

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

Carpaccio 	12.50
Dungesneden ossenhaas met truffelmayonaise, rucola, pijnboomspitten & Parmezaanse kaas	XXL 17.50
Vitello Tonnato 	10
Gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes & ansjovis	
Zuppa Caprese  	5
Huisgemaakte tomatensoep met mozzarella & verse basilicum	
Insalata di Uva con Burrata  	10
Salade van geroosterde druiven, geserveerd met een romige burrata, balsamico-siroop & gebrande hazelnootjes	
Antipasto Misto 	15
Diverse kleine Italiaanse gerechtjes geserveerd op een plateau, <i>prijs per persoon</i>	
Brood met smearsels  	3
Diverse soorten brood met twee huisgemaakte smearsels, <i>prijs per persoon</i>	

*Wilt u meer informatie over het afhalen van gerechten?
Kijk dan op onze website 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 Pesto

Verse gnocchi gevuld met een pestocrème, geserveerd in een pestoroomsaus, gedroogde tomaatjes & parmezaanse kaas

12.50

17.50

Ravioli all' Aragosta

Ravioli gevuld met kreeft, geserveerd met rivierkreeftstaartjes, proseccosaus & bosui-olie

17.50

25.00

Orata con Gremolata

Gebakken doradefilet geserveerd met verse gremolata & een heerlijke groenten-aardappelstoof

20.00

Pollo agli Agrumi

Kippendijfilet gemarineerd & gegaard in Siciliaanse citrusvruchten, geserveerd met gepofte aardappeltjes, seizoensgroenten & sinaasappeljus

19.50

Medaglioni di Filetto di Manzo

Ossenhaasmedaillons met gepofte aardappeltjes, ratatouille & rode-wijnjus

Bambini (80 gram)

15.00

Donna (160 gram)

20.00

Elefante (240 gram)

27.50

Mammut (320 gram)

34.50

Dessert

Torta al Limoncello


Taart uit eigen keuken met een limoncello curd, geserveerd met aardbeienmousse & verse aardbeien


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