









# *De Olifant* R E S T A U R A N T

## Lunch

<b>Carpaccio</b>		10.00
Dungesneden ossenhaas met truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten en Parmezaanse kaas		
<b>Op een broodje</b>		12.50
<b>Vitello tonnato</b>		10.00
Gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes en ansjovis		
<b>Op een broodje</b>		12.50
<b>Burrata con Anguria</b> 		10.00
Verse burrata met gegrilde watermeloen, gebrande hazelnoot & een balsamico-vanillesiroop		
<b>Smoky Bruschetta</b> 		10.00
Ciabatta van de grill met gemarineerde pomodori, huisgerookte mozzarella en basilicummayonaise		
<b>Insalata Gorgonzola</b> 	<b>Klein</b>	<b>Groot</b>
Gemengde salade met stukjes gorgonzola, dungesneden Parmaham, honing & gemengde nootjes	10.00	15.00

## Warme gerechten

<b>Zuppa di caprese</b> 	5.00
Huisgemaakte tomatensoep met mozzarella en verse basilicum	
<b>Zuppa di Asparagi</b> 	6.50
Romige aspergesoep met Parmahamreepjes, kruimel van scharrelei & peterselie	
<b>Frittata</b> 	7.75
Italiaanse omelet met Parmaham, Parmezaanse kaas en truffel	
<b>Italian Tosti</b> 	9.50
Focaccia belegd met salami, mozzarella, pomodori & verse pesto	
<b>Cannelloni al Salmone affumicato</b>	17.50
Huisgerolde cannelloni gevuld met een crème van gerookte zalm, roomkaas & citroen. Geserveerd met spinazie en pomodorisaus	
<b>Pasta e Carpaccio</b> 	18.50
Verse spaghetti met romige truffelsaus met dungesneden ossenhaas met truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten en Parmezaanse kaas	

 Deze gerechten zijn vegetarisch of kunnen zo aangepast worden dat ze geschikt zijn voor vegetariërs

**Pollo alla Diavola ai Ferri** 15.00  
Pittige kippendijen geserveerd met Italiaanse groenten,  
rozemarijn aardappeltjes & peperroomsaus

**Medaglioni di filetto di manzo**

Ossenhaasmedaillons met gegrilde groenten, geroosterde aardappels en  
rode wijn-jus

Bambini (80 gram) 10.00

Donna (160 gram) 15.00

Elefante (240 gram) 20.00

Mammut (320 gram) 25.00

**Spaghetti aglio e scampi** 🍅 **Klein** **Groot**  
10.00 15.00  
Met gebakken scampi, knoflook, peterselie, olijfolie en rode pepertjes

**Fiocchi Formaggio e pere** 🍅 10.00 15.00  
Buidelpasta gevuld met pecorino en blokjes peer, geserveerd  
met rucola, pijnboompitten en een saus van gorgonzola

**Polpette con Peperoni** 10.00 15.00  
Ravioli gevuld met zoete paprika & gehakt. Geserveerd met gehaktballetjes  
van de chef & een stoof van paprika & pomodori.

**Borrel**

**Antipasto misto** 🍅 15.00  
Diverse kleine Italiaanse gerechtjes geserveerd op een plateau,  
prijs per persoon

**Brood met smeersels** 🍅 5.50  
Diverse soorten brood met twee huisgemaakte smeersels

**Arencini – 4 stuks** 🍅 7.75  
Huisgemaakte bitterballen, gevuld met witte asperge-risotto

**Spuntini Olandesi – 8 stuks** 7.50  
Hollandse bittergarnituur

**Voor bij de koffie**

**Tiramisu** 7.50  
In koffie en Amaretto gemarineerde lange vingers met een luchtige mascarpone crème

**Cannoli con mousse al cioccolato** 7.50  
Siciliaans koekrolletje gevuld met mousse van melkchocolade & witte chocolade-crunch