AFTEN

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

EKSTRA / SIDES

EKSTRA BRØDKURV

39 DKK

KARTOFFELMOS

49 DKK

SNACKS

OLIVEN

Marinerede oliven

49 DKK

BRÆT

ITALIENSKE OSTE

Ostebræt, 4 slags ost, honning & hjemmelavet marmelade

179 DKK

CHARCUTERIE & OST

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

215 DKK

FORRET

GRÆSKARSUPPE (VEG.)

Græskarsuppe,salvieskum, amaretti & græskarkerner

159 DKK

KLASSISK VITELLO TONNATO

Klassisk Vitello tonnato med tun sauce, kapersblomst & kaperspulver

170 DKK

BURRATA

Burrata med balsamico og rosmarin ristede druer, tørrede oliven & rucola

179 DKK

TARTAR

Oksetatar, parmesan, hasselnødder & sort trøffel.

195 DKK

HAVTASKE CRUDO

Havtaske crudo (rå), appelsin, fennikel, vindruer & nduja

199 DKK

KAMMUSLING

Kammuslinger,bisque, karamelliseret tomater, safran og syltede rødløg

205 DKK

PASTA

CASERECCE (VEGETARIAN)

Hjemmelavet Caserecce med Portofino sauce (tomat & basilikum pesto), Pecorino & Grana

199 DKK

HJEMMELAVET RAVIOLI (VEG)

Ravioli med kartoffelfyld, smør, tomatsauce af candy tomater & purløgsolie

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

FISK - HOVEDRET

STEGT TUN

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

330 DKK

KULMULE

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

335 DKK

KØD - HOVEDRET

LANGTIDSSTEGT ØKOLOGISK SVINEBRYST

Langtidsstegt økologisk svinebryst, ristede forårsløg, tranebærsauce og kartoffelmos

310 DKK

TOURNEDOS ROSSINI

Tournedos Rossini, pan brioche, foie gras, trøffel, Maderia sauce & kartoffelmos

359 DKK

KALVEKOTELET

Paneret kalvekotelet/Milanese style, tomatsalat, citron, mayo & kartoffelmos

395 DKK

VEGETARIAN - HOVEDRET

GRILLET RADICCHIO

Grillet Radicchio, Cannellini bønnecreme, balsamico glaze, honning & mandler.

225 DKK

PIZZA

MARGHERITA

Margherita, mozzarella & basilikum

175 DKK

VEGETAR PIZZA

Tomatsauce, hvidløgs confit, Taggiasche oliven, pesto & burrata

180 DKK

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

Pizza bianca med mozzarella, gorgonzola, taleggio & røget scarmorza

190 DKK

PIZZA VENTRICINA

Pizza, krydret/stærk ventricina, nduja & gorgonzola

195 DKK

PIZZA ZOZZONA

Pizza bianca med mozzarella, salsiccia, pancetta, æg, grana & chili

195 DKK

DESSERTER

FRENCH TOAST

French toast & vaniljeis

90 DKK

GELATI E SORBETTI

Sorbet is

95 DKK

CHOKOLADE FONDANT (VEG.)

Lun chokolade fondant & vaniljeis.

105 DKK

TIRAMISU

Tiramisu, karamelliseret mandler & kakao

105 DKK

MONT BLANC.

Chokolade biscuit, kastanje karamel, kastanje Chantilly & hindbær gele.

110 DKK

CROCCANTE ROCHER

Hasselnøddeganache, saltkaramel, hasselnøddekiks, hasselnøddepraline, mælkechokolade & mandler

120 DKK

LIMONE DI CIOCCOLATO

Yuzu ganache, citron, passionsfrugt & mynte kompot

125 DKK

BØRNEMENU

MACCHERONCINI SMØR

Maccheroncini med smør

75 DKK

PIZZA MARGHERITA

Tomat & mozzarella

105 DKK

PIZZA MED SKINKE

Tomat, mozzarella, skinke

105 DKK

PIZZA MED SALAMI

Tomat, mozzarella, salami

105 DKK

MACCHERONCINI BOLOGNESE

Maccheroncini Bolognese

105 DKK

MACCHERONCINI TOMATSAUCE

Maccheroncini med tomatsauce

105 DKK

SÆSONMENU – 575 KR.

FORRET

Havtaske crudo (rå), appelsin, fennikel, vindruer & nduja

PASTA

Hjemmelavet Caserecce med Portofino sauce (tomat & basilikum pesto), Pecorino & Grana

HOVEDRET

Oksemørbrad med svampe duxelles, ristede svampe & friteret Enoki

DESSERT

Mont Blanc. Chokolade biscuit, kastanje karamel, kastanje Chantilly & hindbærgele.

VEGETAR

VEGETAR MENU

Forret: Græskarsuppe, salvieskum, amaretti & græskarkerner. Pasta: Ravioli med kartoffelfyld, smør, tomatsauce af candy tomater & purløgsolie. Hovedret: Grillet Radicchio, Cannellini bønnecreme, balsamico glaze, honning & mandler. Dessert: Lun chokolade fondant & vaniljeis.

515 DKK