
MENU

A N T I P A S T I

Piatto di Salame Toscano

Traditionelt toscansk konserveret kød lavet af grofthakket svinekød, krydret med hvidløg, sort peber og rødvin
155 DKK

Piatto di Prosciutto Toscano

En tørret skinke fra Toscana, kendt for sin kraftige, velsmagende smag og aromatiske krydderier.
189 DKK

Piatto di Sbriciolona

En traditionel toscansk salami lavet med finthakket svinekød, generøst krydret med fennikelfrø og sort peber.
175 DKK

Antipasto Misto Toscano (2 pers)

Et udvalg af toscansk charcuteri, ost, crostini eller bruschetta efter sæson og hjemmelavet focaccia

359 DKK

Tortino di Polenta al Funghi Porcini

Bagt polenta med porcini svampe

209 DKK

Formaggi Misti

Et udvalg af italienske oste med forskellige skinker

199 DKK

FIRST COURSES

Pici Aglio Olio & Peperoncino

Hjemmelavet toscansk pici-pasta serveret med hvidløgs- og chilisaUCE med frisk persille

169 DKK

Pici All'Arrabbiata

Tyk, håndrullet toscansk pasta serveret med en krydret tomat- og hvidløgssauce, tilsat chili og afsluttet med frisk persille.

199 DKK

Pici al Ragù di Manzo

Håndrullet toscansk pici-pasta serveret med en langtidsstegt ragù lavet af mørt kalvekød eller den klassiske toscanske kødsovs

235 DKK

Pici ai funghi porcini

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

235 DKK

Pici al Ragù Bianco del Giorno

Håndrullet toscansk picci pasta serveret med en langtidsstegt ragù lavet med hvid økologisk kalvekød eller den klassiske toscanske kødsauce.

250 DKK

D E S S E R T

Tiramisù

En klassisk italiensk dessert lavet med lag af toscansk tiramisu, lavet med vores hjemmelavede cantucci-kiks dyppet i kaffe og dessertvin Vin Santo

119 DKK

Cantucci e Vin Santo

Traditionelle toscanske mandelsmåkager serveret med et glas Vin Santo

135 DKK

Hjemmelavet Focaccia

Hjemmelavet toscansk focaccia-stil på landet

89 DKK