
MENU

S N A C K S

Oliven

Marinerede oliven

49 DKK

Østers

Gillardeau østers, skalotteløg & hindbær
eddike

45 DKK

B R Æ T

Italienske oste

Ostebræt, 4 slags ost, honning,
hjemmelavet marmelade &
karamelliserede figner

179 DKK

Charcuteri & ost

2 slags ost, 2 slags charcuteri, honning,
hjemmelavet marmelade & oliven

215 *DKK*

F O R R E T

Klassisk Vitello tonnato

Klassisk Vitello tonnato med tun sauce,
kapersblomst & kaperspulver

170 DKK

Grønne asparges

Med parmesan skum & pocheret æg

159 DKK

Burrata

Med balsamico, rosmarinristede druer,
tørrede oliven & rucola

179 DKK

Kammusling

med jordskokke creme, stjerne anis &
lakridspulver

205 DKK

Oksetatar

syltede gulerødder, sød hvidløgssauce &
friteret grønkål

195 DKK

Tun-tatar

med parmesan, hasselnødder & sort trøffel

199 DKK

P A S T A

Norma Fusilli (vegetarian)

Norma Fusilli, tomatsauce, dybstegt aubergine, saltet ricotta & basilikum - 199 DKK

Hjemmelavet Ravioli (veg)

Ravioli med kartoffel, salvie/smørsauce & purløgssolie - 200 DKK

Hjemmelavet Ravioli

Ravioli med oksekød, smørsauce, vinreduktion & hibiscus pulver - 205 DKK

Pappardelle med ragù

Hjemmelavet pappardelle (æg), okse ragout & parmesan - 225 DKK

Tagliolini med jomfruhummer tatar

Tagliolini, bisque, tomater, estragon &
jomfruhummer tatar - 239 DKK

H O V E D R E T

Stegt Tun

med ærtepuré, grønne ærter, brunet
smør, kamille & Ponzu

330 DKK

Mørksej

med rød peberfrugt, balsamico
karamelliseret løg, Prosecco beurre blanc
& nori pulver

335 DKK

Kalvekotelet

med grøn sauce, peberrod, jordskokker &
spicy demi-glace
395 DKK

Tournedos Rossini

med pan brioche, foie gras, trøffel,
Maderia sauce & sauteret spinat
359 DKK

Sommerhave (Veg.)

hummus med sort sesam, kogte og rå
sæsongrøntsager
225 DKK

P I Z Z A

Margherita

Margherita, mozzarella & basilikum - 175 DKK

Vegetar Pizza

Tomatsauce, hvidløgs confit, Taggiasche oliven & burrata - 180 DKK

Pizza quattro formaggi

Pizza bianca med mozzarella, gorgonzola, taleggio & røget scarmorza - 190 DKK

Pizza Venticina – 195 kr.

Pizza, krydret/stærk ventricina, nduja & gorgonzola - 195 DKK

Pizza Zozzona

Pizza bianca med mozzarella, salsiccia, pancetta, æg, grana & chili - 195 DKK

D E S S E R T E R

Tiramisu

Karamelliseret mandler & kakao

105 DKK

Limone di cioccolato

Yuzu ganache, citron & mynte kompot

125 DKK

Gelati e sorbetti

Sorbet is

95 DKK

French Toast

Med vaniljeis

90 DKK

Gelati e sorbetti

Sorbet is
95 DKK

Mango Mousse

Mandel biscuit toppet med
citronmousse med flødeost, silkeblød
mangofyld & chokolade krymmel
110 DKK

Croccante Rocher

Hasselnøddeganache, saltkaramel,
hasselnøddedkiks, hasselnøddepraline,
mælkechokolade & mandler
120 DKK

Chokolade fondant (Veg.)

Lun chokolade fondant & vaniljeis
105 DKK

V E G E T A R M E N U

Forret

kartoffel fondant, miso, friteret svampe,
svampe broth & purløgsolie

Pasta

Gnocchi sardi, safran sauce, saltet
citron, kapers & kakao nibs

Hovedret

Ristet savoykål, rosmarin sauce,
kastanjer & stjerne anis

Dessert

peanut butter mousse med fyldt af
jordbær & æble på vaniljekage

Pris

515 DKK

B Ø R N E M E N U

Pizza Margherita

Tomat, mozzarella

105 DKK

Pizza med skinke

Tomat, mozzarella & skinke

105 DKK

Pizza med Salami

Tomat, mozzarella & salami

105 DKK

Maccheroncini Bolognese

105 DKK

Maccheroncini med tomat sauce

105 DKK

Maccheroncini med smør

75 DKK

S Æ S O N M E N U

**Mellem 17:00-21:00 (menuen er kun for hele
bordet og incl. rabat)**

Forret

Tun Tartar, abrikos, mandler & citron
verbena

Pasta

Norma Fusilli, tomatsauce, dybstegt
aubergine, saltet ricotta & basilikum

Hovedret

Oksemørbrad, Pedron peberfrugt, grøn
sauce & demi-glace

Dessert

Mandel biscuit toppet med citronmousse
med flødeost, silkeblød mangofyld &
chokolade krymmel

Pris

575 DKK

V I N M E N U

Friulano, Guerra Albano
Friuli

Vino Nobile di Montepulciano, Poliziano
Toscana

Etna Rosso Riserva, Tenute Nicosia
Sicilia

Sanctum
Umbria

Pris
525 DKK