

# 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 arancini gevuld met tomatenrisotto & huisgerookte mozzarella, geserveerd met basilicummayonaise

*Polpette* (portie van 6) 9.50  
Huisgemaakte rundergehaktballetjes met parmezaanse kaas, geserveerd in tomatensaus

*Scampi al Aglio* 🌾 9.75  
Verse scampi in knoflookolie, met rode peper & peterselie

*Calamari Fritti* 9.00  
Huisgemaakte gefrituurde inktvisringen in een krokant jasje, geserveerd met knoflookmayonaise

*Affettato* 🌾 9.50  
Een selectie van de beste Italiaanse vleeswaren, dungseden

*Olive* 🌱 🌾 4.50  
Huisgemaarineerde olijven uit de regio Taggia

*Pane Completo* 🌱 🌾 9.75  
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, twee 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* 🌿 🌾 17.50  
Diverse kleine Italiaanse gerechtjes geserveerd op een plank  
Prijs per persoon

*Carpaccio* 🌾 14.00  
Dungesneden ossenhaas met truffelmayonaise, sla mesclun,  
pijnboompitten & parmezaanse kaas  
XXL 20.00

*Vitello Tonnato* 🌾 12.50  
Gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise & kappertjes

*Insalata di Uva con Burrata* 🌿 🌾 12.00  
Salade van geroosterde druiven, geserveerd met een romige burrata,  
balsamico-siroop & gebrande hazelnootjes

*Tonno Affumicato* 🌾 15.50  
Gerookte & dungesneden tonijn, geserveerd met krab, venkel & sinaasappel

*Crocchetta con Risotto alla Parmigiana* 🌿 13.95  
Huisgemaakt kroketje gevuld met een risotto van parmezaanse kaas,  
geserveerd met gepofte tomaatjes, basilicummayonaise & kaaskrokantjes

*Bruschetta con Formaggio di Capra e Fragola* 🌿 🌾 12.75  
Bruschetta van briochebrood geserveerd met een crème van geitenkaas,  
gemarineerde aardbeien, balsamicosiroop & pistachekruimel

*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**

16.50 21.50

## *Fiocchi Formaggio e Pere* 🌿

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

16.50 21.50

## *Tortelloni di Capra e Miele* 🌿

Tortelloni gevuld met een crème van geitenkaas & honing, geserveerd met gekarameliseerde appel & een hazelnoot-boterjus

16.50 21.50

## *Risotto agli Asparagi Bianchi* 🌿 🌾

Rijkgevulde risotto van witte asperges, geserveerd met parmezaanse kaas, bladpeterselie, roomboter & coppa di parma

16.50 21.50

## *Pasta e Carpaccio* 🌿 🌾

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

21.50

### **Supplement**

Kleine gemengde salade

3.50

*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

*Branzino alla Pizzaiola*  24.50  
Op de huid gebakken zeebaarsfilet, geserveerd met gnocchi & een rijkgevulde saus van pizzaiola

*Ossobuco di Calamari*  22.50  
Inktvisringen, langzaam gegaard in een saus van pomodori, bleekselderij, ui & wortel, geserveerd met pinsa & gremolata boter

*Pollo Toscano* 22.50  
Kippendijfilet gegaard in een romige saus met spinazie, tomaatjes, paprika, ui & knoflook, geserveerd met orzo

*Costolette di Agnello alla Griglia*  25.00  
Lamskoteletten van de grill geserveerd met peperonata, gepofte aardappeltjes, rode-wijnjus & tijmolie

*Medaglioni di Filetto di Manzo*  25.00  
Ossenhaasmedaillons geserveerd met gepofte aardappeltjes, seizoensgroenten & rode-wijnjus

*Bambini* (80 gram) 17.50

*Donna* (160 gram) 24.50

*Elefante* (240 gram) 34.50

*Mammut* (320 gram) 42.50

## Supplementen


Gebakken scampi 9.75

Peppersaus 2.50

Kleine gemengde salade 3.50

Friet & mayonaise 3.95

 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 gevuld met pistache, hazelnoot, witte chocolade & amarena-kers, geserveerd met amarena-kersenroomijs

9.50

## Semifreddo a Frutto della Passione 🌿

Semifreddo gemaakt van passievrucht, geserveerd met witte chocolade, passievruchtcoulis & Italiaanse schuimpjes

9.50

## Oli Cannoli

Een proeverij van drie bekende Siciliaans koekrolletjes, gevuld met chocolade, aardbei met pistache & limoncello

9.75

## 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

## Caffe 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  
RESTAURANT

| 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.