Trattoria Fiat præsenterer

NYTÅRSAFTEN 2023

Vegetarisk • Normal • Pescetarisk • Vegansk

17:00

BOOK HER

Traditionen tro fejrer vi Nytårsaften på Trattoria FIAT.
Kom til en fantastisk middag, og spring ind i det nye år med os.
Vi byder velkommen kl. 17:00 i vores skønne gårdhave med østers, snacks og bobler.

Efterfølgende serverer vi en fantastisk 4 retters menu,
med skønne vine til, hvorefter der vil være kaffe og avec.

Kl. 23:30 byder vi på Spumante og Kransekage på Kongens Nytorv,
og siger tak for i aften og for året der gik til fyrværkeriet kl.00:00

Ved eventuelle allergier og selskaber over 12 personer
bedes I kontakte restauranten på fiat@sovino.dk

MENU
1695 DKK

Antipasto
Pesce crudo – ørred – agurk – peberrodsmayonnaise – rødbedepuré – friterede kapers – dild – kaviar
Vino: 2022 Gavi Palas, Michele Chiarlo

Primo
Mafaldine – brændt porre – cashewnødder – persillesmør – trøffel
Vino: 2021 Langhe Chardonnay, Ronchi

Secondo
Oksemørbrad – sauce på morkler og estragon
Tilbehør
Kartoffel/sellerigratin – sprød cavalo nero – tyttebær – jordskokkechips - honningglaserede rodfrugter
Vino: 2019 Barolo, Mauro Molino

Dolce
Tiramisu – Kahlúa – hasselnød – mørk chokolade
Vino: 2007 Marsala Superiore "Targa", Florio

PESCETAR MENU
1695 DKK

Antipasto
Pesce crudo – ørred – agurk – peberrodsmayonnaise – rødbedepuré – friterede kapers – dild – kaviar
Vino: 2022 Gavi Palas, Michele Chiarlo

Primo
Mafaldine – brændt porre – cashewnødder – persillesmør – trøffel
Vino: 2021 Langhe Chardonnay, Ronchi

Secondo
Rødtunge piccata – smør – citron – kapers
Tilbehør
Kartoffel/sellerigratin – sprød cavalo nero – tyttebær – jordskokkechips - honningglaserede rodfrugter
Vino: 2021 Collio Bianco, Borgo del Tiglio

Dolce
Tiramisu – Kahlúa – hasselnød – mørk chokolade
Vino: 2007 Marsala Superiore "Targa", Florio

VEGETAR MENU
1695 DKK

Antipasto
Bitre salater – bagt græskar – brunet gedeost – saltristede græskarkerner – Cavi·Art
Vino: 2022 Gavi Palas, Michele Chiarlo

Primo
Mafaldine – brændt porre – cashewnødder – persillesmør – trøffel
Vino: 2021 Langhe Chardonnay, Ronchi

Secondo
Stegt blomkål – brunet smør – morkler – estragon – sort hvidløg
Tilbehør
Kartoffel/sellerigratin – sprød cavalo nero – tyttebær – jordskokkechips - honningglaserede rodfrugter
Vino: 2019 Barolo, Mauro Molino

Dolce
Tiramisu – Kahlúa – hasselnød – mørk chokolade
Vino: 2007 Marsala Superiore "Targa", Florio

VEGANSK MENU
1695 DKK

Antipasto
Bitre salater – bagt græskar – saltristede græskarkerner – Cavi·Art
Vino: 2022 Gavi Palas, Michele Chiarlo

Primo
Mafaldine – brændt porre – cashewnødder – persillesmør – trøffel
Vino: 2021 Langhe Chardonnay, Ronchi

Secondo
Stegt blomkål – selleri puré – svampe – hasselnødder – sprød cavalo nero – jordskokkechips
Vino: 2019 Barolo, Mauro Molino

Dolce
Proseccosorbet – pocheret pære – mørk chokolade
Vino: Ambar Moscato, Florio