

## Antipasti

- OLIVEN* marineret i olivenolie, hvidløg og krydderurter - 25  
*PARMESAN* lagret i 24 mdr - 35  
*ARANCINI* med sensommer grønt, øko mozzarella og peberfrugt sauce (G)(L) pr stk - 45  
*ØKO BURRATA* med beder, lagret balsamico og pinjekerner (L) - 135  
*LUFTTØRRET RULIANO SKINKE* 24 mdr. fra Parma - 145  
*OKSETATAR* med trøffelmayo, parmesan og sprød kartoffel (L) - 165

## Salater

- SALAT PÅ KÅL*, kastanjer, figner, bagt selleri og mustarda - 125  
*CAPRESE* med tomat, mozzarella og basilikum (L) - 125

## Bruschetta

- (serveret på grillet foccacia)  
*TOMATER*, burrata og basilikum (G)(L) - 75  
TILVALG: Lufttørret Ruliano skinke - 30  
*TUNMOUSSE*, peberfrugt og kapers (G) - 75  
*DANSK KALVE RIB-EYE*, trøffelmayo og parmesan (G)(L) - 135

## Mini pizza

- (lavet på surdej)  
*MARGHERITA* med tomat, mozzarella og basilikum (G)(L) - 115  
*ACCIUGA* med tomat, mozzarella og ansjos (G)(L) - 125  
*GAMBERI* med tomat, Vesterhavssost, vilde rejer, chili og basilikum (G)(L) - 145  
*RULIANO* med tomat, mozzarella, stracciatella og Ruliano skinke (G)(L) - 145

## Pasta

- RAVIOLI* med ricotta og spinat hertil svampe og trøffel (G)(L) - 145  
*SPAGHETTI* med argentinske rejer, n´duja, citron, fennikel og pecorino (G)(L) - 145  
*RISOTTO* med græskar, Ruliano skinke og mørkler (L) - 145  
*MEZZE RIGATONI* med ragout af vildsvin, parmesan og salvie (G)(L) - 145  
*MAFALDINE* med amatriciana sauce, guanciale, chili, løg, og parmesan (L)(G) - 145

## Hovedretter

- BAGT TORSK* med ragout af jomfruhammer, oliven, selleri og porre (L) - 295  
*TAGLIATA* - Dansk kalve rib-eye med svampe, balsamico, rucola, parmesan og trøffelolie (L) - 365  
TILVALG: *STEGTE KARTOFFLER* med parmesan aioli, chili og rosmarin - 55

## Dessert

- 3 *SLAGS OST* - serveret med kompot og crostini (G)(L) - 125  
*VANILJE-SEMIFREDDO* med amaretto, chokolade, æble og stikkelsbær (L)(N) - 85  
*THE MARKETS TIRAMISU* vores udgave med hasselnød og cacao crumble (G)(L)(N) - 85

## ANTIPASTI MISTI

*Et mix af alle vores yndlingsnacks serveret family-style til hele bordet*

*195 pr. person*

*LUFTTØRRET RULIANO SKINKE, 24 mdr. fra Parma*

*OLIVEN marineret i olivenolie, hvidløg og krydderurter*

*PARMESAN, lagret i 24 mdr.*

*BURRATA med beder, lagret balsamico og pinjekerner (L)*

*ARANCINI med sensommer grønt, øko mozzarella og peberfrugt sauce (G)(L)*

*OKSETATAR med trøffelmayo, parmesan og sprød kartoffel (L)*

*VITELLO TONNATO med hjertesalat, kapers og sur-sød peberfrugt*

---

## FROKOST DELEMENU

*Serveret family-style til hele bordet*

*275 pr. person*

*LUFTTØRRET RULIANO SKINKE - 24 mdr. fra Parma*

*ARANCINI med sensommer grønt, øko mozzarella og peberfrugt sauce (G)(L)*

*ØKO BURRATA med beder, lagret balsamico og pinjekerner (L)*

*VITELLO TONNATO med hjertesalat, kapers og sur-sød peberfrugt*

*MAFALDINE med amatriciana sauce, guanciale, chili, løg, cherrytomat og parmesan (L)(G)*

*SALAT PÅ KÅL, kastanjer, figner og mustarda*

## DAGENS SPRITZ - 75