
MENU

R O O F T O P O F F E R S

Tramonto Business Lunch

Mandag til torsdag kl 12.00-15.30

375 DKK

Forret

Burrata med cherry tomater
eller

Vitello Tonnato

Hovedret

Oksemørbrad, serveret m. madeira, demi-
glace og braiserede gulerødder
eller

Torchietti pasta med mynte/ærtecreme,
saltet citron & Hamachi tatar

1 flaske mineralvand er inkluderet

S N A C K S

Oliven

Marinerede oliven

49 DKK

B R Æ T

Italiensk Charcuteri (1 pers.)

Bræt med et udvalg af italiensk charcuteri og ost, bruchetta

199 DKK

Italienske oste

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

179 DKK

F O R R E T

Burrata

Marinerede cherrytomater & friteret
kapers
165 DKK

Klassisk Vitello tonnato

Med tun sauce, kapersblomst &
kaperspulver
170 DKK

Ristede peberfrugt (Veg)

Ristede peberfrugt, peberrodsolie,
saltet citron/cashewcreme, gele af hvid
fersken & fennikel koral
159 DKK

P A S T A

Pasta Torchietti

Med mynte/ærtecreme, saltet citron &
Hamachi tatar

190 DKK

Fregola med zucchini (Veg.)

Med zucchini, ristede abrikos &
laurbærpulver

195 DKK

Rigatoni

med ragú bianco (kalvekød), Grana
skum (ost), trøffel & friteret salvie

205 DKK

Hjemmelavet Ravioli

Ravioli fyldt med kanin, syltet
skalotteløg, emulsion af sort sesam &
spinat

210 DKK

H O V E D R E T

Havbars

muslinger, salturt, serveres i
sauce/Mediterranean stil - 310 DKK

Helleflynder

Confiteret Helleflynder, tomat-gazpacho, gul
zucchini, creme fraiche & urteolie - 315 DKK

Oksemørbrad

Oksemørbrad med persilleolie, sort peber,
brandy demi-glace & fondant kartofler
330 DKK

Paneret kalvefilet

citrongræs demi glace,
brøndkarse/peberrods mayonnaise & krydret
rødbedesauce - 305 DKK

Aubergine (Veg.)

Creme fraiche, bagte tomater &
basilikumcrumble - 185 DKK

T I L B E H Ø R

Bimi (aspargesbroccoli)

med hvidløg og chiliolie

59 DKK

Braiseret gulerødder

med Sichuan peber crumble & balsamico

59 DKK

Kartoffelsalat

med æggeblomme, miso sauce, ristede
boghvedekerner & syltede skalotteløg

55 DKK

Marineret rødbede salat

gedeost & hasselnøddesauce

60 DKK

P I Z Z A

Margherita

Margherita, mozzarella & basilikum
175 DKK

Pizza Venticina

Pizza, krydret ventricina, nduja & taleggio
195 DKK

Pizza burrata/ansjoser

Pizza med tomat sauce, burrata, ansjoser &
oregano
175 DKK

Foccacia med cherry tomater

Med confiteret cherry tomater, kartoffel &
pecorino
180 DKK

Pizza con salsiccia

Tomatsauce, pølser, svampe & mozzarella
215 DKK

O S T & D E S S E R T

Italienske oste bræt

4 slags oste, honning, hjemmelavet marmelade & karamelliserede figner

179 DKK

Croccante Rocher

Hasselnøddeganache, saltkaramel, hasselnøddekiks, hasselnøddepraline, mælkechokolade & mandler

120 DKK

Limone di cioccolato

Yuzu ganache, citron & mynte kompot

125 DKK

Chokolade ganache (Veg.)

med kokoscreme, overtrukket med mørk chokolade & mandler

105 DKK

Hindbær

Ganache med yuzu, citron, hindbærkompot
& mandel biscuit

120 DKK

Tiramisu

Karamelliserede mander & cacao

105 DKK

V E G E T A R M E N U

Pris: 495 DKK

Forret

Ristede peberfrugt, peberrodsolie, saltet citron/cashewnødde creme, gele af hvid ferske & fennikel koral

Pasta

Fregola med zucchini, ristede abrikos & laurbær pulver

Main

Aubergine, creme fraiche, bagte tomater & basilikumcrumble

Dessert

Chokolade ganache med kokoscreme overtrukket med mørk chokolade & mandler

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

Spaghetti Bolognese

105 DKK

Spaghetti tomatsauce

105 DKK

Spaghetti al burro med smør

75 DKK