

DELEMENU

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

425/525* pr. person

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

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

*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
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)
SOMMERSALAT med grapefrugt, figner, salanova, romaine, granatæble og valnødder (N)

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

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

VINMENU

3 glas - 395

4 glas - 495*

AFTENMENU

4 retter - 395

5 retter - 445*

6 retter - 495**

Serveres til hele bordet

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

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

*AUBERGINE ALLA PARMIGIANA med aubergine, tomat, stracciatella, pinjekerner, parmesan og basilikum (N)(L)

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

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

3 SLAGS OSTE serveret med kompot og crostini (L)(G) eller VANILJE-SEMIFREDDO med amaretto og jordbær (L)(N)

VINMENU

3 glas - 395

4 glas - 495*

5 glas - 595**