

basso

Hos Basso tager vi vores gæster gennem en længere rejse med en **Social Dining**-oplevelse bestående af 10-13 serveringer. Her får gæsterne mulighed for at smage flere forskellige retter og få mange forskellige indtryk under én samlet middag.

Vores **Social Dining Menu** skifter efter sæson, men er altid stærkt inspireret af det italienske køkken. Med en naturlig respekt for vores danske rødder og råvarer får menuen et nordisk twist; på Basso bruger vi nemlig Nordens, lækre råvarer til at lade os inspirere af den italienske madkultur.

10 serveringer

398,- pr. person

Skal vælges af hele bordet

Menuen består af

Snacks
Forret
Hovedret
Dessert

Informér os gerne om allergier & særlige behov

13 serveringer

498,- pr. person

Skal vælges af hele bordet

Menuen består af

Snacks
Forret
Mellemret
Hovedret
Dessert

Informér os gerne om allergier & særlige behov

Prøv vores vinmenu og fuldend din smagsrejse med nøje udvalgte, italienske vine

Tilpasset vinmenu

10 serveringer

368,- pr. person

13 serveringer

458,- pr. person

Opgrader dit første glas til Drappier Champagne
+ 58,-

SNACKS

Røget småkage – Pancetta – Ricotta

Røget, saltet småkage med syrlig ricotta, sprød pancetta crumble & kornblomster.

Minitærte – Jomfruhummer – Citron

Minitærte med bund af jomfruhummer & citroncreme med blomst, lavet på syltet, vakuumeret glaskål.

Vaffel – Tatar – Syltede sennepskorn

Sprød vaffel med kalvetatar rørt med italiensk olivenolie & salt. Toppet med syltede sennepskorn & purløg.

Snack-servering **88,-**

FORRET

Stracciatella – Syltede tomater – Røgsalt

Hjemmelavet italiensk stracciatella på en bund af friske tomater & syltede San Marzano tomater. Drysset med røgsalt & basilikumolie. Pyntet med friske basilikumblade.

98,-

Friteret kammusling – Brunet smør – Mandarin

Paneret & friteret kammusling i egen skal med brunet smør, reduceret oksefond & modnet parmesancreme. Serveret med frisk mandarin på siden.

118,-

Kylling – Brændte løgskaller – Sofrito

Cremet suppe på høns med kyllingesouffle, sofrito, basilikumolie & brændte løgskaller.

128,-

MELLEMRRET

Cremet risotto – Mascarpone – Trøffel

Silkeblød risotto på italiensk friskost, sort peber, hvidvin & trøffel. Retten er en klassiker på vores menukort & et absolut "must try".

148,-

Peberfrugt – Pepperonata – Parmesan

Stegte minipeberfrugter på en bund af spicy pepperonatasauce, hvidløg & parmesan.

98,-

Lynstegt tun – Dehydreret kalv – Kapers

Lynstegt tun med tuncreme, urtesalat med vinaigrette på blodappelsin, friterede kapers & revet, dehydreret kalv.

128,-

HOVEDRET

Bresaola – Parmesan – Friteret hvidløg

Bund af Italiensk bresaola med sprød salat, parmesancreme & friteret hvidløg

98,-

Rosastegt and – Sødlig glace – Cappelli

Rosastegt andebryst & sødlig, nedkogt glace på appelsin. Serveret med friteret cappelli pasta.

148,-

Hjemmelavet pasta – Salsiccia – Persille

Hjemmelavet cassarecepasta med salsiccia & fyldig persillesauce.

128,-

DESSERT

Tiramisu – Hjemmelavet is – Mascarpone

Dekonstrueret tiramisu med hjemmelavet mandelis, marscarponecreme & kaffeslør.

98,-

basso



COCKTAILS

Spørg din tjener om alkoholfrie alternativer

Basso Orange Fizz Martini Fiero - Æggehvider - Citron - Hvidvin - Appelsin	98,-
Passion Limonata Stoli Vodka - Citron - Passionsfrugt - Vanilje - Soda	98,-
Espresso Martini Stoli Vodka - Borghetti Espressolikør - Gomme - Espresso	98,-

VINMENU

10 serveringer

368,- pr. person

13 serveringer

458,- pr. person

Opgrader dit første glas til Drappier Champagne
+ 58,-

ØL

Royal Pilsner / Classic 0,3L
38,-

ITALIENS BEDSTE LAGER 2019
Morena Oro 0,33L
55,-

Royal Pilsner / Classic 0,5L
58,-

ALKOHOLFRI
Heineken 0,0% 0,33L
40,-

GIN & TONIC

Bombay Sapphire & Tonic	85,-
Star of Bombay & Tonic	95,-
Monkey 47 Dry & Tonic	115,-
Monkey 47 Sloe & Tonic	115,-
+ Fever-Tree Tonic	15,-

ITALIENSK MALFY GIN

Serveres med Fever-Tree Tonic & garnish
Con Arancia, Indian Tonic
Con Limone, Mediterranean Tonic
Gin Rosa, Aromatic Tonic
Originale, Indian Tonic
100,-

BOBLER

Drappier, Champagne, NV
pr. glas 138,-
Spumante, NV
pr. glas 78,-

SODAVAND

Pepsi - Pepsi Max - Faxe Kondi
Mirinda Lemon - Mirinda Orange
35/50,-

VAND AD LIBITUM

m./u. brus
pr. person 30,-

basso

BOBLER

Frankrig – Champagne

Drappier, NV	138,- / 648,-
Piper Heidsieck Brut, NV	798,-
Piper Heidsieck Brut Magnum, NV	1.398,-
Piper Heidsieck Cuvée Sublime, Demi-Sec, NV	898,-
Piper Heidsieck Rosé, NV	898,-
Bollinger La Grande Année, 2014	1.788,-
Krug Vintage, 2006	3.298,-

Italien

Veneto

Spumante, Le Contesse, NV	78,- / 368,-
---------------------------	--------------

Lombardiet

Cuvée Prestige, Ca' del Bosco, Franciacorta, NV	998,-
---	-------

ROSÉ

Abruzzo

Cima Rosa, Fosso Corno, 2020	328,-
------------------------------	-------

Umbrien

Brezza, Lungarotti, 2021	348,-
--------------------------	-------

DESSERT

Piemonte

Brachetto d'Acqui, Tre Secoli, 2021	468,-
-------------------------------------	-------

Toscana

Vin Santo del Chianti, Montechiaro, 2012	578,-
--	-------

Umbrien

Dulcis Vino Liquoroso, Lungarotti, NV	78,- / 478,-
---------------------------------------	--------------

Veneto

Recioto della Valpolicella, Domini Veneti, 2016	628,-
---	-------

Moscato, Fidora, NV	88,- / 458,-
---------------------	--------------

HVID

Abruzzo

Cima Bianca, Fosso Corno, 2019	368,-
Trebbiano, Umani Ronchi, 2020	78,- / 338,-

Alto Adige

Gewürztraminer, Tiefenbrunner, 2019	458,-
Quarz Sauvignon Blanc, Cantina Terlan, 2017	848,-
Terlaner Classico, Cantina Terlan, 2018	108,- / 508,-
VI ANBEFALER Sauvignon Blanc, Tiefenbrunner, 2021	98,- / 448,-

Campanien

Vino Della Stella, Joaquin Aziende, 2014	828,-
--	-------

Piemonte

ROSSJ-BASS, Chardonnay, Angelo Gaja, 2019	1.078,-
---	---------

Sicilien

Chardonnay, Planeta, 2020	738,-
Vanedita Bianco, Cortese 2019	108,- / 488,-

Toscana

Vermentino, Camigliano, 2021	438,-
Vistamare Ca' Marcanda, Angelo Gaja, 2018	798,-
Collezione de Marchi Chardonnay, Isole E Olena, 2019	758,-

Umbrien

Pinot Grigio, Lungarotti, 2021	88,- / 398,-
Aurente Chardonnay, Lungarotti, 2017	658,-

Vores årgange kan variere - spørg din tjener

basso

RØD

Alto Adige

Pinot Noir, Tiefenbrunner, 2020 118,- / 518,-

Piemonte

Barbera d'Alba, Fratelli Ferrero, 2021 468,-

Barbera d'Alba, Fratelli Serio & Battista Borgogno, 2021 88,- / 398,-

Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone, Braidà, 2016 958,-

Barbaresco Vallegrande, Ca' Del Baio, 2019 758,-

Barbaresco Asili, Ca' Del Baio, 2018 848,-

Barbaresco, Angelo Gaja, 2019 2.398,-

Barolo Bussia, Cascina Ballarin, 2012 998,-

Barolo Dagromis, Angelo Gaja, 2018 1.318,-

Barolo Gattera, Fratelli Ferrero, 2015 848,-

Barolo Marcanasco, Renato Ratti, 2017 708,-

Langhe Nebbiolo, Fratelli Ferrero, 2019 498,-

Langhe Nebbiolo, Renato Ratti, 2019 448,-

Puglia

Negroamaro, Roots, 2021 78,- / 338,-

Cubardi Primitivo, Schola Sarmanti, 2018 98,- / 448,-

Umbrien

L'U Rosso, Lungarotti, 2019 428,-

Toscana

Brunello di Montalcino, Altesino, 2017 138,- / 678,-

Brunello di Montalcino, Altesino, 2016, Magnum 1.288,-

Brunello di Montalcino Montosoli, Altesino, 2009 1.148,-

Chianti Classico, Borgo Scopeto, 2019 458,-

Chianti Riserva 345, Montechiaro, 2019 538,-

Coldoro Merlot, Terrasole, 2010 698,-

Galatrona, Tenuta di Petrolo, 2016 1.198,-

Promis Ca' Marcanda, Angelo Gaja, 2020 938,-

Sangiovese, Caparzo, 2020 88,- / 408,-

Sassicaia, Tenuta San Guido, 2018 3.398,-

Veneto

Amarone Classico, Domini Veneti, 2017 758,-

Amarone Classico di Carlo, Cantine Lenotti, 2010 1.028,-

Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Domini Veneti, 2018 528,-

VI ANBEFALER

Valpolicella Ripasso, Cantine Lenotti, 2019 98,- / 448,-

Valpolicella Superiore, Dal Forno Romano, 2015 1.158,-

Valpolicella Classico Superiore, Agricola Quintarelli, 2014 1.238,-

*Vores årgange kan variere - spørg din tjener

basso

SPECIALØL

Det er ikke specielt svært at brygge øl, men at brygge øl i en konstant udfordrende og høj kvalitet, hver eneste gang, er en kunst. Netop dét formår **Theodor Schiøtz** med serien **Anarkist**. Derfor har vi sammensat et sortiment af Anarkist-produkter, som spiller perfekt sammen med vores menukort. Gå på opdagelse i de forskellige varianter og forvent en fantastisk smagsoplevelse – hver gang!

Ideen bag Anarkist er at bryde konventioner fuldstændigt ned. Det er en serie af øl, der er født ud af en sans for detaljen. Der er fokus på de små petitesser, både i forhold til at brygge øllet, men i høj grad også omkring det visuelle udtryk, som er markant anderledes end noget andet.

Bloody Weizen

Alk: 5,2% IBU: 15 EBC: 12

En ikke helt normal hvedeøl. En rigtig frugt-bombe, frisk som en sommerdag og stadig fyldig og interessant. Humlen og blodappelsinen kæmper om at ramme dine duftsanser først, og efterfølgende får du den cremede hvedeøls velkendte karakteristika efterfulgt af en masse frugtsmag. Ligefrem og dog kompleks på sin helt egen måde. Anarkisten lever i at give folk, hvad de vil have i en uventet indpakning.

78,-

New England IPA

Alk: 5,4% IBU: 25 EBC: 14

Cremet og meget frugtagtig smag. Som at have en god sommerdag i munden. New England IPA er en øl, der gerne må være sløret og uklar, hvor tilsætningen af store mængder humle bliver gjort sent i brygprocessen.

Det gør at øllet har en meget lav bitterhed, men samtidig er rig på frugtsmag. Anarkist New England IPA er tilsat et twist af rabarber og hyldeblomst for at give smagsoplevelsen et ekstra pift.

78,-

Motueka Lager

Alk: 5,5% IBU: 40 EBC: 10

Et fantastisk alternativ til den traditionelle pilsner. Anarkist Motueka Lager giver dig en rustik maltkarakter fra den gulvmaltede pilsnermalt i god balance med de frugtige noter fra den Newzealandske Motueka humle. Lys og meget let drikkelig!

78,-

Brown Ale

Alk: 6,3% IBU: 25 EBC: 70

En dejlig fyldig, men stadig let drikkelig Brown Ale til dig, der nyder en sødlig øl med lav humlebitterhed.

Den noget nær perfekte øl til kødretter, hvor den fyldige maltkarakter komplementerer sødmen i kød og stegeretter. Anarkist Brown Ale giver dig en fyldig mundfølelse og smag med diskrete noter af korn, chokolade og karamel.

78,-