

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.

39.50 per persoon

Voorgerechten

Carpaccio 🌱	14.00
Dungesneden ossenhaas met truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten & Parmezaanse kaas	XXL 20.00
Vitello Tonnato 🌱	12.50
Gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes & ansjovis	
Zuppa Caprese 🍅 🌱	7.50
Huisgemaakte tomatensoep met mozzarella & verse basilicum	
Insalata di Uva con Burrata 🍅 🌱	12.00
Salade van geroosterde druiven, geserveerd 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 🍅 🌱	9.75
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

17.50

Grande

22.50

Fiocchi Formaggio e Pere 🍅

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

17.50

22.50

Cannelloni con Caprino e Salsa ai Peperoni 🍅

Huisgemaakte cannelloni gevuld met geitenkaascrème, geserveerd met een paprikasaus & gebrande hazelnoot

17.50

22.50

Trofie Cacio e Pepe 🌾 🍅

Handgerolde pasta in een saus van Pecorino Romano & zwarte peper, geserveerd met uitgebakken pancetta

17.50

22.50

Filetto di Merluzzo 🌾

Kabeljauwfilet met kruidenkorst uit de oven, geserveerd met tomatenrisotto, gepofte tomaatjes & extra vierge olijfolie

27.50

Stufato di Manzo

Deze heerlijke runderstoof wordt gegaard in eigen jus met salie, tijm & rozemarijn, geserveerd met gepofte aardappeltjes & seizoensgroenten

24.50

Porchetta 🌾

Italiaanse buikspek, 4 uur lang gegaard met tijm, rozemarijn, knoflook, salie & venkelzaadjes, geserveerd met gepofte aardappeltjes, seizoensgroenten & saliejus

24.75

Medaglioni di Filetto di Manzo 🌾

Ossenhaasmedaillons met gepofte aardappeltjes, seizoensgroenten & rode-wijnjus

Bambini (80 gram)

17.50

Donna (160 gram)

26.50

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

9.50

Semifreddo all'Arancia 🌾

Huisgemaakte semifreddo van sinaasappel geserveerd met chocolademousse, chocoladeparels & gesuikerde amandelen

9.50



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