



T H E
M A R
K E T

Italian

Snacks

LUFTTØRRET RULIANO SKINKE - 125

24 mdr., fra Parma

ØKO BURRATA - 185

med Ruliano skinke (L)

ARANCINI - 85

med trøffel, øko mozzarella, parmesan og trøffelmayonnaise (G)(L)

Forretter

RADICCHIO - 115

med appelsin, sesam og balsamico

VITELLO TONNATO - 125

med hjertesalat, kapers og sur-sød peberfrugt

GAMBERO BATTUTO - 150

med pappa al pomodoro, stracciatella og citroncrumble (G)(L)

ØKO BURRATA - 135

med tomat, basilikum og olivenolie (L)

STEGT BUTTERNUT SQUASH - 125

med vin brulé, mandarin og hasselnødder (N)(L)

MINI PIZZA - 175

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

OKSETATAR - 215

med trøffelmayonnaise, parmesan, sprød kartoffel og friskrevet trøffel (L)

TUNTATAR - 145

med paprikamayonnaise, piment, brøndkarse, taggiascha oliven og sprødt hvidløg

Pasta

ORECCHIETTE - 195

med broccoli, baby spinat, parmesan og trøffel (G)(L)

GNOCCHETTI SARDO - 165

med ragout af and, artiskokker, persille og parmesan (G)(L)

RISOTTO - 155

med spidskål, gedeost og ruliano skinke (L)

TORSK OG KARTOFFEL RAVIOLI - 195

med rejer, zucchini, estragon og tomat (G)(L)

MAFALDINE AMATRICIANA - 165

med spicy tomat sauce, guanciale og pecorino (G)(L)

Hovedretter

GRILLET LAMMEKRONE - 255

med rosmarin brødkrummer, lammesky og broccolini (G)

TAGLIATTA DI MANZO - 295

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

STEGT ANDEBRYST - 245

serveret med hjemmelavet kirsebærsauce samt sprød og syrlig grønkål

GRILLET LINEFANGET TUN - 225

med caponata siciliana, basilikum og olivenolie (N)

Tilvalg

KARTOFLER - 45

med parmesan aioli, chili og rosmarin (L)

TOMATSALAT - 65

med øko mozzarella og basilikum (L)

REVET TRØFFEL - 65

5 gram

Desserter

3 SLAGS OST - 95

serveret med sødt og sprødt (G)(L)

VANILJE-SEMIFREDDO - 95

med amaretto og solbær (L)(N)

SAFRAN POCHERET PÆRE - 95

med basilikumis (L)

TIRAMISU - 95

med hasselnød, chokolade og kaffeis (G)(L)(N)

DELEMENU

9 eller 11* småretter, family-style til hele bordet

425/525* pr. person

24 MDR. LUFTTØRRET SKINKE fra "Ruliano" i Parma
ARANCINI med trøffel, 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
MAFALDINE AMATRICIANA, med spicy tomatsose, guanciale og pecorino (G)(L)

STEGT ANDEBRYST SERVERET med hjemmelavet kirsebærsaucе samt sprød og syrlig grønkål
KARTOFLER med chili og rosmarin (L)
RADICCHIO med appelsin, sesam og balsamico

3 SLAGS OSTE serveret med sødt og sprødt
eller
SAFRAN POCHERET PÆRE med basilikumis (L)

VINMENU

3 glas - 395
4 glas - 495*

AFTENMENU

4 retter - 395
5 retter - 445*
6 retter - 495**
Serveres til hele bordet

**ARANCINI med trøffel, øko mozzarella og parmesan (G)(L)

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

*STEGT BUTTERNUTSQUASH med vin brulé, mandarin og hasselnødder (L)(N)

ORECCHIETTE med broccoli, spinat, parmesan og trøffel (G)(L)

TAGLIATTA DI MANZO, rib-eye grillet medium rare med balsamico, svampe, rucola, parmesan og trøffelolie
HERTIL KARTOFLER med parmesan aioli, chili og rosmarin (L)

OST eller SAFRAN POCHERET PÆRE med basilikumis (L)

VINMENU

3 glas - 395
4 glas - 495*
5 glas - 595**