

# 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.