

## 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 tomatsoUCE, 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 jordbær (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 jordbær (L)(N)

Tilhørende vinmenu

4 glas - 450

5 glas - 550

6 glas - 650

(L) Laktose · (G) Gluten · (N) Nødder. For information om allergener, spørg venligst personalet.

Restauranten modtager ikke kontanter