



T H E  
M A R  
K E T

Italian

## Snacks

*LUFTTØRRET RULIANO SKINKE - 125*

24 mdr., fra Parma

*ØKO BURRATA - 185*

med Ruliano skinke (L)

*ARANCINI - 85*

med trøffel, øko mozzarella, parmesan og trøffelmayonnaise (G)(L)

---

## Forretter

*RADICCHIO - 115*

med appelsin, sesam og balsamico

*VITELLO TONNATO - 125*

med hjertesalat, kapers og sur-sød peberfrugt

*RØRT TASKEKRABBE - 145*

med melon, agurk, fennikel og crostini (G)

*ØKO BURRATA - 135*

med tomat, basilikum og olivenolie (L)

*HVIDE ASPARGES - 145*

med persille-mascarponesauce, parmesan og croutoner (G)(L)

*MINI PIZZA - 175*

med hummer, vesterhavsost, tomat, chili og basilikum (G)(L)

*OKSETATAR - 215*

med trøffelmayonnaise, parmesan, sprød kartoffel og friskrevet trøffel (L)

*TUNTATAR - 145*

med paprikamayonnaise, piment, brøndkarse, taggiascha oliven og sprødt hvidløg

---

## Pasta

*ORECCHIETTE - 195*

med broccoli, baby spinat, parmesan og trøffel (G)(L)

*GNOCCHETTI SARDO - 165*

med kalvebryst, asparges, forårsløg og parmesan (G)(L)

*RISOTTO - 155*

med spidskål, ærter og parmesan (L)

*TORSK OG KARTOFFEL RAVIOLI - 195*

med rejer, zucchini, estragon og tomat (G)(L)

*MAFALDINE AMATRICIANA - 165*

med spicy tomat sauce, guanciale og pecorino (G)(L)

---

## Hovedretter

### *GRILLET LAMMEKRONE - 255*

med rosmarin brødkrummer, lammesky og broccolini (G)

### *TAGLIATTA DI MANZO - 295*

rib-eye 300 gram, grillet medium rare med svampe, rucola, parmesan og trøffelolie (L)

### *BRAISERET SVINEBRYST - 225*

med agro-dulce løgpuré, trøffelsauce, ærter og forårsløg (L)

### *GRILLET LINEFANGET TUN - 225*

med caponata siciliana, basilikum og olivenolie (N)

---

## Tilvalg

### *KARTOFLER - 45*

med parmesan aioli, chili og rosmarin (L)

### *TOMATSALAT - 65*

med øko mozzarella og basilikum (L)

### *REVET TRØFFEL - 65*

5 gram

---

## Desserter

### *3 SLAGS OST - 95*

serveret med sødt og sprødt (G)(L)

### *VANILJE-SEMIFREDDO - 95*

med amaretto og rabarber (L)(N)

### *CITRONSORBET - 35/75*

med eller uden vodka

### *TIRAMISU - 95*

med hasselnød, chokolade og kaffeis (G)(L)(N)

---

## DELEMENU

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

425/525\* pr. person

24 MDR. LUFTTØRRET SKINKE fra "Ruliano" i Parma  
ARANCINI med trøffel, øko mozzarella, parmesan, trøffelmayo (G)(L)  
ØKO BURRATA med tomat, basilikum og olivenolie (L)

\*RØRT TASKEKRABBE med melon, agurk, fennikel og rostini (G)  
\*TUN TATAR med paprikamayo, piment, brøndkarse, taggiascha oliven og sprød hvidløg

VITELLO TONNATO med hjertesalat, kapers og sur-sød peberfrugt  
OKSETATAR med trøffelmayonaise, parmesan og sprød kartoffel  
MAFALDINE AMATRICIANA, med spicy tomatsoUCE, guanciale og pecorino (G)(L)

GRILLET LAMMEKRONE med rosmarin brødkrummer, lammesky og broccolini (G)  
KARTOFLER med parmesanaioli, chili og rosmarin (L)  
RADICCHIO med appelsin, sesam og balsamico

3 SLAGS OSTE serveret med sødt og sprødt  
eller  
VANILJE-SEMIFREDDO med amaretto og rabarber (L)(N)

Tilhørende vinmenu

4 glas - 450

5 glas - 550

---

## AFTENMENU

4 retter - 365

5 retter - 445\*

6 retter - 495\*\*

Serveres til hele bordet

\*\*ARANCINI med trøffel, øko mozzarella og parmesan (G)(L)

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

\*HVIDE ASPARGES med persille-mascarponesauce, parmesan og brødcroustons (G)(L)

ORECCHIETTE med broccoli, spinat, parmesan og trøffel (G)(L)

TAGLIATTA DI MANZO, rib-eye grillet medium rare med svampe, rucola, parmesan og trøffelolie  
HERTIL KARTOFLER med parmesan aioli, peperoncini og rosmarin (L)

OST eller VANILJE-SEMIFREDDO med med amaretto og rabarber (L)(N)

Tilhørende vinmenu

4 glas - 450

5 glas - 550

6 glas - 650