22.50  
Gebraden kiprollade met een krokant laagje van parmaham gevuld met knoflook, zoete uien & salie, geserveerd met gepofte aardappeltjes, seizoensgroenten & rode-wijnjus

*Porchetta* 🌿 24.75  
Italiaans buikspek gegaard met tijm, rozemarijn, knoflook, salie & venkelzaadjes geserveerd met gepofte aardappeltjes, seizoensgroenten & rode-wijnjus

*Medaglioni di Filetto di Manzo* 🌿  
Ossenhaasmedaillons geserveerd met gepofte aardappeltjes, seizoensgroenten & rode-wijnjus

*Bambini* (80 gram) 17.50

*Donna* (160 gram) 24.50

*Elefante* (240 gram) 32.50

*Mammut* (320 gram) 39.50

## Supplementen

Gebakken scampi 9.75

Peppersaus 2.50

Kleine gemengde salade 2.75

Friet 3.50

🌿 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

# Dolci

## *Tiramisu*

In koffie & Amaretto gemarineerde lange vingers met een luchtige mascarponecrème, afgemaakt met cacao

8.50

## *Biscotto dello Chef*

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

9.50

## *Bignè Gigante con Crema all’Uovo*

Huisgemaakte reuzesoes gevuld met een crème van advocaat

9.50

## *Cannoli con Mousse al Cioccolato*

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

8.50

## *Affogato* ☹

Bolletje vanille-ijs overgoten met hete espresso

6.00

## *Una Scelta di Dolci Misti*

Diverse kleine dessertgerechtjes

11.00

## *Assortimento di Formaggi Italiani* ☹

Plankje met verschillende Italiaanse kaassoorten

12.00

## *Caffè Elefante* ☹

Kopje koffie of thee naar keuze, geserveerd met een glaasje huisgemaakte limoncello & friandise

9.75

# Speciale likeuren

*Limoncello* Huisgemaakte citroenlikeur

5.50

*Arancello* Huisgemaakte citroen-sinaasappellikeur

5.50

*Crema di Pistacchio* Romige pistache-likeur

5.50

*L’Italiano Ubriaco*

12.75

De dronken Italiaan – Een proeverij van arancello, limoncello & pistachelikeur

☹ 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



De Olifant  
R E S T A U R A N T

| Dineren | Partijen | Vergaderen | Bruiloften | Presentaties |

Naast dineren is er meer mogelijk bij De Olifant.  
Onze locatie leent zich uitstekend voor feesten, partijen of privé-diners.  
In ons restaurant serveren we Italiaanse georiënteerde gerechten,  
maar onze keuken draait zijn hand ook niet om voor andere wensen.

### *Trouwlocatie*

Wij zijn een officiële trouwlocatie en verzorgen met veel plezier  
de huwelijksceremonie, gevolgd door receptie, diner en feest.  
Uw gehele huwelijk op één locatie is bij ons dus mogelijk.

### *Feesten*

Het vieren van een jubileum, verjaardagsfeest of bedrijfsuitje.  
Ouderwets swingen tot in de late uurtjes met een DJ of band.

### *Vergaderingen of presentaties*

In theateropstelling of gewoon aan tafel. Exclusieve ruimtes  
voorzien van geluids- en beeldapparatuur.

### *Borrel of diner*

In groepsverband gezellig borrelen, uitgebreid dineren of een combinatie ervan?  
De mogelijkheden zijn divers en gevarieerd.

Wilt u hier meer over weten? Vraag gerust in het restaurant naar  
de mogelijkheden. U kunt ook altijd een e-mail sturen naar  
[info@deolifant.nl](mailto:info@deolifant.nl) of bellen op 0346 561 478.