



T H E
M A R
K E T

Italian

Snacks

LUFTTØRRET RULIANO SKINKE - 125

24 mdr., fra Parma

ØKO BURRATA - 185

med Ruliano skinke (L)

ARANCINI - 85

med trøffel, øko mozzarella, parmesan og trøffelmayonnaise (G)(L)

Forretter

RADICCHIO - 115

med appelsin, sesam og balsamico

VITELLO TONNATO - 125

med hjertesalat, kapers og sur-sød peberfrugt

RØRT TASKEKRABBE - 145

med melon, agurk, fennikel og crostini (G)

ØKO BURRATA - 135

med tomat, basilikum og olivenolie (L)

HVIDE ASPARGES - 145

med persille-mascarponesauce, parmesan og croutoner (G)(L)

MINI PIZZA - 175

med hummer, vesterhavsost, tomat, chili og basilikum (G)(L)

OKSETATAR - 215

med trøffelmayonnaise, parmesan, sprød kartoffel og friskrevet trøffel (L)

TUNTATAR - 145

med paprikamayonnaise, piment, brøndkarse, taggiascha oliven og sprødt hvidløg

Pasta

ORECCHIETTE - 195

med broccoli, baby spinat, parmesan og trøffel (G)(L)

GNOCCETTI SARDO - 165

med kalvebryst, asparges, forårsløg og parmesan (G)(L)

RISOTTO - 155

med spidskål, ærter og parmesan (L)

TORSK OG KARTOFFEL RAVIOLI - 195

med rejer, zucchini, estragon og tomat (G)(L)

MAFALDINE AMATRICIANA - 165

med spicy tomatosauce, guanciale og pecorino (G)(L)

Hovedretter

GRILLET LAMMEKRONE - 255

med rosmarin brødkrummer, lammesky og broccolini (G)

TAGLIATTA DI MANZO - 295

rib-eye 300 gram, grillet medium rare med svampe, rucola, parmesan og trøffelolie (L)

BRAISERET SVINEBRYST - 225

med agro-dulce løgpuré, trøffelsauce, ærter og forårsløg (L)

GRILLET LINEFANGET TUN - 225

med caponata siciliana, basilikum og olivenolie (N)

Tilvalg

KARTOFLER - 45

med parmesan aioli, chili og rosmarin (L)

TOMATSALAT - 65

med øko mozzarella og basilikum (L)

REVET TRØFFEL - 65

5 gram

Desserter

3 SLAGS OST - 95

serveret med sødt og sprødt (G)(L)

VANILJE-SEMIFREDDO - 95

med amaretto og jordbær (L)(N)

CITRONSORBET - 35/75

med eller uden vodka

TIRAMISU - 95

med hasselnød, chokolade og kaffeis (G)(L)(N)

DELEMENU

9 eller 11* småretter, family-style til hele bordet

425/525* pr. person

24 MDR. LUFTTØRRET SKINKE fra "Ruliano" i Parma
ARANCINI med trøffel, øko mozzarella, parmesan, trøffelmayo (G)(L)
ØKO BURRATA med tomat, basilikum og olivenolie (L)

*RØRT TASKEKRABBE med melon, agurk, fennikel og rostini (G)
*TUN TATAR med paprikamayo, piment, brøndkarse, taggiascha oliven og sprød hvidløg

VITELLO TONNATO med hjertesalat, kapers og sur-sød peberfrugt
OKSETATAR med trøffelmayonaise, parmesan og sprød kartoffel
MAFALDINE AMATRICIANA, med spicy tomatsoauce, guanciale og pecorino (G)(L)

GRILLET LAMMEKRONE med rosmarin brødkrummer, lammesky og broccolini (G)
KARTOFLER med parmesanaioli, chili og rosmarin (L)
RADICCHIO med appelsin, sesam og balsamico

3 SLAGS OSTE serveret med sødt og sprødt
eller
VANILJE-SEMIFREDDO med amaretto og rabarber (L)(N)

Tilhørende vinmenu

4 glas - 450

5 glas - 550

AFTENMENU

4 retter - 365

5 retter - 445*

6 retter - 495**

Serveres til hele bordet

**ARANCINI med trøffel, øko mozzarella og parmesan (G)(L)

TUN TATAR med paprikamayonnaise, piment, brøndkarse, taggiascha oliven og sprødt hvidløg

*HVIDE ASPARGES med persille-mascarponesauce, parmesan og brødcroustons (G)(L)

ORECCHIETTE med broccoli, spinat, parmesan og trøffel (G)(L)

TAGLIATTA DI MANZO, rib-eye grillet medium rare med svampe, rucola, parmesan og trøffelolie
HERTIL KARTOFLER med parmesan aioli, peperoncini og rosmarin (L)

OST eller VANILJE-SEMIFREDDO med med amaretto og rabarber (L)(N)

Tilhørende vinmenu

4 glas - 450

5 glas - 550

6 glas - 650