

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 🌿		14.00
Gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes & ansjovis		
Zuppa Caprese 🍅 🌿		7.50
Huisgemaakte tomatensoep met mozzarella & verse basilicum		
Insalata di Fragola con Burrata 🍅 🌿		13.75
Salade van gemarineerde aardbeien met romige burrata, dungesneden coppa di parma & geroosterde pistachenootjes		
Antipasto Misto 🍅 🌿		17.50
Diverse kleine Italiaanse gerechtjes geserveerd op een plateau, <i>prijs per persoon</i>		
Salmone Marinato al Limoncello 🌿		16.50
Zalmfilet gemarineerd & gepekeld met zout, suiker, dille & limoncello, geserveerd met mascarponecrème		
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.*

- 🍅 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

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

Ravioli agli Asparagi 🍅

Ravioli gevuld met witte asperges, geserveerd met boterjus, gepocheerd scharreleitje & dingesneden coppa di parma

19.50

24.50

Branzino con Risotto alle Carote 🌾

Op de huid gebakken zeebaarsfilet, geserveerd met een wortel-dragonrisotto, proseccosaus & dragonolie

26.50

Arrosto di Pollo 🌾

Gebraden kiprollade met een krokant laagje van parmaham, gevuld met knoflook, zoete uien & salie, geserveerd met gepofte aardappeltjes, seizoensgroenten & rodewijnjus

23.50

Costolette d'Agnello con Vignarola Romana 🌾

Lamsrack van de grill, rosé geserveerd, met een authentieke Romeinse voorjaarsstoof, gepofte aardappeltjes & lamsjus

27.50

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 al Pistacchio 🌾

Huisgemaakte semifreddo van pistache geserveerd met rabarbercompote & gekarameliseerde witte chocolade

9.75

🍅 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