

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 – udvalg af italiensk charcuteri + 45

Rødbede – peberrod – hasselnød – dild – parmesan – citron

Radicchio – sæsonens radiser – lilla gulerod – ricotta – hindbær – quinoa

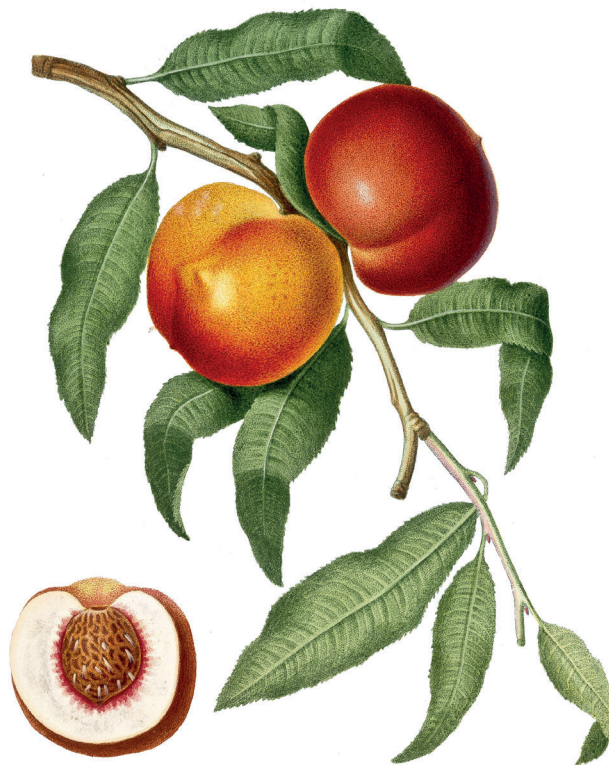
Burrata – fennikelsalat – confiteret tomat – basilikumolie – crumble af sorte oliven

Sashi carpaccio – bagna cauda – syltet rødløg – kørvel + 35

Gratineret aubergine – zucchini – tomatsauce – basilikumpesto – parmesan

Vitello tonnato – tonnatoskum – kapers – syltede sennepsfrø – persilleolie + 25

Stegt rød tun – pistacie – rucolapesto – mozzarellasauce – grapefrugt + 45



PRIMI

Mezzi rigatoni – vongole – hvidvin – hvidløg – urter + 60

Caserecce – portobello – svampecreme – confiteret hvidløg – persille – miso

Mezzi rigatoni Cacio e Pepe – lagret pecorino sardo – 3 sort pebersorter

Mezzi rigatoni – bolognese ragù – provolonecreme – stegt rosmarin + 25

Spaghetti – hummerhale – bisque – persille og focacciakrumme – purløg – lime + 275

Spaghetti – frisk trøffel – trøffelsmør – parmesan + dagspris

Til alle retter, tilføj friskrevet trøffel - tillæg dagspris

SECONDI

Dorade – salsa verde – fennikel – forårsløg – zucchini – citron

Aubergine – tomatsauce – parmesan – rucola – hvidløg – pinjekerner – basilikum

Scallopine di pollo – salvie – kapers – kartofler – citron

Bistecca alla Fiorentina ca. 500 g. – sprøde porrer - jus med honning – puré af kartoffel og trøffel + 295

Til alle retter, tilføj friskrevet trøffel - tillæg dagspris

FORMAGGI

3 italienske oste

DOLCE

Tiramisù FIAT

Semifreddo – chokolade – karamel – crumble

Pannacotta – del giorno

Vi tager forbehold for ændringer i forbindelse med sæsonskift