
MENU

D A G E N S M E N U

Udover deres á la carte menu'er, kan de tilbyde en 5-retters menu. Den skifter hver dag.

Pris pr. person

590 DKK

Vælg 4 retter

505 DKK

Vælg 3 retter

415 DKK

A N T I P A S T I

Piccola frittura di code di scampi su carpaccio d'ananas ed avocado

Friturestegte jomfruhummerhaler på
bund af limeduftende ananas og avocado
165 DKK

Carpaccio

Klassisk oksefilet carpaccio, råmarineret
med citron og ekstra vergine olivenolie.

Tilsmagt med Grana Padano-flager,
rucolasalat og bladselleri

155 DKK

Zuppa d'astice

Hummersuppe

215 DKK

Verdure e tomino grigliati

Grillstegte grøntsager og tomino-ost

165 DKK

Burrata

Burrata med basilikumpesto, pinjekerner,
valnødder og tomat

165 DKK

Scottata di capesante alle bietole

Lynstegte kammuslinger med sauteret
spinat, tilsmagt med
jomfruhummerbisque

165 DKK

P R I M I

Risotto alle capesante e asparagi

Risotto med kammuslinger og asparges
185 DKK

Tortelli di faraona con nocciole

Hjemmelavet tortelli fyldt med perlehøne,
cremet Grana Padano-ost og knuste
hasselnødder
165 DKK

Ravioli di ricotta e spinaci

Klassiske hjemmelavede ravioli med
ricottaost og spinat
160 DKK

Spaghetti ai frutti di mare

Sauteret spaghetti med
jomfruhummerhaler, rejer, sepia og
dadelfilettomater
195 DKK

Tagliolini con tartufo di stagione e Parma dolce

Hjemmelavet båndpasta med
sæsontrøfler.

Afsluttes med en tynd skive
Parmaskinke for at give retten et saltet
bid

(Spørg tjeneren om der er trøffelsæson)

185 DKK

S E C O N D I

Spezzatino di ossobuco alla milanese

Udbenet ossobuco fra kalv tilberedt efter autentisk opskrift, anrettet på safranrisotto og gremolada
295 DKK

Corona d'agnello in crosta di erbette

Krydderurtepaneret lammekrone, ovnstegt med honning og Marsala
345 DKK

Filetto all'Amarone e scalogno

Tournedos med reduceret Amarone-vin, tilsmagt med appelsin og glaserede skalotteløg
335 DKK

Branzino al Forno

Fylldt, udbenet ovnbagt havbars med nye
kartofler og parfumeret brød

295 DKK

Tagliata di tonno in crosta di semi di papavero

Birkespaneret tunbøf i skiver, tilsmagt med
rosmarin og ekstra vergine olivenolie

295 DKK

F O R M A G G I

Blandet ostenretning

165 DKK

D O L C I

Cocottina di crema cotta caramellata al profumo di limoncello

Citron crème brûlée tilsmagt med limoncello

115 DKK

Semifreddo al torroncino

Fransk nougat-parfait på en hindbærcoulis med hindbærsorbet

115 DKK

Tiramisù

Venetiansk kage af råcreme, kaffe og likør m.m.

115 DKK

Tortino di cioccolato amaro

Friskbagt tærte af mørk chokolade
med vaniljeis

115 DKK

Pistacchio di Bronte

Pistacieis af højeste kvalitet
(100% Bronte D.O.P.)

115 DKK

Affogato al caffè

Friskbrygget varm espresso med
hjemmelavet vaniljeis

115 DKK