

### 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

|                                                                                                                            |                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Carpaccio</b>                          | 14.00            |
| Dungesneden ossenhaas met truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten & Parmezaanse kaas                                      | <b>XXL</b> 20.00 |
| <b>Vitello Tonnato</b>                  | 14.00            |
| Gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes & ansjovis                                                              |                  |
| <b>Zuppa Caprese</b>                    | 7.50             |
| Huisgemaakte tomatensoep met mozzarella & verse basilicum                                                                  |                  |
| <b>Insalata di Fragola con Burrata</b>  | 13.75            |
| Salade van gemarineerde aardbeien met romige burrata, dungesneden coppa di parma & geroosterde pistachenootjes             |                  |
| <b>Antipasto Misto</b>                  | 17.50            |
| Diverse kleine Italiaanse gerechtjes geserveerd op een plateau, <i>prijzen per persoon</i>                                 |                  |
| <b>Salmone Marinato al Limoncello</b>   | 16.50            |
| Zalmfilet gemarineerd & gepekeld met zout, suiker, dille & limoncello, geserveerd met mascarponecrème                      |                  |
| <b>Pane</b>                             | 9.75             |
| Diverse soorten brood met twee huisgemaakte smeersels & olijven<br><i>Genoeg voor 2 personen</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.*

-  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 all'Aragosta**

Ravioli gevuld met tartar van kreeft, geserveerd in een bisque van kreeft & garnaal, grappa-room & kruidenolie

19.50

27.50

### **Cannelloni con Formaggio di Capra** 🍅

Huisgemaakte cannelloni gevuld met een crème van geitenkaas & gekarameliseerde rode ui & honing, geserveerd met een tomatensaus & een kruimel van hazelnoot

17.50

24.50

### **Orata alla Livornese** 🌾

Op de huid gebakken doradefilet in een heerlijke saus van tomaat, ansjovis, olijven, kappertjes, knoflook & zoete ui, geserveerd met gepofte aardappeltjes

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

### **Medaglioni di Filetto di Manzo** 🌾

Ossenhaasmedaillons met gepofte aardappeltjes, seizoensgroenten & rode-wijnjus

Bambini (80 gram)

19.50

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

### **Coppa Paciugo** 🌾

Een heerlijke mengelmoes (paciugo) van ambachtelijk vanille- & bosvruchtenijs, geserveerd met vers rood fruit, slagroom, roodfruitjam & pure chocolade

12.50

🍅 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