

DELEMENU

9 eller 11* småretter, serveres family style

495/595* pr. person

24 MDR. LUFTTØRRET SKINKE fra "Ruliano" i Parma

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

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

*RØGET LAKS med caprino, sennepsfrø, fennikel og crostini (L)(G)

*TUN CRUDO, lynstegt tun med kapers, chili, tomat og oregano

VITELLO TONNATO med hjertesalat, kapers og sur-sød peberfrugt

OKSETATAR med trøffelmayo, parmesan og sprød kartoffel

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

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)

SALAT PÅ KÅL, kastanjer, figner og mustarda

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

eller

VANILJE-SEMIFREDDO med amaretto, chokolade, æble og stikkelsbær (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 CRUDO, lynstegt tun med kapers, chili, tomat og oregano

MEZZE RIGATONI med ragout af vildsvin, parmesan og salvie (G)(L)

VAGTEL FARSERET MED SVAMPE med spinat og kirsebær-peber sauce (L)(G)

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, æble og stikkelsbær (L)(N)