

JULE DELEMENU

9 eller 11 *småretter, family-style til hele bordet

425/525* pr. person

LUFTTØRRET SKINKE, 24 mdr., fra "Ruliano" i Parma
ARANCINI med mozzarella og sort trøffel (G)(L)
ØKO BURRATA med rødbeder, valnød og vincotto (L)(N)

*RØRT TASKEKRABBE med melon, agurk, fennikel og sprødt brød (G)
*TUN TATAR med tomatmayo, piment, brøndkarse, taggiascha oliven og sprødt hvidløg

VITELLO TONNATO med hjertesalat, kapers og sur-sød peberfrugt
OKSETATAR med trøffelmayonnaise, parmesan og sprød kartoffel
MAFALDINE PASTA med anderagout og oliven (G)(L)

BRAISERET SVINEBRYST med agro-dulce løgpuré, trøffelsauce og broccolini (L)
BAGTE JORDSKOKKER med mustarda, persille, parmesan og hasselnødder (L)(N)
RADICCHIO med blodappelsin, sesam og balsamico

3 SLAGS OST serveret med sødt og sprødt
eller
VANILJE-SEMIFREDDO med amaretto, chokolade og syltede kirsebær

Tilhørende vinmenu sammensat af vores sommelier

4 glas - 450

5 glas - 550

JULEMENU

4 retter - 365

5 retter - 445*

6 retter - 495**

Serveres til hele bordet

**ARANCINI med mozzarella og sort trøffel (G)(L)

*ØKO BURRATA med rødbeder, valnød og vincotto (L)(N)

TUN TATAR med tomatmayo, piment, brøndkarse, taggiascha oliven og sprødt hvidløg

MAFALDINE PASTA med anderagout og oliven (G)(L)

BRAISERET SVINEBRYST med agro-dulce løgpuré, trøffelsauce og broccolini (L)
SAMT KARTOFLER med parmesan aioli, chili og rosmarin (L)

OST eller VANILJE-SEMIFREDDO med amaretto, chokolade og syltede kirsebær

Tilhørende vinmenu sammensat af vores sommelier

4 glas - 450

5 glas - 550

6 glas - 650

(L) Laktose · (G) Gluten · (N) Nødder. For information om allergener, spørg venligst personalet.

Restauranten modtager ikke kontanter