

---

# MENU

---

## T A S T I N G   M E N U

*7 serveringer sammensat af kokken.*

### **Charcuterie**

med gnocco fritto

### **Stracciatella**

med sæsonens grøntsager

### **Erbazzone**

salte tærte fyldt med spinat, bladbede og  
guanciale

### **Pane**

blødt focaccia og surdejsbrød med ekstra  
jomfruolivenolie

---

**Pasta Alla Montanara**  
med svampe & parmigiano

**Vitello Piemontese**  
bagt kalvekød med fyldig piemontesisk  
sauce & sæsonens grøntsager

**Panna Cotta**  
med Cynar, saltet biscuits og orange

**Pris:** 545 DKK *per person*

---

# A N T I P A S T I

## **Charcuterie (for 2 personer)**

med gnocco fritto

*180 DKK*

## **Stracciatella**

med sæsonens grøntsager

*120 DKK*

## **Erbazzone**

salte tærte fyldt med spinat, bladbede og  
guanciaie

*160 DKK*

## **Piovra**

ristet blæksprutte med bagte kartofler, sort  
oliven pulver, persille mayo og syltet selleri

*180 DKK*

---

**Blødt focaccia og surdejsbrød**  
med ekstra jomfruolivenolie  
*45 DKK*

---

## P R I M I

### **Pasta Alla Montanara**

svampe & parmigiano

*175 DKK*

### **Genovese Napoletana**

Mezzi Rigatoni med slow-cooked onion  
og kødsauce med parmesan

*180 DKK*

### **Spaghetti E Cozze**

med muslinger, San Marzano tomater,  
smør Nduja og krydret brødkrummer

*195 DKK*

---

## S E C O N D I

### **Cardoncello**

kongeøsterssvampe glaseret med smør,  
grøn bønnecreme og sæsonens  
grøntsager  
*170 DKK*

### **Vitello Piemontese**

Bagt kalvekød med fyldig piemontesisk  
sauce og sæsonens grønnsager  
*225 DKK*

### **Calamaro Alla Ligure**

fyldt blæksprutte med brødkrummer,  
tentacles, capers, Parmigiano og  
marjoram. Serveret med grønne bønner  
*235 DKK*

---

## D O L C I

### **Camilla Cake**

gulerod og mandel kage med vaniljesauce  
og ristet mandler  
*95 DKK*

### **Panna Cotta**

med Cynar, saltet biscuits og orange  
*90 DKK*