

DELEMENU

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

495/595* pr. person

24 MDR. LUFTTØRRET SKINKE fra "Ruliano" i Parma

ARANCINI med sommertrøffel, øko mozzarella, parmesan og trøffelmayo (G)(L)

ØKO BURRATA med gulerødder champagne vinaigrette, basilikum og basilikumolie (L)

*STEGT PULPO med kikærter, grøn selleri, grønt æble, tomat, taggiasca oliven, paprika-tomatolie og citron

*TUNTATAR med citronmayonnaise, sort hvidløgsaioli, mynte, purløg, pane carasau og brøndkarse (G)

VITELLO TONNATO med hjertesalat, kapers og sur-sød peberfrugt

OKSETATAR med trøffelmayo, parmesan og sprød kartoffel

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

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

eller

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

+150,- pr. Person

KARTOFLER med parmesan aioli, chili og rosmarin (L)

INSALATA MISTA med grapefrugt, figer, lollo rosso, romaine, granatæble og valnødder (N)

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

eller

VANILJE-SEMIFREDDO med amaretto, chokolade og kirsebærsauce (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

TUNTATAR med citronmayonnaise, sort hvidløgsaioli, mynte, purløg, pane carasau og brøndkarse (G)

MEZZE RIGATONI med lammeragout, cavolo nero, porcini, og ricotta affumicata (G)(L)

POLLO ALLA DIAVOLA med cavolo nero, kejserhatte, marsala sauce og salvie

HERTIL KARTOFLER med parmesan aioli, chili og rosmarin (L)

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

eller

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