

## Pastabuffet

zowel met kerst als oud en nieuw !!

Keuze uit 4 bereidingen te kiezen  
voor het hele gezelschap 14,00

- pasta pancetta, boschampionns & truffel
- pasta pescatore (zeevruchten, verse vis & schelpen)
- cannelloni fiorentina (spinazie en ricotta)
- cannelloni al carne (kalfs en ricotta)
- pasta Carbonara (pancetta, ei, look & pecorino)
- tortelloni al parma (spinazie, room & prosciutto parma)
- pasta gamberetti (bisque en rivierkreeftjes)
- pasta gerookte zalm, spinazie en mascarpone
- penne all'arrabiatta (pikant)
- piatto pollo (kip & gegrilde groenten)
- ravioli al carne
- ravioli met aubergine, kerstomaat

## Voorgerechten

- Mille foglie van coeur de boeuf tomaat en kalfslede 13,00
- Coulis van waterkers en munt, gelei van tomaat 13,00
- Tonijn mi cuit, Langoustine op zijn mooist, tartaar krokante groenten en creme aubergine en avocado met hazelnoot 14,50

## Tussengerechten

- Bisque noordzeegarnalen, dragon, grappa Nebbiolo di Barolo 6,50/L
- Raviolo Fazant en rivierkreeft, romige bouillon, pompoen en Daslook 12,50

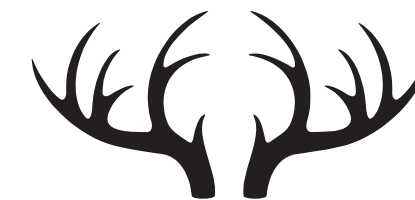
## Hoofdgerechten

- Licht gerookte Zeeduivel, vongole veraci, selder en tomaat, aardappel-citroen creme 18,00
- Parelhoen gevuld met truffel en pistaches, geroosterde kriel, groentepotje met 8 marktgroenten 21,50

## Desserts

- Luchtige taart van jonge frisse kaas, citrus en rode vruchten in gelei, kruidige krokante bodemkoek 7,50
- Ijsbuche Tradition Alexamer 9,20/4pers

Wij wensen u alvast  
een prettige kerst  
en smaakvol 2018  
★  
La Dolce Maremma



La Dolce  
Maremma

Kerst- en  
nieuwjaarsuggesties  
★  
2017-2018

**Graag ontvangen wij uw bestelling**

Kerst : uiterlijk voor 16 december

Nieuw : uiterlijk voor 23 december

**Openingsuren feestdagen**

24 december & 31 december : 9h30 – 17h00

25 december & 1 januari : 9h30 – 12 h00

26 december gesloten

2, 3 & 4 januari gesloten

Terug open 5 januari 2018

★  
Rijselstraat 40 • 8200 St.Michiels Brugge  
Tel. 050 67 03 17  
info@ladolcemaremma.be  
www.ladolcemaremma.be

## Keuzemenu kerst en nieuw 2017 – 2018

Mille foglie van coeur de boeuf tomaat  
en geroosterde kalfslende  
Coulis van waterkers en munt, gelei van tomaat  
Of  
Tonijn mi cuit, Langoustine op zijn mooist,  
Tartaar krokante groenten en creme aubergine,  
avocado met hazelnoot

\*\*\*

Bisque noordzeegarnalen, dragon,  
grappa Nebbiolo di Barolo  
Of

Raviolo Fazant en rivierkreeft,  
Romige bouillon, pompoen en Daslook

\*\*\*

Licht gerookte Zeeduivel, vongole veraci  
Selder en tomaat, aardappel-citroen creme  
Of

Parelhoen gevuld met truffel en pistaches,  
geroosterde kriel

Groentenpotje met 8 marktgroenten

\*\*\*

Luchtige taart van jonge frisse kaas,  
citrus en rode vruchten in gelei  
Kruidige krokante bodemkoek  
Of

Ijsbuche Tradition Alexamer

**Volledig menu: 39 pp**  
**Menu zonder warm tussengerecht: 34 pp**

**Menu met wildgerecht**  
**als hoofdgerecht: 4,50 pp supplement**

**Menu met kreeftbereiding**  
**als hoofdgerecht: 6,50 pp supplement**

Bij afhaling van de menu's  
krijgt u van ons een handleiding  
mee met alle uitleg en baktijden  
om uw gerechten zo optimaal mogelijk  
op tafel te zetten.

Voorgerechten en tussengerechten  
zijn reeds op bord gedresseerd  
alsook de desserts.

## Bijkomende wildgerechten

Filet van Hinde, oude balsamico en sangiovese  
Groentenpotje met 8 marktgroenten,  
romige aardappel met korst van taggia-olijf 22,50

Ragout van Everzwijn in barolo,  
Witloof in marsala, 8 marktgroenten,  
geroosterde kriel met Citroenthijm 17,50

## Kreeftbereidingen 38,00

Kreeft van 500/600 gram,  
pasta wordt bij de warme kreeftbereidingen voorzien

Kreeft gegrild met truffel & prosecco  
of  
Ovengeroosterde kreeft onder pestokruidenkorst,  
tomaatbieslook botersaus  
Of  
Salade van kreeft, mango & groene appel

## Kaas en charcuterieplank

(vanaf 4 pers) 15,50 pp  
• 7 soorten charcuterie Alto Adige  
• 5 soorten kazen uit Piëmonte en Maremma  
• Huisgebakken brood  
• Vers fruit, olijven & noten

## Kaasplank

(vanaf 4 pers) 11,50 pp  
• Assortiment van 6 verschillende kaassoorten  
• Vers fruit & noten  
• Huisgebakken brood

## Menu kinderen

Per i piccoli  
Tomaat/pompoensoep met pastaringetjes  
Of  
Bisque noordzeegarnaal  
\*\*\*\*\*  
Kipfilet pizzaiolo, pasta met boter en tomaat  
Of  
Tongrolletjes met spinazie en geplette aardappel  
\*\*\*\*\*  
Duo pannacotta vanille en chocolade

16,50