

## Vælg en og samme menu til hele bordet

3 retter Antipasto/ primo, secondo, formaggio/ dolce kr. 495

4 retter Antipasto, primo, secondo, formaggio/ dolce kr. 575

5 retter Antipasto, primo, secondo, formaggio, dolce kr. 645

# Gusto Giusto

**Grana Padano DOP** 1år lagret komælksost produceret fra år 1150 i Piemonte, Lombardiet, Trento og Veneto.

**Parmigiano Reggiano DOP** 2 år lagret komælksost kendt fra Parma, Reggio Emilia og Modena.

**Gorgonzola DOP** stracchino verde, skimmelost af komælk. En viderudvikling fra år 881 der Milano-provinsen.

**Pecorino DOP** fåremælksost laves i Toscana, Sardinien.

**Taleggio DOP** stammer fra Bergamo, ost er omtalt af flere romerske kejsere. Den er en fuldfed komælksost.

**Speck IGP** koldrøget, krydret og lufttørret skinke, fra Lombardiet og Trento. Produceret siden 1300-tallet.

Restaurantens navn er en talemåde, der betyder "rigtig smag". Italienerne bruger det om mad og vin, der smager dem. I restauranten har vi tilladt os at blande det klassiske italienske restaurationskøkken med det lidt grovere trattoria-krokøkken. Altid med et overordnet ønske om at bringe vor gæster

"Gusto Giusto"

Du er velkommen til at tage spisekortet med hjem

NB. Der kan være ingredienser i maden, der ikke er beskrevet i kortet

**Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale**

## Antipasti / Forret kr. 125

### Battuta di Manzo

Råmarineret oksemørbrad serveret på hjertesalat med østershatte og parmasanostecreme.

### Carpaccio di pesce spada

Carpaccio af sværdfisk serveret på flan med sprød hvede.

### Carne salada con insalata estiva

Hjemme gravadet okseinderlår, serveret med salat af røget ricotta og agurk.

### Timballo di pomodorini

Konfiterede tomater på sprød bund, serveret med bøffelmozzarella og basilikumcreme.

## Primi / Forret kr. 125

### Peperoni ripieni di risotto

Bagt peberfrugt med fyld af reje/citron-risotto serveret på rejebisque.

### Ravioli

Hjemmelavede ravioli med fyld af ricotta og krebshealer.

### Pappardelle

Hjemmelavet båndpasta med stuede friske svampe og pamesanost.

### Pipe al filetto

Pipepasta med oksemørbrad, søde ærter, marsala, glace og parmesanost.

## Secondi / Hovedret kr. 275

### Medaglione di Vitello

Kalvemedalion bundet med speck, serveret med smørristede kantareller og dagens kartoffel.

### Corona d'agnello al balsamico

Lammekrone med balsamicosauce tilsmagt med vanilje, serveret med aubergine caponata og smørristet polenta.

### Tagliata di angus al balsamico

Letstegt Angus okseskulder, serveret med smørristede østershatte, nye kartofler og balsamicosauce.

### Coda di rospo

Smørdampet havtaske med hvidvinssky, marieret rødæg og kapers, serveret med græskarpuré, tilsmagt med appelsin.

## Formaggio kr.135

### Formaggio misto

Udvalg af italienske oste.

## Dolce kr. 125

### Tiramisu estivo

Sommer tiramisu: Citron-mascarponecreme, savoiardi med limoncello og jordbær med kokosdrys.

### Semifreddo di ricotta

Ricottais med pistacie på lagkagebund serveret med chokoladeovertræk.

### Gelato e meringa

Flødeis med ferskenkompot med knust marengs hvid chokolade.