

Tasting menu

Antipasti / Tartare di gamberi

Reje-tatar med hjemmelavet rejeolie, blomkåls buket

Primi Piatti / Agnolotti con salsiccia alla puttanesca

Hjemmelavet Agnolotti pasta med fyld af salsiccia og ricotta, i puttanesca salsa, toppet med pecorino

Secondo Piatto / Pluma di pata nera

Pluma di pata nera med dagens kartofler og grønt

Dolci / Caldo e freddo

Canelé med hjemmelavet vanilje- og hasselnougat gelato i et skum af amaretto vælg ostepanretning
+ 40 kr

Pris / 395,00 kr.

Vin menu 250,-

Antipasti

Burratina / 115,00 kr.

Burrata med rucola & pomodorino.

★ Black Angus tatar / 145,00 kr.

Håndskåret black angus tatar med sauce verde & sorte trøfler.

Chacuterie / 165,00 kr.

Fad med udvalg af håndskåret italienske salami & skinker.

★ Bruschetta / 55,00 kr.

Bruschetta med tomat og basilikum (med crudo 70 kr.)

Tartare di gamberi / 135,00 kr.

Reje-tatar med hjemmelavet rejeolie, blomkåls buket

Vitello Tonnato / 125,00 kr.

Kalvekød serveret med tun, og kaperssauce

Primi Piatti

Pasta Botarga di tonno / 180,00 kr.

Linguini med friske rejer, muslinger hjertemuslinger og botarga af tun

Risotto ai gamberi / 180,00 kr.

Grøn skaldyrsrisotto med let pocheret rejer og hjertemuslinger

Agnolotti con salsiccia alla puttanesca / 175,00 kr.

Hjemmelavet Agnolotti pasta med fyld af salsiccia og ricotta, pecorino og puttanesca salsa

Bambino ragu / 85,00 kr.

Hjemmelavet pasta med kødsauce, kun til børn under 12 år

Secondo Piatti

★ Pluma di Pata nera / 255,00 kr.

Pluma af sortfods gris serveret med palmekål og spinat og en glazemed nduja – en blød let spicy pølse

Sashi / 395,00 kr.

Ca. 200g Sashi krogmodnet oksehøjreb med grønt & demi glaze

Stinco d'agnello / 245,00 kr.

Lammeskank med risotto på karl johan svampe

Pizze

Margherita / 125,00 kr.

Tomatsovs, mozzarella, basilikum blade

Salsiccia / 145,00 kr.

Tomatsovs, provola ost, frisk salsiccia pølse, frisk oregano.

Quattro Formaggi / 145,00 kr.

Mozzarella, frisk ricotta, gorgonzola, provolone ost.

Piennolo / 152,00 kr.

Mozzarella, piennolo giallo tomat, guanciale, pecorino ost, sort peber.

Nduja / 145,00 kr.

Tomatsovs, provola ost, Tropea rødløg confit fra Calabria, nduja pølse, pecorino ost.

Porchetta / 165,00 kr.

Mozzarella, spinat, palmekål, nduja, kartoffel og porchetta

Fichi / 158,00 kr.

Mozzarella, Gul siciliansk sauce tomate, San Daniele prosciutto crudo, og fresk fig , pecorino, basilikum.

Mushroom & Crudo / 165,00 kr.

Stracciatella ost, Portobello, prosciutto crudo fra San Daniele, rucola salat.

Truffle / 195,00 kr.

Mozzarella, siciliansk ny kartofler, rosmarin, sort trøffel.

Pizza bambino / 85,00 kr.

Tomatsovs, mozzarella, prosciutto cotto eller Pepperoni.

Dolci

Tiramisú / 75,00 kr.

Den klassiske tiramisu

Caldo e Freddo / 115,00 kr.

Canelé med hjemmelavet vanilje- og Hasselnouagat gelato i et skum af amaretto

Kirsebærtrifli / 78,00 kr.

Hjemmelavet Kirsebærtrifli med pistaciecreme og crumble

Osteanretning / 99,00 kr.

Udvalgte oste og dagens kompot