

# MENUER

SAMPLE MENUS

## REGULARE

395 pr. person

Serveres til hele bordet

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

**Tomat arancini** med avocado & burrata (GL)

**Ærtesuppe** med kammuslinger, pistacie & Prosecco (NL)

**Skiver af kalvemørbrad** med tunsauce, ansjoser & friteret kabers

**Spaghetti** med kanin, safran, chili krumme & parmesan (GL)

**Burrata** med asparges, citron & crostini (GL)

**Grillet poussin** med gulerødder, citron, løvstikke & svampesauce (L)

**Kartoffelcroquette** med persille & hvidløg (GL)

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

**3 slags ost** med pæremostarda & kvædemarmelade (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

**Pappardelle** med pancetta, artiskokker, Ricotta & gremolata (GL)

**Risotto** med ærter, Pecorino & mynte (L)

**Zucchini** med fennikel, blodappelsin, pistacie & Monte Vecchio (LN)

**Grillet oksemørbrad** med asparges, borettane løg & trøffelsauce (L)

**Bagt lammekrone** rosmarin-brødkrumme, lammesky & stegt broccolini (G)

**Kartoffelcroquette** med persille & hvidløg (GL)

**3 slags ost** med pæremostarda & kvædemarmelade (L)

eller

**Yoghurt panna cotta** med rabarber, rabarbersorbet & pistacie-krokant (LN)