

afhaal 24/12

10.00h - 16.00h

afhaal 25/12

10.00h - 12.00h

afhaal 31/12

10.00h - 16.00h

gesloten 23 en 26/12

01 en 02/01

**La Dolce
Maremma**

La Pasta Fresca | Vini | Salumi e Formaggi

info@ladolcemaremma.be

Rijselstraat 40, St-Michiels

+32(50)670.317

ZILT

— OESTERS EN MEER —



info@ladolcemaremma.be

piet@zilt-oestersenmeer.be

Rijselstraat 40 - 8200 St. Michiels

050/67.03.17

Aperitivo Vario

4 - 6 pers. €65,-/box

Tapenade tomaat - Parmeggiano

Tapenade olijf

Hummus - sesam

Gemengde olijven

crispy garnalen

gedroogde tomaat - basilicumpesto

Burrata - pistache - citroen

tros Dulcita tomaat

Mowi - zalm gerookt uit eigen kasten

blokjes jonge Dolomiten kaas

Alta Badia Gadertal

apero worst CELTIC - gerookt

Speck Trentino

Grissini - crackers - wasabi crackers



Buffet di Pasta Fresca

van 2 tot ... pers. U kiest 4 bereidingen
€ 20.- pp

- Rigatoni Salmone, spinaci, mascarpone
- Pasta zeevruchten - tomaat - bisque
- Pasta alla Carbonara
- Ravioli carne - pomodoro
- Piatto Pollo - kip en groenten geroosterd
- Tortelloni prei - hazelnoot - spinazie
- Pasta wilde paddestoel - truffel
- Rigatoni all'Arabbiatta
- Pastarollen, beenham, ricotta, courgette
- Cannelloni Fiorentina

inclusief parmigiano reggiano

oesterselectie 2026 - 2027

de oesters worden met plezier en kostenloos voorgekraakt Citroen incl

Zeeuwse triploïde - handselect - Signatuur ZILT - tafelcultuur - Oosterschelde

vleespercentage tot 12 % !! mooi gevormde, gave
DIEPE schelp door het getij, schudwerk vd zakken,
romige noterige smaak met licht zoete nasmaak
3/0

€ 15 /6st -- € 28/12 st - € 52/24st



Dutch Imperiale 'de platte' natuurlijk inheemse
oester - bodemcultuur - Grevelingen
mooie ronde vorm, complexe smaak met lange
noterige soms koper nasmaak. Voor de echte
Liefhebber 4/0

€ 22/6st -- € 44 /12st -- € 80 /24st

Juizette la Rêveuse fine de claire Normandie
frisse zilte smaak, vleespercentage 6.5 tot 10.5%
all-round oester vooral voor de 'startende liefhebber'
rauwe consumptie als warme bereidingen 3/0

€ 12 /6st - € 24 /12 st - €45/24st



Irish Môr - tafelcultuur - Ierland samen met de
Carlingford oesters een rijke romige vis met
zoete smaak door zoetwater rivieren te laten
instromen in de zilte atlantische oceaan. 3/0

€21 /6st - €42 /12st - €75/24st

PLATEAU FRUITS DE MER ... 'OP MIJN WIJZE'

Oostendse garnalen

jumbo kreukels

pittige wulken

Zeeuwse zeemessen

koningsgarnalen

kruidige gebakken gamba's

grote gekookte scampi

Zeeuwse mosselen en kokkels met lamsoor

creuse oesters uit de Oosterschelde, al dan niet voorgekraakt

Franse petoncle's gemarineerd in de schelp

nobashi garnaal op een stick met sriracha mayonaise en sesam

mowi-zalm uit eigen rookkast in blokjes

heel Canadese kreeft 450 - 550gr volledig voorgekapt

huisgebakken meergranenbrood

Verse mayonaise, cocktailsaus en remouladesaus

alle tools nodig (prikkers, vingerdoekjes, baret, ...)



€140/2 pers

Bisque € 12.-/L

van Oostendse Desmit garnalen, lichte venkeltoets en dragon

Koningsgarnalen € 15,-

home made Cocktailsaus met vleugje goeie schotse Whisky en gerookte paprika 10 stuks maat 30-40 en huisgebakken breekbrood

Kreeft € 49.-

inclusief breekbrood

Kreeft 500/600 gebakken in boter - knoflook - zeekraal

Kreeft 500/600 in truffelroom - rucola

kreeft 500/600 beurre blanc van kervel

Zalm MOWI € 65,-/stuk

zalmzijdes ca 1.5 - 1.9 kg

koud gerookt op beuk natuur of met algen

warm gerookt en nog licht erug op te warmen

Loimulohi - gevlamd tegen open vuur met verse kruiden.

per 150 gr handgesneden

natuur op beuk gerookt : € 12.- /150 gr

korst van algen gerookt op beuk: € 13.-/150 gr

warm gerookt, moot van ca 200gr: € 9.- /stuk

SEAFOOD BOIL ... AAAHRG ... SAY THAT AGAIN ???!

geserveerd in een hitte bestendige zak ...
een zak vol premium zeevruchten zoals:

koningsgarnalen
grote scampi
rivierkreeftjes
gamba's
kreeft
mosselen en kokkels
sneeuwkrab
1 kreeft
zeemessen
zeebaars of dorade op zijn geheel
petoncles
aangevuld met:
gekookt ei
rookworst
mais
krieltjes



alles overgoten met een pittige Crustacés boter met veel verse kruiden.
geserveerd met mijn huisgebakken focaccia om lekker stukken af te
scheuren en te soppen in al die smakelijke jus de Crustacés

om je vingers af te likken ?? zie maar dat je ze niet mee opeet !

boils per 2 pers
€ 130.-/2p

BROOD

focaccia grof zout en Parmeggaino
ons 'houthakkers donker' met zaden
Meergranen met maanzaad
broden wegen ca 800-900gr/st

€ 4.50
€ 6.-
€ 5.50

DESSERT

Tirami sú
Chocolate cheesecake salted caramel
Boule de Berlin 'mijn wijze'
Citraentaartje Meringue

€ 5.50
€ 7.50
€ 4.-
€ 7.-

