

Delemenu - Pr. person - 425 / 525*

9/11* små retter, family-style til hele bordet

LUFTTØRRET SKINKE fra Ruliano i Parma, 24 mdr.

ARANCINI med sommertrøffel, øko mozzarella, parmesan og trøffelmayonnaise (G)(L)

ØKO BURRATA med tomat og basilikum (L)

**RØRT TASKEKRABBE* med melon, agurk, fennikel og crostini (G)

**TUNTATAR* med tomatmayonnaise, piment, brøndkarse, taggiascha oliven og sprødt hvidløg

VITELLO TONNATO med hjertesalat, kapers og sur-sød peberfrugt

TATAR AF ØKO OKSE med røget paprikamayonnaise, parmesan, peberrod, estragon og sprød kartoffel (L)

MALFALDINE AMATRICIANA pasta i spicy tomatsauce med guanciale og pecorino (G)(L)

GRILLET LAMMEKRONE med rosmarin brødkrummer, lammesky og broccolini (G)

KARTOFLER med parmesan aioli, chili og rosmarin (L)

BAGT FENNIKEL med citron, persille og parmesan (L)

3 *SLAGS OSTE* serveret med sødt og sprødt
eller

VANILJE-SEMIFREDDO med amaretto og solbær (L)(N)

Tilhørende vinmenu sammensat af vores sommelier

4 glas 450

5 glas 550

Aftenmenu

4 retter - 365

5 retter - 445*

6 retter - 495**

serveres til hele bordet

***BACCALA* med tomat, persille, olivenolie og crostini (G)(L)

TUNTATAR med tomatmayonnaise, piment, brøndkarse, taggiascha oliven og sprødt hvidløg

**STEGT ZUCCHINI* og peperoncini med mascarpone, persille, og oliven (L)

ORRECCHIETTE med broccoli, spinat, ricotta og sommertrøffel (G)(L)

TAGLIATTA DI MANZO, rib-eye grillet rare med svampe, rucola, parmesan og trøffelolie

Hertil kartofler med parmesan aioli, chili og rosmarin (L)

OST eller *SEMI-FREDDO* solbær

Tilhørende vinmenu sammensat af vores sommelier

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