# AFTEN

**PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!**

## MENU

### DAGENS MENU

Udover vores a la carte menu'er, kan vi tilbyde en 5-retters menu. Den skifter hver dag, og er meget populær blandt vores gæster.

*590 DKK*

### VÆLG 4 RETTER

*505 DKK*

### VÆLG 3 RETTER

*415 DKK*

Restaurant 2 Night

# ANTIPASTI

## PICCOLA FRITTURA DI CODE DI SCAMPI SU CARPACCIO D'ANANAS ED AVOCADO.

Friturestegte jomfruhummerhaler på bund af limeduftende ananas og avocado.

*165 DKK*

## CARPACCIO

Klassisk oksefilet carpaccio, råmarineret med citron og ekstra vergine olivenolie. Tilsmagt med Grana Padano flager, rucolasalat og bladselleri.

*155 DKK*

## ZUPPA D'ASTICE

Hummersuppe

*215 DKK*

## VERDURE E TOMINO GRIGLIATI

Grillstegte grøntsager og tomino-ost.

*165 DKK*

## BURRATA

Burrata med basilikum pesto,pinjekerner, valnødder og tomato.

*165 DKK*

## SCOTTATA DI CAPESANTE ALLE BIETOLE

Lynstegte kammuslinger med sauteret spinat, tilsmagt med jomfruhummerbisque.

*165 DKK*

# PRIMI

## RISOTTO ALLE CAPESANTE E ASPARAGI

Risotto med kammuslinger og asparges.

*185 DKK*

## TORTELLI DI FARAONA CON NOCCIOLE

Hjemmelavet tortelli fyldt med perlehøne, cremet Grana Padano ost og knuste hasselnødder.

*165 DKK*

## RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

Klassiske hjemmelavede ravioli med ricottaost og spinat.

*160 DKK*

## SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

Sauteret spaghetti med jomfruhummerhaler rejer sepia dadelfilettomater.

*195 DKK*

## TAGLIOLINI CON TARTUFO DI STAGIONE E PARMA DOLCE

Hjemmelavet båndpasta med sæsontrøfler. Til sidst en tynd skive Parmaskinke for at give retten et saltet bid. (Spørg tjeneren om der er trøffelsæson)

*185 DKK*

# SECONDI

## 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

Fyld udbenet ovnenbagt havbas 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*

# FORMAGGI

## BLANDET OSTEANRETNING

*165 DKK*

# DOLCI

## COCOTTINA DI CREMA COTTA CARAMELLATA AL PROFUMO DI LIMONCELLO

Citron cremebrulèe tilsmagt med limoncello.

*115 DKK*

## SEMIFREDDO AL TORRONCINO

Fransk nougat parfait på en hindbær coulis med hindbær sorbet.

*115 DKK*

## TIRAMISU

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

*115 DKK*

**TORTINO DI CIOCCOLATO AMARO**

Friskbagt tærte af mørk chokolade med vanilleis.

*115 DKK*

**PISTACCHIO DI BRONTE**

Pistaceis af højeste kvalitet (100% Bronte D.O.P.).

*115 DKK*

**AFFOGATO AL CAFFÈ**

Friskbrygget varm espresso med hjemmelavet vaniljeis.

*115 DKK*