
MENU

D A G E N S M E N U

Udover deres á la carte menu'er, kan de tilbyde en 5-retters menu. Den skifter hver dag.

Pris pr. person

590 DKK

Vælg 4 retter

505 DKK

Vælg 3 retter

415 DKK

A N T I P A S T I

Piccola frittura di code di scampi su carpaccio d'ananas ed avocado

Friturestegte jomfruhummerhaler på bund af limeduftende ananas & avocado
165 DKK

Carpaccio

Klassisk oksefilet carpaccio, råmarineret med citron & ekstra vergine olivenolie.
Tilsmagt med Grana Padano-flager, rucolasalat & bladselleri
155 DKK

Zuppa d'astice

Hummersuppe
215 DKK

Verdure e tomino grigliati

Grillstegte grøntsager & tomino-ost
165 DKK

Burrata

Burrata med basilikumpesto, pinjekerner,
valnødder & tomat
165 DKK

Scottata di capesante alle bietole

Lynstegte kammuslinger med sauteret
spinat, tilsmagt med
jomfruhummerbisque
165 DKK

P R I M I

Risotto alle capesante e asparagi

Risotto med kammuslinger & asparges

185 DKK

Tortelli di faraona con nocciole

Hjemmelavet tortelli fyldt med
perlehøne, cremet Grana Padano-ost &
knuste hasselnødder

165 DKK

Ravioli di ricotta e spinaci

Klassiske hjemmelavede ravioli med
ricottaost & spinat

160 DKK

Spaghetti ai frutti di mare

Sauteret spaghetti med
jomfruhummerhaler, rejer, sepia og
dadelfilettomater

195 DKK

Tagliolini con tartufo di stagione e Parma dolce

Hjemmelavet båndpasta med
sæsontrøfler.

Afsluttes med en tynd skive
Parmaskinke for at give retten et saltet
bid

(Spørg tjeneren om der er trøffelsæson)

185 DKK

S E C O N D I

Spezzatino di ossobuco alla milanese

Udbenet ossobuco fra kalv tilberedt efter autentisk opskrift, anrettet på safranrisotto og gremolada

295 DKK

Corona d'agnello in crosta di erbette

Krydderurtepaneret lammekrone, ovnstegt med honning og Marsala

345 DKK

Filetto all'Amarone e scalogno

Tournedos med reduceret Amarone-vin, tilsmagt med appelsin og glaserede skalotteløg

335 DKK

Branzino al Forno

Fylldt, udbenet ovnbagt havbars med nye
kartofler og parfumeret brød
295 DKK

Tagliata di tonno in crosta di semi di papavero

Birkespaneret tunbøf i skiver, tilsmagt med
rosmarin og ekstra vergine olivenolie
295 DKK

F O R M A G G I

Blandet ostenretning

165 DKK

D O L C I

Cocottina di crema cotta caramellata al profumo di limoncello

Citron crème brûlée tilsmagt med limoncello

115 DKK

Semifreddo al torroncino

Fransk nougat-parfait på en hindbærcoulis med hindbærsorbet

115 DKK

Tiramisù

Venetiansk kage af råcreme, kaffe og likør m.m.

115 DKK

Tortino di cioccolato amaro

Friskbagt tærte af mørk chokolade
med vaniljeis
115 DKK

Pistacchio di Bronte

Pistacieis af højeste kvalitet
(100% Bronte D.O.P.)
115 DKK

Affogato al caffè

Friskbrygget varm espresso med
hjemmelavet vaniljeis
115 DKK