

RESTAURANT

DE OLIFANT

In Huis

Voorgerechten

Carpaccio	€ 10,-
Dun gesneden ossenhaas met truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten en Parmezaanse kaas	
<i>Supplement eendenleverkrullen</i>	€ 5,50
Vitello tonnato	€ 10,-
Gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes en ansjovis	
Zuppa di caprese	€ 5,-
Huisgemaakte tomatensoep met mozzarella en verse basilicum	
Antipasto misto	€ 15,-
Diverse kleine Italiaanse gerechtjes geserveerd op een plateau, prijs per persoon	
Brood met smearsels	€ 5,75
4 minibroodjes met huisgemaakte pesto en truffelmayonaise	

Shared Dining

Italiaanse Proeverij van 3-gangen

Gezellig met uw gezelschap genieten van Italiaanse gerechtjes naar invulling van de chef en gerelateerd aan de menukaart.

Het voorgerecht bestaat uit diverse Italiaanse hapjes om gezellig te delen. Het hoofdgerecht bestaat uit enkele warme Italiaanse gerechtjes. Als dessert serveren wij verschillende zoete lekkernijen.

€ 32,50

Hoofdgerechten

	Klein	Groot
Spaghetti aglio e scampi	€ 10,-	€ 15,-
Met gebakken scampi, knoflook, peterselie, olijfolie en rode pepertjes		
Pasta Tartufo	€ 10,-	€ 15,-
Verse spaghetti met romige truffelsaus en paddestoelen		

RESTAURANT

DE OLIFANT

In Huis

Tortelloni con formaggio di capra	€ 10,-	€ 15,-
Tortelloni gevuld met geitenkaas, geserveerd met rucola, gekarameliseerde appel, gebrande walnoot en honing-boter jus		
Fiocchi Formaggio e pere	€ 10,-	€ 15,-
Buidelpasta gevuld met pecorino en blokjes peer, geserveerd met rucola, pijnboompitten en een saus van gorgonzola		
Cannelloni	€ 10,-	€ 15,-
Cannelloni gevuld met een crème van gegrilde groenten geserveerd met een pomodorisous		
Saltimbocca di pollo	€ 10,-	€ 15,-
Gegrilde scharrelkippendijen met Parmaham en salie, gegrilde groenten, geroosterde aardappeltjes en jus van salie		
Medaglioni di filetto di manzo		
Ossenhaasmedaillons met gegrilde groenten, geroosterde aardappels en rode wijn-jus		
Bambini (80 gram)		€ 10,-
Donna (160 gram)		€ 15,-
Elefante (240 gram)		€ 20,-
<u>Dessert</u>		
Tiramisu		€ 7,50
In koffie en Amaretto gemarineerde lange vingers met een luchtige mascarpone crème		
Semifredo		€ 6,50
Huisgemaakt ijs met nougat en gebrande amandelen		
Pure chocolademousse		€ 5,-
Gemaakt van 75% pure chocolade, geserveerd met roodfruit-jam		

Op verzoek is er buiten de kaart om heel veel mogelijk. Dus neem gerust contact op bij speciale wensen, dan kijken we wat er mogelijk is!