
MENU

M Å N E D S M E N U

Klassisk italiensk håndværk · 3 retter

Møre gnocchetti vendt med scampi, hvidløg, olivenolie og hvidvin, afrundet med cherrytomater og frisk persille.

Hovedret · Oksemørbrad

Serveret med intens trøffelsauce og delikat grøntsagssauce, ledsaget af kartofler og sæsonens grønne grøntsager.

Dessert · Panna cotta med karamel

Silkeblød italiensk panna cotta med ravfarvet karamel, der tilfører en varm og let bittersød balance.

449 DKK pr. person

S A L A T E R

Caprese Salat

Friske tomater, mozzarella di bufala, basilikum, olivenolie og balsamicoglance

145 DKK

Grøn Middelhavssalat

Sæsonens grønt · Vegansk

145 DKK

F O R R E T T E R

Antipasti all'Italiana

Udvalg af skinke, salami, sortfodssvin,
oste, oliventapenade og marmelade
195 DKK

Carpaccio di Manzo

155 DKK

Carpaccio di Salmone

155 DKK

Vitello Tonnato

145 DKK

Aubergine alla Parmigiana

155 DKK

P A S T A

Rigatoni al Tartufo

Med oksemørbrad i trøffelsauce

215 DKK

Spaghetti Carbonara

Med guanciale

195 DKK

Tagliatelle al Salmone

Pasta vendt med laks i cremet sauce

205 DKK

Linguine ai Frutti di Mare

Linguine med fisk og skaldyr i hvidvins- og tomatbund

215 DKK

Ravioli Ricotta e Spinaci

Med ricotta, spinat og pesto

185 DKK

K Ø D & F I S K

Pesce del Giorno

Dagens fisk
255 DKK

Filetto di Manzo

Oksemørbrad med pebersauce, sæsonens
grønt og kartofler
315 DKK

Gamberoni al Pomodoro

Flamberede tigerrejer i tomatsauce med
hvidløg og urter
265 DKK

Saltimbocca alla Romana

Kalvefilet med salvie og marsalasaUCE
285 DKK

D E S S E R T E R

Tiramisu alla Casa

95 DKK

Coppa di Gelato

105 DKK

Panna Cotta del Giorno

95 DKK