

# À LA CARTE

## SNACKS

- 24 mdr. lufttørret skinke fra "Ruliano" i Parma 125  
Baccala med peberfrugt, olivenolie, persille & crostini (G) 65  
Arancini, mozzarella, parmesan, trøffelmayo & trøffel (GL) 85  
Græskar carpaccio, mandelolie, pomelo vinaigrette, caprino, græskarkerner & oregano (L) 55

## FORRETTER

- Kold Tomatsuppe med mozzarella, tomat, agurk, basilikum (GL) 95  
Skiver af kalvemørbrad med tun sauce, ansjoser & friteret kapers 125  
Hummer med fennikel, tomat & skaldyrsreduktion 140  
Burrata, grillet zucchini, saltbagte mandler & balsamico (LN) 125  
Citrusmarineret helleflynder med grape, chili & basilikum 110  
Tatar af oksemørbrad med vagtelæg, kartoffelchips & revet trøffel 185  
Grillet blæksprutte med tomat coulie, syltede tomater, blæk aioli & chili krumme (G) 135  
Tun tatar med avocado, agurk, ansjoser & peberrod 120  
Figner, rucola, feldsalat, salvie & parmesan krumme (G) 85

## PASTA & RISOTTO

- Orecchiette pasta med trøffel, parmesan, broccolini & zucchini (GL) 195  
Tagliatelle, kantareller, kalvespidsbryst, forårsøg, chili & parmesan (GL) 155  
Spaghetti vendt med basilikum, parmesan creme & pinjekerne crumble (GL) 135  
Risotto med ærter, Pecorino & mynte (L) 145  
Ravioli, aubergine, ricotta, tørrede tomater, parmesan, pecorino & basilikum (GL) 155  
Spaghetti med kanin, safran, chili krumme & parmesan (GL) 155

## HOVEDRETTER

- Bagt lammekrone rosmarin-brødkrumme, lammesky & stegt broccolini (G) 235  
Grillet oksemørbrad trøffel-sauce, bøgchatte og grønkål (L) 295  
Grillet poussin med gulerødder, citron, løvstikke & svampesauce (L) 195  
Grillet tun, borlotti bønner, tomat, peberfrugt sauce & oregano (L) 225

## TILVALG

- 3 stk. kartoffel croquettes (GL) 45  
Tomat salat (L) 65  
Revet trøffel 110  
Ruliano lufttørret skinke 65

## OST & DESSERT

- 3 slags ost serveret med sødt & sprødt (L) 95  
Vanille-semifreddo med chokolade, amaretto & amarena kirsebær (LN) 95  
Tiramisu, tonka bønner, hasselnød, kakao nibs & kaffeis (GLN) 95  
Yoghurt panna cotta med sæsonens bær (L) 95

Allergi mærker:  
L: LAKTOSE / G: GLUTEN / N: NØDDER  
For info om andre allergener, spørg venligst personalet.

# MENUER

SAMPLE MENUS

## REGULARE

395 pr. person

Serveres til hele bordet

**24 mdr. lufttørret skinke** fra "Ruliano" i Parma  
**Arancini**, mozzarella, parmesan, trøffelmayo & trøffel (GL)  
**Kold Tomatsuppe** med mozzarella, tomat, agurk & basilikum (GL)

**Skiver af kalvemørbrad** med tunsauce, ansjoser & friteret kapers  
**Spaghetti** med kanin, safran, chili krumme & parmesan (GL)  
**Burrata**, grillet zucchini, saltbagte mandler & balsamico (LN)

**Grillet poussin** med gulerødder, citron, løvstikke & svampesauce (L)  
**Kartoffelcroquette** med persille & hvidløg (GL)  
**Strimlet squash** med ansjossmør, parmesan & ristede pinjekerner (L)

**3 slags ost** serveret med sødt & sprødt (L)  
eller  
**Vanille-semifreddo** med chokolade, Amaretto & Amarena-kirsebær (LN)

## SUPERIORE

595 pr. person

Serveres til hele bordet

**24 mdr. lufttørret skinke** fra "Ruliano" i Parma  
**Baccala** med peberfrugt persille & crostini (G)  
**Tun tartar** med avocado, agurk, ansjoser & peberrod

**Citrusmarineret helleflynder** med grape, chili & basilikum  
**Tatar af oksemørbrad** med vagtelæg, kartoffelchips & revet trøffel  
**Hummer** med fennikel, tomat & skaldyrsreduktion

**Tagliatelle**, kantareller, kalvespidsbryst, forårsløg, chili & parmesan (GL)  
**Risotto** med ærter, Pecorino & mynte (L)  
**Figner**, rucola, feldsalat, salvie & parmesan krumme (G)

**Grillet oksemørbrad** trøffel-sauce, bøgehatte & grønkål (L)  
**Bagt lammekrone** rosmarin-brødkrumme, lammesky & stegt broccolini (G)  
**Kartoffelcroquette** med persille & hvidløg (GL)

**3 slags ost** serveret med sødt & sprødt (L)  
eller  
**Yoghurt panna cotta** med sæsonens bær (L)

Allergi mærker:

L: LAKTOSE / G: GLUTEN / N: NØDDER

For info om andre allergener, spørg venligst personalet.