

openingsuren Feestdagen



2024 - 2025

24 december: 9.30 - 17.00

25 en 26 december: gesloten

27 december: 9.30 - 17.00

28 december: 9.30 - 17.00

31 december: 9.30 - 17.00

1,2 en 3 januari: gesloten

4 januari: 9.30 - 14.00 en 15.00 - 18.00

La Dolce
Maremma

La Pasta Fresca | Vini | Salumi e Formaggi

info@ladolcemaremma.be

Rijselstraat 40, St-Michiels

+32(50)670.317



Bestellen voor KERST kan uiterlijk VOOR: 17 december
Bestellen voor oudjaar kan uiterlijk VOOR: 24 december

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

dip geitekaas en rode biet

Gemengde olijven

Taggia-olijven

pepertjes gevuld met tonijn

gedroogde tomaat - basilicumpesto

Burrata - pistache - citroen

tros Dulcita tomaat

warm gerookte zalm in rode biet

Pecorino Antico

Alta Badia Gadertal

Prosciutto Crudo 24 mnd

Coppa Lombardia

Speck Trentino

Grissini - crackers - ciabatta (180°C -15min)

Buffet di Pasta Fresca

van 2 tot ... pers. U kiest 4 bereidingen
€ 19.- pp

- Rigatoni Salmone, spinaci, mascarpone
- Orrechiette - gamberi (grote garnalen) - aglio
- Pasta zeevruchten - tomaat - bisque
- Pasta alla Carbonara
- Ravioli carne - pomodoro
- Piatto Pollo - kip en groenten geroosterd
- Tortelloni prei - hazelnoot - spinazie
- Raviolo funghi tartufo - rucola
- Rigatoni all'Arabbiatta

inclusief parmigiano reggiano

oesterselectie 2024 -2025

de oesters worden met plezier en kosteloos voorgekraakt Citroen incl



Zeeuwse Creuse - bodemcultuur - Oosterschelde
diepe komvormige en grillige schelp

fris zilt en subtiel zoet, royaal vlezige vis 3/0

€ 18 /6st

€ 34 /12st

€ 65 /24st

Zeeuwse triploide - tafelcultuur - Oosterschelde
mooi gevormde, gave diepe schelp door het getij
romige noterige smaak met licht zoete nasmaak 3/0

€ 20 /6st

€ 37 /12 st

€ 70 /24st



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

€ 22 /6st

€ 40 /12st

€ 76 /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

€ 15 /6st

€ 28 / 12 st

€ 52 /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

€ 38 /12st

€ 72 /24st

oesterproeverij

Oesters, een wereld van variëteiten, een zee vol diversiteit in smaak en textuur. Wij zijn verzot op het proeven van oesters uit verschillende streken, het vergelijken en een vleugje analyseren... (zonder te overdrijven natuurlijk). Daarom organiseren we tijdens de feestdagen een zalig, zilte oesterproeverij bij jou thuis.

We hebben vier mooie soorten geselecteerd, met maar liefst zes oesters van elk. Dat betekent 24 schelpen vol culinaire verrassingen! Maak je geen zorgen over de kwaliteit; iedere oester die je meekrijgt is met zorg en liefde gekeurd en gekozen.

Kraken? Nee, dat laten we aan jou over (behoud van kwaliteit staat voorop!). Bij het pakket ontvang je bovendien een supersterk inox oestermes met een handvat van olijvenhout én een originele ZILT handdoek. Perfect om cadeau te geven of jezelf te verwennen.

En de verrassing? Naast de traditionele 'oesters en bubbels' gaan we ze combineren met speciaalbier! Zelfs de dames zullen aangenaam verrast zijn!

Wat mag je precies verwachten?

€ 99.-/box

- Zeeuwse creuse wild bottom: 6 stuks
- Zeeuwse triploïde III: 6 stuks
- Juizette la Rêveuse: 6 stuks
- Irish Môr: 6 stuks
- Armout Macleod salted caramel scotch 8.4%: 1 x 33 cl
- Tripel 9.4 % : 1 x 33 cl
- Wijn Chardonnay Orvietto: 1 x 37 cl
- Oestermes Inox olijfhout: 1 x
- ZILT gepersonaliseerde oesterdoek: 1 x

citroentje inclusief

ZILT |oesters en nog veel meer|

Bisque € 12.-/L

van Oostendse Desmit garnalen, lichte venkeltoets en dragon

Koningsgarnalen € 12

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

Oesters warme bereiding € 4.50/st

gepocheerde oester Zeeuws II | paling | prei | Verjus

gepocheerde oester Zeeuws II | beurre blanc van kervel | zalm eitjes

Warm gerookte MOWI - zalm uit onze houten rookkast natuur gerookt met gebroken peper

bites als hapje op vel ca 60 gr

€ 3.50/st

zalm zijde op zijn geheel

€ 58.- /st

gerookt in rode biet, sinaas en sandalwood

bite als hapje op vel ca 60 gr

€ 4.- /st

zalm zijde op zijn geheel

€ 62.- /st

Deze zalmzijdes kan u mooi koud presenteren op zijn geheel als voorgerecht of als aanvulling in uw koud/warm buffet. (tot 12 pers)

LET WEL: zalm NIET meer verwarmen

ZILT |oesters en nog veel meer|

Kreeft

inclusief desembrood

€ 52.-

Kreeft 500/600 gebakken in boter - knoflook - zeekraal

Kreeft 500/600 in truffelroom - rucola

kreeft 500/600 beurre blanc van kervel

DESSERT

Tirami sú € 5.50

Chocolate cheesecake salted caramel € 7.50

Gratin Amandel en rood fruit (160° 15 min) € 7.00



La Dolce Maremma

La Pasta Fresca | Vini | Salumi e Formaggi

info@ladolcemaremma.be
 Rijselstraat 40, St-Michiels
 +32(50)670.317