

AFTENMENU



T H E
M A R
K E T
Italian

SUPERIORE WINE MENU

For 9 & 11 course sharing menu

*The Superiore wine menu is composed with help from Giorgio Rivetti
Owner and winemaker of Contratto & La Spinetta*

FOR OUR 9-COURSE MENU

695

2021 COLLI TORTONESI, TIMORASSO, LA SPINETTA

Robert Parker: 93 points, Vinous: 91 points,

James Suckling: 92 points

2019 LANGHE NEBBIOLO, LA SPINETTA

James Suckling: 90 points

2018 BAROLO GARRETTI, LA SPINETTA

Vinous by Antonio Galloni: 92 points

DESSERTVIN + 200 PR. PERSON

2011 MOSCATO PASSITO ORO DOC, LA SPINETTA

Winespectator: 92 points. Robert Parker: 94 points

FOR OUR 11-COURSE MENU

895

**2011 CUVÉE NOVECENTO, METODO CLASSICO,
CONTRATTO**

Vinous by Antonio Galloni: 92 points.

James Suckling: 93 points

2021 COLLI TORTONESI, TIMORASSO, LA SPINETTA

Robert Parker: 93 points, Vinous: 91 points,

James Suckling: 92 points

2022 VERMENTINO, LA SPINETTA

2019 LANGHE NEBBIOLO, LA SPINETTA

James Suckling: 90 points

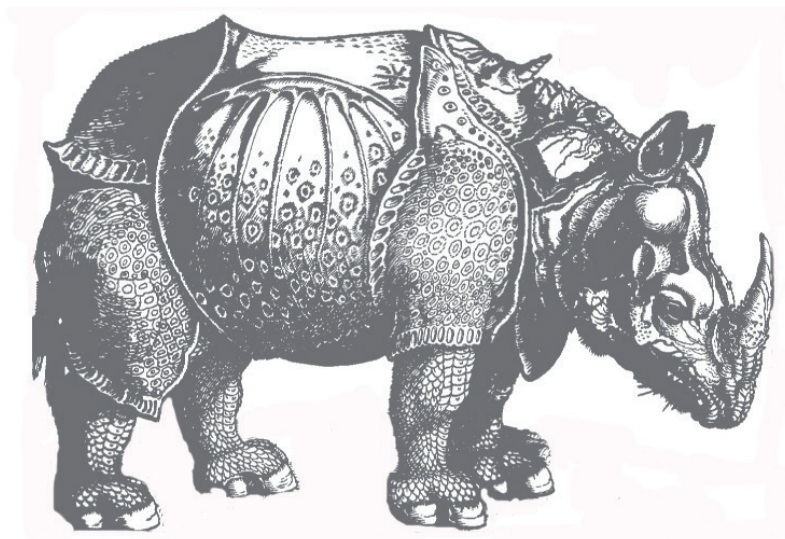
2018 BAROLO GARRETTI, LA SPINETTA

Vinous by Antonio Galloni: 92 points

DESSERTVIN + 200 PR. PERSON

2011 MOSCATO PASSITO ORO DOC, LA SPINETTA

Winespectator: 92 points. Robert Parker: 94 points



"I love Burgundy but sometimes (excuse me ladies) I miss the balls of Nebbiolo." Giorgio Rivetti

DELEMENU

9 eller 11* småretter, serveres family style

495/595* pr. person

24 MDR. LUFTTØRRET SKINKE fra "Ruliano" i Parma

ARANCINI med cime di rapa, øko mozzarella og n' duja mayo (G)(L)

TERRIN AF GRAMBOGÅRD GRIS med pære mostarda, svesker og nødder (N)

* RØGET LAKS med caprino, æbler, fennikel, peberrod og crostino (G)(L)

* TUN TATAR med kapers, chili, oregano, tomat mayo og pane caracao (G)

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

OKSETATAR med trøffelmayo, parmesan og sprød kartoffel

PAPPARDELLE med anderagout, taggiasca oliven og parmesan (G)(L)

GRILLET LAMMEKRONE med rosmarin brødkrummer, lammesky og broccolini (G)

eller

TAGLIATA Dansk kalve rib-eye grillet medium-rare med balsamico, svampe, rucola, parmesan og friskrevet trøffel

+150,- pr. Person

KARTOFLER med parmesan aioli, chili og rosmarin (L)

RADICCHIO SALAT med rødkål, kastanjer, dadler og appelsin

3 SLAGS OSTE serveret med kompot og crostini (G)(L)

eller

VANILJE-SEMIFREDDO med amaretto, chokolade og amarena kirsebær (L)(N)

REGULARE VINMENU

3 glas - 425

4 glas - 525*

SUPERIORE VINMENU

3 glas - 695

5 glas - 895*

AFTENMENU

4 retter - 450

Serveres til hele bordet

TUN TATAR med kapers, chili, oregano, tomat mayo og pane caracao (G)

MEZZE RIGATONI med cime de rape, zucchini, parmesan og trøffel (G)(L)

ANDEBRYST med cavolo nero, bønner cacio e pepe, og tranebærsauce (L)

3 SLAGS OSTE serveret med kompot og crostini (L)(G)

eller

VANILJE-SEMIFREDDO med amaretto, chokolade og amarena kirsebær (L)(N)

Snacks

OLIVEN - 25

marineret i olivenolie, hvidløg og krydderurter

PARMESAN - 35

lagret i 24 mnd.

ARANCINI - 95

med cime di rapa, øko mozzarella og n' duja mayo (G)(L)

LUFTTØRRET RULIANO SKINKE - 155

24 mdr., fra Parma

ØKO BURRATA - 195

med Ruliano skinke (L)

Forretter

PUNTARELLE - 135

med stracciatella, ansjos vinaigrette, chili, pistacie og saltet citron (L)(N)

ØKO BURRATA - 155

med beder, lagret balsamico og pinjekerner (L)

RØGET LAKS - 145

med caprino, æbler, fennikel, peberrod og crostino (G)(L)

MINI PIZZA - 175

med jomfruummer, vesterhavsost, tomat, chili og basilikum (G)(L)

TUN TATAR - 165

med kapers, chili, oregano, tomat mayo og pane caracao (G)

VITELLO TONNATO - 135

med hjertesalat, kapers og sur-sød peberfrugt

OKSETATAR - 195

med trøffelmayo, parmesan, sprød kartoffel og friskrevet sommertrøffel (L)

TERRIN AF GRAMBOGÅRD GRIS - 155

med pære mostarda, svesker og nødder (N)

Pasta

RISOTTO MANTECATO - 195

med parmesan og sort vintertrøffel (L)

MEZZE RIGATONI - 185

med cime de rape, zucchini, parmesan og trøffel (G)(L)

RAVIOLI - 175

med ricotta og spinat, hertil salsiccia, cavolo nero og fennikel pollen (G)(L)

PAPPARDELLE - 185

med anderagout, taggiasca oliven og parmesan (G)(L)

MAFALDINE - 165

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

Hovedretter

BAGT TORSK - 295

med ragout af jomfruummer, oliven, selleri og porre (L)

ANDEBRYST - 245

med cavolo nero, bønner cacio e pepe og tranebærsauce (L)

TAGLIATA - 365

Dansk kalve rib-eye 300 gram, grillet medium-rare
med svampe, balsamico, rucola, parmesan og trøffelolie (L)

GRILLET LAMMEKRONE - 295

med rosmarin brødkrummer, lammesky og broccolini (G)

Tilvalg

SALAT - 75

med radicchio, rødkål, kastanjer, dadler og appelsin

KARTOFLER - 55

med parmesan aioli, chili og rosmarin (L)

TOMATSALAT - 75

med øko mozzarella, balsamico og basilikum (L)

REKET TRØFFEL - DAGSPRIS

5 gram

Desserter

3 SLAGS OST - 125

serveret kompot og crostini (G)(L)

VANILJE-SEMIFREDDO - 105

med amaretto, chokolade, amarena kirsebær (L)(N)

THE MARKETS TIRAMISU - 105

vores udgave med hasselnød og cacao crumble (G)(L)(N)

AFFOGATO - 75

vaniljeis med espresso

GELATO - 45

en kugle is