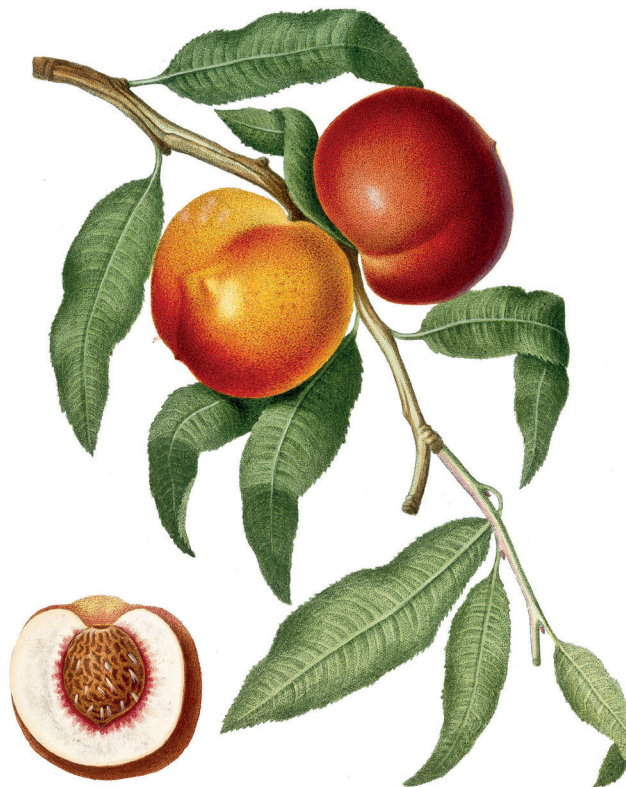


# SELSKABER

3 Retter DKK 475  
4 Retter DKK 575  
5 Retter DKK 675

Samme menu skal forudbestilles ved 9 gæster og derover  
Bemærk at nogle retter har et tillæg til menuprisen



## ANTIPASTI

Affettati Misti – italiensk charcuteri + 45  
Zucchini – mozzarella – pesto – basilikum – citron – pinjekerner  
Grillet blæksprutte – 'nduja – kartofler – kapers – rucola + 35  
Stracciatella – pizzaovnsbrød – pistacie – rosmarinolie  
Gratineret aubergine – tomat – parmesan – zucchini  
Carpaccio – parmesan – rucola – citron + 35  
Carne Cruda – æggeblomme – trøffelolie – rucola – monte vecchio + 35  
Bitre salater – figer – pære – valnøddepesto – gorgonzola  
Vitello tonnato – kalv – tunsauce – ansjos – kapers + 35  
*Tilvalg af friskrevet trøffel + 115*

## PRIMI

Risotto – svampe – parmesan – persille – hvidvin – skalotteløg  
Gnocco sardo – okseragout – salvie – parmesan – provolone  
Risotto – kammuslinger – pighvarfond – brunet smør – græskar – rosmarin + 45  
Pasta Stracci – zucchini – provolone – parmesan – scarmoza – basilikum  
Spaghetti – trøffel – parmesan – smør + 145  
Fregola – dybhavsrejer – bisque – tomat – dild – vild fennikel – chili  
*Tilvalg af friskrevet trøffel + 115*

## SECONDI

Dorade – salsa verde – fennikel – forårsløg – zucchini – citron  
Stegt spidskål – peberfrugt – hasselnødder – savoy kål – monte vecchio  
Pighvar – jordskokker – kastanjer – beurre blanc – trøffel + 50  
Scallopine di pollo – salvie – spinat – citron – kartofler  
Tagliata di manzo – sæsongrønt - agrodolce – hasselnødder + 145  
*Tilvalg af friskrevet trøffel + 115*

## FORMAGGI

3 italienske oste

## DOLCE

Tiramisù FIAT  
Karamel-chokolade Semifreddo – saltet karamelsauce – crumble  
Pannacotta – del giorno

Vi tager forbehold for ændringer i forbindelse med sæsonskift