

FROKOSTMENU

11.30-17.00

Snacks. 50

ARANCINI, mozzarella, parmesan, trøffelmayo og trøffel (G)(L)

BRUSCHETTA med tomat, urter, skalotteløg og mozzarella (G)(L)

BRUSCHETTA med stracciatella og Ruliano skinke (G)(L)

Forretter. 100

VITELLO TONNATO med hjertesalat, kapers og sur-sød peberfrugt

GAMBERO BATTUTO med pappalato pomodoro, stracciatella og citron crumble (G)(L)

ØKO BURRATA med tomat, basilikum og olivenolie (L)

RADICCHIO med appelsin, sesam og balsamico

FYLDTE ARTISKOKHJERTER med romesco og parmesan creme (L)(G)(N)

MINI PIZZA med rejer, vesterhavssost, tomat, chili og basilikum (G)(L)

OKSETATAR med trøffelmayonnaise, parmesan og sprød kartoffel

TUN TATAR med paprikamayo, piment, brøndkarse, taggiascha oliven og sprød hvidløg

24 MDR. LUFTTØRRET SKINKE fra "Ruliano" i Parma

Pasta og Risotto. 135

ORECCHIETTE med pesto, parmesancreme og basilikum (G)(L)(N)

SPAGHETTONE COZZE PECORINO, pasta med blåmusslinger, pecorino, tomat og grøn chili (G)(L)

RISOTTO med spidskål, gedeost og ruliano skinke (L)

MAFALDINE med lammeragout, grønne ærter og N'duja (G)(L)

Ost & Dessert. 75

3 SLAGS OSTE, serveret med sødt og sprødt (L)(G)

VANILJE-SEMIFREDDO med amaretto og solbær (L)(N)

TIRAMISU med kaffeis, troppet med hasselnødder og chokolade (G)(L)(N)

2 Retters frokostmenu. 195

TUN TATAR med paprikamayo, piment, brøndkarse, taggiascha oliven og sprødt hvidløg

MAFALDINE med lammeragout, grønne ærter og N'duja (G)(L)

Delemenu serveret family style, serveres til hele bordet
9/11* små retter - 425/525 pr. person

24 MDR. LUFTTØRRET SKINKE fra "Ruliano" i Parma
ARANCINI med sommertrøffel, øko mozzarella, parmesan, trøffelmayo (G)(L)
ØKO BURRATA med tomat, basilikum og olivenolie (L)

*GAMBERO BATTUTO med pappa al pomodoro, Stracciatella og citroncrumble (G)(L)
*TUN TATAR med paprikamayo, piment, brøndkarse, taggiascha oliven og sprød hvidløg

VITELLO TONNATO med hjertesalat, kapers og sur-sød peberfrugt
OKSETATAR med trøffelmayonaise, parmesan og sprød kartoffel
ORECCHIETTE med pesto, parmesancreme og basilikum (G)(L)(N)

GRILLET LAMMEKRONE med rosmarin brødkrummer, lammesky og broccolini (G)
KARTOFLER med parmesan aioli, chili og rosmarin (L)
RADICCHIO med appelsin, sesam og balsamico

3 SLAGS OSTE serveret med sødt og sprødt
eller
VANILJE-SEMIFREDDO med amaretto og solbær (LN)

VINMENU

3 glas - 395

4 glas - 495*

LUNCH MENU

11.30-17.00

Snacks. 50

ARANCINI with truffle, organic mozzarella, parmesan and truffle mayonnaise (G)(L)

BRUSCHETTA with tomato, herbs, shallots og mozzarella (G)(L)

BRUSCHETTA with stracciatella and Ruliano ham (G)(L)

Starters. 100

VITELLO TONNATO with baby gem, capers and sweet-sour bell pepper

GAMBERO BATTUTO with pappa al pomodoro, stracciatella and lemon crumble (G)(L)

ORGANIC BURRATA with tomato, basil and olive oil (L)

RADICCHIO with orange, sesame and balsamico

FILLED ARTICHOKE HEARTS with romesco and parmesan creme (N)(G)(L)

MINI PIZZA with shrimp, Vesterhavs-cheese, tomato, chili and basil (G)(L)

TARTARE OF BEEF with truffle mayonnaise, parmesan and crispy potato

TUNA TARTARE with paprika mayonnaise, piment, watercress, taggiascha olives and crispy garlic

AIR-DRIED RULIANO HAM 24 mth. from Parma

Pasta & Risotto. 135

ORECCHIETTE with pesto, parmesan cream and basil (G)(L)(N)

SPAGHETTONE COZZE PECORINO with blue mussels, pecorino cheese, tomato and green chili (G)(L)

RISOTTO with pointet cabbage, goat cheese and ruliano ham (L)

MAFALDINE with ragout of lamb, green peas and N'Duja (G)(L)

Cheese & Dessert. 75

3 KINDS OF CHEESE served with compote and crostini (G)(L)

VANILLA-SEMIFREDDO with amaretto and black currants (L)(N)

TIRAMISU with hazelnut, chocolate and coffee ice cream (G)(L)(N)

2 Course lunch menu. 195

TUNA TARTARE with paprika mayonnaise, piment, watercress, taggiascha olives and crispy garlic

MAFALDINE with ragout of lamb, green peas & N'Duja (G)(L)

Sharing Menu - Per person - 425/525

9/11* small courses, served family-style to the entire table

AIR-DRIED RULIANO HAM - 24 mth. from Parma

ARANCINI with truffle, organic mozzarella, parmesan and truffle mayonnaise (G)(L)

ORGANIC BURRATA with tomato, basil and olive oil (L)

**GAMBERO BATTUTO* with pappalardo, Stracciatella and lemon crumble (G)(L)

**TUNA TARTARE* with paprika mayonnaise, piment, watercress, taggiasca olives and crispy garlic

VITELLO TONNATO with baby gem, capers and sweet-sour bell pepper

TARTARE OF BEEF with truffle mayonnaise, parmesan and crispy potato

ORECCHIETTE with pesto, parmesan cream and basil (G)(L)(N)

GRILLED LAMB CROWN with rosemary breadcrumbs, lamb cloud and broccolini (G)

POTATOES with parmesan aioli, chili and rosemary (L)

RADICCHIO with orange, sesame and balsamico

3 KINDS OF CHEESE served with sweet and crisp

or

VANILLA-SEMIFREDDO with amaretto and black currant

Wine menu

4 glasses - 450

5 glasses - 550