

MENUER

SAMPLE MENUS

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)

Vitello tonnato med hjertesalat, kåpers & sur-sød peberfrugt
Spaghetti med kanin, safran, chili krummer & parmesan (GL)
Øko burrata med rødbede, kastanjer & balsamico (LN)

Stegt andebryst med pinjekerner, grønkål, fennikel & olivensauce (LN)
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)

Tilhørende vinmenu med 4 glas vin sammensat
af vores sommelier 395

SUPERIORE

595 pr. person

Serveres til hele bordet

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

Crudo på hvid fisk med citron, grønne æbler, citronmelisse & chili
Tatar af okse med madagascarpøber aioli, parmesan,
sprød kartoffel & trøffel (L)

Rørt taskekrabbe med avokado, appelsin, fennikel & chili

Tagliatelle med svampe, kalvespidsbryst, forårsløg, chili & parmesan (GL)
Risotto med svampe, pecorino & persille (L)
Julesalat med bergamotvinaigrette, valnødder, kvæde & gedeost (LN)

Stegt andebryst med pinjekerner, grønkål, fennikel & olivensauce (LN)
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 citrus & brændt hvid chokolade (L)

Tilhørende vinmenu med 5 glas vin sammensat
af vores sommelier 495

Allergi mærker:

L: LAKTOSE / G: GLUTEN / N: NØDDER

For info om andre allergener, spørg venligst personalet.