

## 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, pijnboomspitten & Parmezaanse kaas	<b>XXL</b> 17.50
<b>Vitello Tonnato</b> 	10
Gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes & ansjovis	
<b>Zuppa Caprese</b>  	5
Huisgemaakte tomatensoep met mozzarella & verse basilicum	
<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> 	15
Diverse kleine Italiaanse gerechtjes geserveerd op een plateau, <i>prijs per persoon</i>	
<b>Brood met smeersels</b>  	3
Diverse soorten brood met twee huisgemaakte smeersels, <i>prijs per persoon</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.*

### Hoofdgerechten

#### Spaghetti Aglio e Scampi

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

**Piccolo**

12.50

**Grande**

17.50

#### Fiocchi Formaggio e Pere

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

12.50

17.50

#### Gnocchi Ripieni al Parmigiano

Verse gnocchi gevuld met parmezaanse kaas, geserveerd in een pomodorisous & afgemaakt met een pesto-olie

12.50

17.50

#### Risotto al Peperone con Polpette

Smeuïge paprikarisotto met gehaktballetjes van de chef & afgestrooid met parmezaanse kaas

12.50

17.50

#### Branzino alla Livornese

Op de huid gebakken zeebaarsfilet in pomodorisous met kappertjes, ansjovis, olijven & peterselie, geserveerd met gepofte aardappeltjes

20

#### Stufato d'Agnello

Huisgemaakte lamstoofpot geserveerd met ratatouille & rijst

20

#### Medaglioni di Filetto di Manzo

Ossenhaasmedaillons met geroosterde groenten, gepofte aardappeltjes & rode wijn-jus

Bambini (80 gram)

15

Donna (160 gram)

20

Elefante (240 gram)

27.50

Mammut (320 gram)

34.50

### Dessert

#### Semifreddo al Pistacchio


Huisgemaakte pistache-semifreddo, geserveerd met frambozen & pure chocolade


7.50

#### 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