

## REGULARE

395 pr. person

Serveres til hele bordet

24 mdr. lufttørret skinke fra "Ruliano" i Parma

Arancini med mozzarella & trøffel (GL)

Græskarsuppe med salvie & græskarkerner (L)

Skiver af kalvemørbrød med tunsauce, ansjoser & friteret kapers

Spaghetti med kanin, safran, chili krummer & parmesan (GL)

Øko burrata med rødbede, kastanjer & balsamico (LN)

Stegt andebryst med pinjekerner, grønkål, fennikel & klementinsauce (L)

Rosmarin kartofler med parmesan (L)

Strimlet squash med ansjossmør, parmesan & ristede pinjekerner (L)

3 slags ost serveret med sødt & sprødt (L)

eller

Vanilje-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, olivenolie, persille & crostini (G)

Tun tartar med avokado, agurk, ansjoser & peberrod

Citrusmarineret helleflynder med grape, chili & basilikum

Tatar af okse med madagascarpøber aioli, parmesan, sprød kartoffel & trøffel (L)

Rørt taskekrabbe med avokado, appelsin, fennikel & chili

Tagliatelle med kantareller, kalvespidsbryst, forårsløg, chili & parmesan (GL)

Risotto med svampe, pecorino & persille (L)

Julesalat med bergamotvinaigrette, valnødder, kvæde & gedeost (LN)

Stegt andebryst med pinjekerner, grønkål, fennikel & klementinsauce (L)

Bagt lammekrone med rosmarin brødkrummer, lammesky & stegt broccolini (G)

Rosmarin kartofler med parmesan (L)

3 slags ost serveret med sødt & sprødt (L)

eller

Yoghurt panna cotta med bergamot & brændt hvid chokolade (L)

## SNACKS

24 mdr. lufttørret skinke fra "Ruliano" i Parma 125

Øko burrata med Rulianoskinke (L) 185

Baccala med peberfrugt, olivenolie, persille & crostini (G) 75

Arancini med mozzarella & trøffel (GL) 85

Sardiner med tomat & brød (G) 75

## FORRETTER

Græskarsuppe med salvie & græskarkerner (L) 105

Skiver af kalvemørbrød med tun sauce, ansjoser & friteret kapers 125

Rørt taskekrabbe med avokado, appelsin, fennikel & chili 145

Øko burrata med rødbede, kastanjer & balsamico (L) 125

Citrusmarineret helleflynder med grape, chili & basilikum 110

Tatar af okse med madagascarpøber aioli, parmesan, sprød kartoffel & trøffel (L) 185

Grillet blæksprutte med putanescasalat & spicy tomatcoulis 135

Tun tatar med avokado, agurk, ansjoser & peberrod 120

Julesalat med bergamotvinaigrette, valnødder, kvæde & gedeost (L) 85

## PASTA & RISOTTO

Orecchiette med trøffel, parmesan, broccolini & zucchini (GL) 195

Tagliatelle med kantareller, kalvespidsbryst, forårsløg, chili & parmesan (GL) 155

Spaghetti vendt med basilikum, parmesancreme & pinjekerne krummer (GL) 135

Risotto med svampe, pecorino ost & persille (L) 145

Ravioli med vildsvin, salvie, tyttebær & parmesan (GL) 155

Spaghetti med kanin, safran, chili krummer & parmesan (GL) 155

## HOVEDRETTER

Bagt lammekrone med rosmarin brødkrummer, lammesky & stegt broccolini (G) 235

Tagliata di manzo, bone-in rib eye ca. 500gr, grillet rare med parmesan, trøffelolie & balsamico (L) 395

Stegt andebryst med pinjekerner, grønkål, fennikel & klementinsauce (L) 235

Grillet tun med borlotti bønner, tomat, peberfrugt sauce & oregano (L) 225

## TILVALG

3 stk. kartoffel croquettes (GL) 45

Tomat/mozzarella salat (L) 65

Revet trøffel 110

## OST & DESSERT

3 slags ost serveret med sødt & sprødt (L) 95

Vanilje-semifreddo med chokolade, amaretto & amarena kirsebær (LN) 95

Tiramisu med hasselnød, kakao nibs & kaffeis (GLN) 95

Yoghurt panna cotta med bergamot & brændt hvid chokolade (L) 95

Allergi mærker:

L: LAKTOSE / G: GLUTEN / N: NØDDER

For info om andre allergener, spørg venligst personalet.