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

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