

MENU

S U M M E R M E N U
4 9 5 D K K

ANTIPASTI

Straciatella
Arancini
Sicilian Panella

MAIN (Vælg 1)

Spaghetti alla nerano
Fettucine al ragu
Braiseret lam (+55 DKK)

Dessert (Vælg 1)

Tiramisú
Pecorino Ost

V I N P A R R I N G
(3 G L A S)
+ 2 9 5 D K K

A N T I P A S T I

Focaccia og olivenolie

55 DKK

Stracciatella af økologisk burrata

med årstidens grøntsager

140 DKK

Polpette di 'Nduja

'Nduja kødboller serveret med tomatsauce

145 DKK

Arancini

M. svampe, fyldt med taleggio ost &
parmesan creme

140 DKK

Vitello tonnato

Lantids tilberedt kalv m. tun, ansjoser og
kapers sauce

165 DKK

Panelle (klassisk siciliansk street food)

Kikærte kroketter m. ansjos emulsion og
ristede pebere

140 DKK

Panzanella "sommer salat fra Florence"

Cherry tomater, agurker og rasp. M.
marineret makrel & en tomat baseret
dressing

140 DKK

Melanzana alla norma

Bagt aubergine, tomat sauce, basilikum
pesto og ricotta skum

145 DKK

P A S T A / P R I M I

Spaghetti alla Nerano

Håndlavet spaghetti m. zucchini creme
toppet med mynte og mynte olie

195 DKK

Fettuccine Ragù di carni

Håndlavet fettuchine m. lam, kalv &
svine pølse ragù. M. rosmarin smør.

200 DKK

M A I N / S E C O N D O

**Agnello Brodettato / langtidsbraiseret
lam**

Langtidsbraiseret lam i hvidvins sauce.

Citronsaft og æggeblomme. M.

årstidens tilbehør

250 DKK

D O L C I & F O R M A G G I O

Tiramisu

Savoiardi, espresso, mascarpone, gianduja
og ristede hasselnødder

75 DKK

Ost

Peccorino ost serveret med hjemmelavet
kompot

65 DKK

S N A C K S

Mandler

45 DKK

Oliver

45 DKK

Salame

55 DKK

Ost

65 DKK