

SNACKS

Friteret salsiccia – Parmesan – Basilikumcreme

Paneret & friteret italiensk salsiccia rørt med parmesan, toppet med basilikumcreme & friteret salvie.

Sprød risotto – Tuntatar – Chiliflakecreme

Sprød risotto cracker med frisk tuntatar. Tataren er vendt med mild chilicreme & pyntet med frisk purløg.

Pecorino focaccia – Æble-rødløgskompot – Modnet balsamico

Sprød, pecorino gratineret focaccia med kompot lavet på syrlige æbler & rødløg.

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,-

Vintersuppe – Syltede bøgehatte – Hvidløgsspirer

Cremet & fyldig svampesuppe lavet på fløde & svampfond. Her til syltede bøgehatte, soffrito, tuiles af tørrede svampe & hvidløgsspirer.

128,-

Friteret kammusling – Brunet smør – Parmesan

Paneret & friteret kammusling i egen skal med brunet smør, fyldig oksefond & bund af modnet parmesancreme.

118,-

MELLEMRRET

Brændt broccolini – Røget mascarpone – Sprød capelli

Brændt broccolini vendt i røget mascarponecreme & syrlig frisk gremolata. Retten er toppet med sprød capelli pasta & revet, forkullet hvidløg.

98,-

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,-

Kulmule – Tomat – Basilikumolie

Bagt, saltet kulmule serveret på bund af krydret, fyldig tomat sauce & brudt med basilikumolie.

128,-

HOVEDRET

Vinterkål – Kærnemælk – Græskar crumble

Bagt spidskål med crumble på pecorino, ristede græskarkerner & persille. Serveres med sødlig kærnemælk skilt med purløgsolie.

98,-

Mascella di maiale – Limoncello – Sort peber bacon

Langtidsbraiserede grisekæber med sauce tilsmagt med limoncello & purløg. Toppet med sprød sort peber bacon & italiensk olivenolie.

148,-

Casarecce pasta – Sauce Alfredo – Timian crouton

Hjemmelavet casarecce pasta vendt i fyldig sauce på friskrevet modnet parmesan, fløde, soffrito & sprøde croutoner med timian.

128,-

DESSERT

Hindbær gelato – Chokolade – Citronmarengs

Hjemmelavet hindbær gelato med hvid chokoladecreme, kraftig chokoladecake & sprøde flager af citronmarengs.

98,-