

Bites

Polpette (portie van 6) 9.50
Huisgemaakte gehaktballetjes met parmezaanse kaas
geserveerd in tomatensaus

Pane Completo 🌿 9.75
Diverse soorten brood met twee huisgemaakte smeersels,
olijfolie & olijven. Genoeg voor 2 personen

Arancini 🌿 (portie van 4) 9.75
Huisgemaakte arancini gevuld met tomatenrisotto &
huisgerookte mozzarella geserveerd met basilicummayonaise

Palline di Parmigiano 🌿 (portie van 6) 9.25
Huisgemaakte bitterballetjes van 24 maanden gerijpte
Parmigiano Reggiano geserveerd met truffelmayonaise

Scampi all'Aglia 🌿 9.75
Verse scampi in knoflookolie met rode peper & peterselie

Affettato 🌿 9.50
Een selectie van de beste Italiaanse vleeswaren, dungseden

Calamari Fritti 9.00
Huisgemaakte gefrituurde inktvisringen in een krokant
jasje geserveerd met knoflookmayonaise

Olive 🌿 🌿 4.50
Huisgemaarineerde olijven uit de regio Taggia

Pane senza Glutine 🌿 🌿 3.75
Een glutenvrij broodje met twee huisgemaakte smeersels

🌿 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

Shared Dining

Italiaanse Proeverij van 3 gangen 🌿

Naast onze à la carte gerechten bieden we shared dining aan. Gezellig met uw gezelschap genieten van Italiaanse gerechtes naar invulling van de chef & gerelateerd aan de menukaart.

Het voorgerecht bestaat uit diverse Italiaanse hapjes om te delen. Het hoofdgerecht bestaat uit een selectie van warme Italiaanse gerechten. Als dessert serveren wij verschillende zoete lekkernijen. Uiteraard houden we rekening met allergieën of dieetwensen.

Alleen per gezelschap te bestellen, 39.50 per persoon

Reis door Italië

Verrassingsmenu van de Chef 🌿

Heeft u ook altijd zo'n moeite met kiezen & vindt u alles lekker? Laat u dan verrassen door de chef met een verrassingsmenu. Uiteraard houden we rekening met allergieën of dieetwensen.

Mona Lisa 3 gangen

39.50

Bijpassend wijnarrangement

19.50

Michelangelo 4 gangen

49.50

Bijpassend wijnarrangement

25.00

Da Vinci 5 gangen

54.50

Bijpassend wijnarrangement

30.00

Menu Elefante

87,50

(alleen per tafel te bestellen tot 20:00 uur)

Maak uw reis door Italië compleet met een aperitief bij ontvangst, twee amuses van de chef & een 5 gangen diner met bijpassende wijnen & een fles mineraalwater.

Bovenstaande prijzen zijn per persoon.



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

Antipasti

Antipasto Misto 🌿 🌾

17.50

Diverse kleine Italiaanse gerechtjes geserveerd op een plank

Prijs per persoon

Carpaccio 🌾

14.00

Dungesneden ossenhaas met truffelmayonaise, sla mesclun, pijnboompitten & parmezaanse kaas

XXL 20.00

Zuppa Caprese 🌿 🌾

7.50

Huisgemaakte tomatensoep met mozzarella & verse basilicum

Vitello Tonnato 🌾

14.00

Gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise & kappertjes

Insalata di Uva con Burrata 🌿 🌾

12.00

Salade van geroosterde druiven met romige burrata, balsamico-siroop & gebrande hazelnootjes

Tonno Affumicato 🌾

15.50

Gerookte & dungesneden tonijn geserveerd met krab, venkel & sinaasappel

Torta di Salmone al Mascarpone 🌾

14.50

Taart van mascarpone & gerookte zalm, geserveerd met zalmeitjes, kruidensla & ciabatta croutons

Crocchetta con Risotto ai Funghi 🌿

14.75

Huisgemaakt kroketje gevuld met een risotto van bospaddenstoelen geserveerd met truffelmayonaise & sla mesclun

Bruschetta con Pate di Selvaggina

16.50

Gegrild brood ingesmeerd met knoflook & olijfolie met daarop wildpaté van hert, haas, wildzwijn & fazant, begeleid met verse vijgenjam

🌿 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

Primi

Spaghetti Aglio, Olio e Scampi 🌿 🌾

Verse spaghetti met gebakken & gepelde scampi, knoflook, peterselie, olijfolie & rode pepertjes

Piccolo Grande

16.50 21.50

Fiocchi Formaggio e Pere 🌿

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

16.50 21.50

Ravioli di Zucca 🌿

Ravioli gevuld met pompoen en amaretti-koekjes geserveerd in een saus van pompoen & krokantjes van coppa di parma

16.50 21.50

Risotto ai Porri 🌿 🌾

Smeuïge preirisotto met Hollandse garnaltjes & verse tuinkruiden

18.50 23.50

Pasta e Carpaccio 🌿 🌾

Verse spaghetti met romige truffelsaus & dingesneden ossenhaas, truffelmayonaise, sla mesclun, pijnboompitten & parmezaanse kaas

21.50

Supplement

Kleine gemengde salade

3.50

Vraag gerust naar de mogelijkheden buiten de kaart om voor kinderen



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

Secondi

Caccincco 🌿

Toscaanse visstoof uit de stad Livorno van vis, schelpjes, gamba's & inktvis geserveerd met geroosterd brood

27.50

Filetti di Maiale

Zachtgegaarde varkenshaas geserveerd met een romige taleggiosaus, notencrunch & bijpassende garnituren

23.75

Filetto di Faraona 🌿

Parelhoenfilet gevuld met pistachefarce & geserveerd met een jus van druiven & amarena kersen & bijpassend garnituur

24.75

Medaglioni di Filetto di Manzo 🌿

Ossenhaasmedaillons geserveerd 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

Supplementen

Gebakken scampi

9.75

Pepersaus

2.50

Kleine gemengde salade

3.50

Friet & mayonaise

3.95

🌿 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

Dolci

Tiramisù

In koffie & amaretto gemarineerde lange vingers met een luchtige mascarponecrème, afgemaakt met cacao

8.50

Biscotto dello Chef

Lauwwarm biscuit gevuld met pistache, hazelnoot, witte chocolade & amarena-kersen geserveerd met amarena-kersenroomijs

9.50

Semifreddo all'Arancia 🌿

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

9.50

Torta di Nocciole

Huisgemaakte hazelnoottaart met de echte Nutella & heel, heel veel hazelnoten, geserveerd met een bolletje ambachtelijk hazelnootijs

9.50

Affogato 🌿

Bolletje vanille-ijs overgoten met hete espresso

6.00

Una Scelta di Dolci Misti

Diverse kleine dessertgerechten

14.50

Assortimento di Formaggi Italiani 🌿

Plankje met verschillende Italiaanse kaassoorten

15.00

Caffè Elefante 🌿

Kopje koffie of thee naar keuze geserveerd met een glaasje huisgemaakte limoncello & friandise

11.75

Speciale likeuren

L'Italiano Ubriaco

De dronken Italiaan – Een proeverij van arancello, limoncello & pistachelikeur

12.75

Limoncello Huisgemaakte citroenlikeur

6.50

Arancello Huisgemaakte citroen-sinaasappellikeur

6.50

Crema di Pistacchio Romige pistache-likeur

5.50

🌿 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



| Dineren | Partijen | Vergaderen | Bruiloften | Presentaties |

Naast dineren is er meer mogelijk bij De Olifant.
Onze locatie leent zich uitstekend voor feesten, partijen of privé-diners.
In ons restaurant serveren we Italiaanse georiënteerde gerechten,
maar onze keuken draait zijn hand ook niet om voor andere wensen.

Trouwlocatie

Wij zijn een officiële trouwlocatie en verzorgen met veel plezier
de huwelijksceremonie, gevolgd door receptie, diner en feest.

Uw gehele huwelijk op één locatie is bij ons dus mogelijk.

Feesten

Het vieren van een jubileum, verjaardagsfeest of bedrijfsuitje.
Ouderwets swingen tot in de late uurtjes met een DJ of band.

Vergaderingen of presentaties

In theateropstelling of gewoon aan tafel. Exclusieve ruimtes
voorzien van geluids- en beeldapparatuur.

Borrel of diner

In groepsverband gezellig borrelen, uitgebreid dineren of een combinatie ervan?
De mogelijkheden zijn divers en gevarieerd.

Wilt u hier meer over weten? Vraag gerust in het restaurant naar
de mogelijkheden. U kunt ook altijd een e-mail sturen naar
info@deolifant.nl of bellen op 0346 561 478.