
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 Tonnato
bagt kalvekød med tunsauce, rucola og
tomater

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