AFTEN

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

SMAGSMENU

SMAGSMENU

Den italienske rejse. For borde på 5 eller flere personer er smagsmenuen det eneste valg. Pris pr. person. Tartare di Manzo: Oksetartare med ristede hasselnødder, trøffelmayo og tørrede tomater. Seadas: Sprød sardinsk dej med mozzarella, oregano og varm honning. Crudo di Tonno: Tuncrudo med krydret grapefrugtvinaigrette, ristede pinjekerner og frisk purløg. Gnocchi alla Diavola: Kartoffelgnocchi med Diavola-sauce og stracciatella. Plin alla Piemontese: Ravioli al plin fyldt med braiseret kød, oksehaledemiglace og Taggiasca-oliven. Tiramisù: Mascarponecreme med ladyfingers og hasselnøddecreme

545 DKK

SNACKS

ONION FOCACCIA

Hjemmelavet surdejsfocaccia med løg

55 DKK

ALMONDS

fra Coato · Murcia. Friturestegte mandler med citron og peber

55 DKK

OLIVES

fra Abriliva · Murcia. Marinerede oliven

45 DKK

MORTADELLA

fra Artigianquality · Bologna. Serveres med pistaciepesto

75 DKK

RUBATÀ GRISSINI

fra Feyles · Torino

35 DKK

SEADAS

Sprød sardinsk dej med mozzarella, oregano og varm honning

65 DKK

ANCHOVY CROSTINI

ansjoser fra Calabraittica · Calabria. Smør og citron

65 DKK

ANTIPASTI

BURRATA

Frisk burrata med ristet auberginecreme og sæsonens grøntsager

135 DKK

TARTARE DI MANZO

Oksetartare med ristede hasselnødder, trøffelmayo og tørrede tomater

155 DKK

CRUDO DI TONNO

Tuncrudo med krydret grapefrugtvinaigrette, ristede pinjekerner og frisk purløg

145 DKK

PRIMI

PAPPARDELLE AL RAGÙ BIANCO

Pappardelle med rig og smagfuld hvid ragù og rosmarinsmør

165 DKK

GNOCCHI ALLA DIAVOLA

Kartoffelgnocchi med Diavola-sauce og stracciatella

155 DKK

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Spaghetti alla chitarra med knivmuslinger og blåmuslingebeurre blanc

175 DKK

PLIN ALLA PIEMONTESE

Ravioli al plin fyldt med braiseret kød, oksehaledemiglace og Taggiasca-oliven

195 DKK

SECONDO / HOVEDRET

COTOLETTA

Paneret kalvekotelet med svampe- og kapersmør

245 DKK

DOLCI

TIRAMISU

Mascarponecreme med ladyfingers og hasselnøddecreme

90 DKK

CHEESCAKE

Ovnbagt cheesecake med sæsonens frugt

90 DKK