

Trattoria Fiat præsenterer

NYTÅRSAFTEN 2025

APERITIVO

Sorelle Bronca Prosecco di Valdobbiadene -
Particella 68 Rive di Colbertaldo DOCG, 2022

SNACKS

Østers

Arancini – perlebyg – svampe – mayo

Prosciutto di San Daniele

MENU 1695 DKK

Antipasti

Carpaccio - konfiterede svampe - parmesan - grillet kastanje

Riesling, Marziano Abbona, Chloris 2023

Primi

Agnolotti – lam – ricotta – jus – smør – salvie

Barolo, Le Radici, Fratelli Revello, 2021

Secondi

Ribeye – glace – trøffel – kartoffelfondant – cavolo nero

Bolgheri, Poggio al Tesoro, Il Seggio, 2023

Dolci

Chokoladekage – chokolademousse – chokoladesauce – hasselnød

Passito, Pass the cookies!, Di Leonardo Vineyards N/V

PESCETAR MENU 1695 DKK

Antipasti

Jomfruhummerhaler – basilikumsemulsion – stenbiderrogn – focaccia

Riesling, Marziano Abbona, Chloris 2023

Primi

Mezzi Rigatoni – trøffel – smør – parmesan

Barolo, Le Radici, Fratelli Revello, 2021

Secondi

Pighvar – jomfruhummer-velouté – trøffel – knoldselleri – blomkål

2022 Belguardo "V" Vermentino Superiore Maremma, DOC, Tenuta

Dolci

Chokoladekage – chokolademousse – chokoladesauce – hasselnød

Passito, Pass the cookies!, Di Leonardo Vineyards

VEGETAR MENU 1695 DKK

Antipasti

Tatar af aubergine – saltet ricotta – ristede valnødder – tomater

Riesling, Marziano Abbona, Chloris 2023

Primi

Rigatoni corta – trøffel – smør – parmesan

Barolo, Le Radici, Fratelli Revello, 2021

Secondi

Blomkål alla livornese – tomater – basilikum –

oliven – kapers – hvidløg – lemon

Bolgheri, Poggio al Tesoro, Il Seggio, 2023

Dolci

Chokoladekage – chokolademousse – chokoladesauce – hasselnød

Passito, Pass the cookies!, Di Leonardo Vineyards

Alkoholfri menu

Oddbird Spumante - Liberated from alcohol N/V

-

Villa Huesgen Riesling 2024

-

Divin Pinot Noir - Vigneron - Oak matured 2024

-

Stella d'Alba cocktail

Adriatico 0,0% - Citron Juice – Appelsin juice – Vanilje

