
MENU

M E N U D E G U S T A Z I O N E

En 6-retters menu, som ændres med årstiderne og nogle gange dagligt.

6 portioner - Pris: 515 DKK

Focaccia

Antipasti

Stracciatella

Zucca Mantovana

Gnocco alla Romana e Funghi

Pasta

Linguine alla Gricia e zucca

Fettuccine al Ragú

Dolce

Tiramisu med Nocciole

A N T I P A S T I

Focaccia og olivenolie

55 DKK

Stracciatella af økologisk burrata

med sæsonens grøntsager

140 DKK

Lingua con bagnetto

Kalvetunge serveret med rød og grøn sauce

145 DKK

Bagna cauda e carciofi

Ansjos- & hvidløgssauce, braiserede
artiskokker serveret med jordskokker &
zabaioneskum - *145 DKK*

Crocchette al funghi

Romerske svampe- & kartoffelcroquettes
serveret med Vesterhavsost-sauce &
svampepulver - *135 DKK*

P R I M I

Linguine alla Gricia e broccoli

Linguine med pecorino- &
broccolicreme samt guanciaie

195 DKK

Fettuccine al Ragù 3 carni

Lam, kalvekød og salsiccia med
rosmarinsmør

200 DKK

Pansotti Al Sugo di Noci

Tortellini fyldt med spinat, gedeost &
ricotta. Serveret med valnød pesto

210 DKK

Gnocchi di barbabietola e noci

Rødbedegnocchi serveret med
taleggioost, valnødder & svampe

195 DKK

D O L C I

Tiramisu con nocciole

Savoiardi, espresso, mascarpone, gianduja
og saltede hasselnødder

75 DKK

Torta Di Mele

Æblekage med vanilje creme

80 DKK