

---

# MENU

---

## TASTING MENU

*7 serveringer sammensat af kokken. For resservationer med mere end 5 personer er tasting menuen den eneste mulighed*

### **Straciatella**

Burrataens hjerte med årstidens grøntsager

### **Aspargo**

Pandestegte asparges, parmesan, æggeblomme gel og ramsløgs mayo

### **Polpette**

Kødboller med 'nduja, tomatsovs og parmesan creme

---

## **Pane**

Blød focaccia og surdejsbrød med ekstra jomfru olivenolie

---

## **Fettuccine Ragu 3 Carni**

Hjemmelavet frisk pasta med ragù lavet på lam, kalv, pølse og rosmarin smør.

---

## **Agnello Brodettato**

Lammestuvning serveret med rosmarin kartofler.

---

## **Tiramisuù**

Mascarpone creme med ladyfingers og hasselnødde creme

---

# A N T I P A S T I

## **Charcuterie (for 2 personer)**

med gnocco fritto

*180 DKK*

## **Stracciatella**

med sæsonens grøntsager

*120 DKK*

## **Asparges**

Pandestegte asparges, parmesan,  
æggeblomme gel og ramsløgs mayo

*130 DKK*

## **Polpette**

Kødboller med 'nduja, tomatsovs og  
parmesan creme

*160*

---

## **Aringa alla Piemontese**

Marineret torsk serveret med kikærter og stuvet spinat i en let tomat- og hvidsløgssauce

## **Blød Focaccia og Surdejsbrød**

med ekstra jomfruolivenolie

*45 DKK*

---

# P R I M I

## **Fettuccine Ragù 3 Carni**

Hjemmelavet frisk pasta med ragù lavet på lam, kalv, pølse og rosmarin smør.

*180 DKK*

## **Linguine Paglia e Fieno**

Hjemmelavet frisk pasta med safransauce, asparges creme og parmesan

*180 DKK*

## **Gnocchi alla Luciana**

Hjemmelavede kartoffelgnocchi med blækspruttesauce, oliven og kapers med chili olie

*190 DKK*

---

## **Bottoni alla Vaccinara**

Hjemmelavet fyldt frisk pasta med  
broccoli creme, majroeblade og chili  
cnofit

*195 DKK*

---

## S E C O N D I

### **Carciofo alla Romana**

Braiserede artiskokker med fåre ricotta,  
mynte olie, bagte jordskokker og seleri  
puré

*170 DKK*

### **Agnello Brodettato**

Stuvet lam, serveret med rosmarin  
kartofler

*225 DKK*

---

D O L C I

**Bunet Monferrino**

Chokolade budding med ribs og amaretto  
creme  
*90 DKK*

**Tiramisù**

Mascarpone creme med ladyfingers og  
hasselnødde creme  
*90 DKK*