

MENU

A N T I P A S T I

Crostone Salsiccia Toscana e Pecorino D.O.P

En sprød, ristet skive rustikt brød toppet
med smagfuld toskansk pølse og smeltet
Pecorino Toscano-ost

199 DKK

Coccoli con Crudo Toscano

Varme, gyldne friturestegte dejboller.
Serveret med tynde skiver af fint lagret
toskansk prosciutto

199 DKK

Crostone con Lardo Toscano

Grillet rustikt brød toppet med
traditionelt toskansk svinefedt (Lardo)

185 DKK

Fettunta

Grillet rustikt brød toppet med ekstra
jomfru olivenolie og et nip havsalt
109 DKK

Carpaccio del Mugello

Tyndtskåret premium Mugello-oksekød,
let krydret med ekstra jomfru olivenolie
og frisk citronsaft, toppet med flager af
lagret Grana-ost
249 DKK

Antipasto Misto Toscano

Et udvalg af toskansk charcuteri, oste,
crostini eller bruschetta samt sæsonens
hjemmelavede focaccia
349 DKK - til 2 personer

F I R S T C O U R S E S

Pici burro e salvia

håndrullet pici-pasta i smeltet smør med
frisk salvie

225 DKK

Gnudi eller Gnocchi del giorno

blød toskansk gnudi eller klassiske
kartoffelgnocchi, serveret med dagligt
skiftende saucer

250 DKK

Tortello di Patate del Mugello con Ragù del giorno

Eller med porcini arrabbiata-sauce –
Traditionel Mugello-pasta med store
tortelli fyldt med kartoffelmos

250 DKK

Pici ai funghi porcini

Tyk håndrullet toskansk pasta serveret
med en fyldig porcini-svampe sauce

225 DKK

M A I N C O U R S E S

Fagotto del Chianti

Svinebryst rullet med Bardiccio, en traditionel toskansk urteskinke.

Langtidsstegt for at fremhæve de rige, rustikke toskanske smage

499 DKK

Spezzatino di polso di vitella ai funghi porcini

Mørt kalvekød, langsomt simret i en velsmagende sauce med jordnære porcini-svampe – en hyggelig toskansk klassiker, der smukt kombinerer det delikate kalvekød med de dybe, rige smage fra vilde svampe

349 DKK

S I D E S

Patate al forno alla toscana

Sprøde, ovnbagte kartofler krydret med hvidløg, rosmarin og olivenolie – en enkel, smagfuld tilbehørsret, der indfanger den kraftfulde, jordnære essens af det toskanske køkken
99 DKK

Verdure di stagione

En farverig blanding af sæsonens grøntsager, grillet for en let røgsmag, sautéerstegt for sprødhed og marineret med urter for et frisk og syrligt pift
99 DKK

D E S S E R T

Tiramisù

Klassisk italiensk dessert med kaffegennemvædte fingerkager og cremet mascarpone, drysset med kakao

109 DKK

Tortino Il Magnifico

En delikat mørdejs-tærte fyldt med cremet Philadelphia-ost og frisk fløde, serveret varm med en rig chokoladesauce infuseret med olivenolie

99 DKK

Cantucci e Vin Santo

Toskanske mandelsmåkager (cantucci) serveret med Vin Santo, en sød dessertvin

135 DKK

Crema Catalana

En cremet katalansk dessert med
kanel og frisk citrus, toppet med et
karamelliseret sukkerlag

99 DKK