

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 🌱 🍅	7.00
Huisgemaakte tomatensoep met mozzarella & verse basilicum	
Insalata di Uva con Burrata 🌱	10
Salade van geroosterde druiven 🍅 serveerd met een romige burrata, balsamico-siroop & gebrande hazelnootjes	
Antipasto Misto 🌱 🍅	17.50
Diverse kleine Italiaanse gerechtjes geserveerd op een plateau, <i>prijs per persoon</i>	
Pane 🌱 🍅	8
Diverse soorten brood met twee huisgemaakte smeersels & olijven <i>Genoeg voor 2 personen</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

16.50

Grande

21.50

Fiocchi Formaggio e Pere 🍎

Buidelpasta gevuld met pecorino en blokjes peer, geserveerd met rucola, 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-boterjuszus

16.50

21.50

Risotto agli Asparagi Bianchi 🍎

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

16.50

21.50

Branzino alla Pizzaiola 🌿

Op de huid gebakken zeebaarsfilet, geserveerd met gnocchi & een rijkgevlude saus van pizzaiola

24.50

Pollo Toscano

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

22.50

Medaglioni di Filetto di Manzo 🌿

Ossenhaasmedaillons 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

Dessert

Biscotto dello Chef

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

8.50

Oli Cannoli

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

8.50

🍎 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