

Vælg en og samme menu til hele bordet

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

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

Gusto Giusto

INFO!!!

Godt 80 % af alle de ting, vi bruger i restauranten, er pt. økologisk.

Lige nu venter på at få godkendt vores økologiregnskab hos fødevarerilsynet.

Vi forventer at blive godkendt til et sølv mærke, hvilket betyder, at mellem 60% og 90% af vores råvarer skal være økologiske.

De varer, vi pt. har svært ved at finde økologisk er primært; spiritus, italienske oste og dessertvine, hvorfor vi har en begrænset udvalg.

Du er velkommen til at tage spisekortet med hjem

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 vore gæster

"Gusto Giusto"

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 økologisk oksemørbrad serveret med ovn- pocheret æg og parmesancreme af Grana Padano DOP

Tonno

Råmarineret tun serveret med asparges, stenbiderrogn og urte olie.

Carne salada

Hjemmegravad okseinderlår, serveret på salat fyldt med creme af røget ricotta og forårsløg, Grana Padano DOP.

Crema di piselli con capesante

Ærtecreme serveret med let ristede kammuslinger.

Prosciutto crudo ecologico affumicato

Økologisk Holbækfjord skinke serveret med granatæble og kastanjehonning

Primi / Forret kr. 135

Peperoni ripieni di risotto

Bagt peberfrugt med reje- og citronrisotto, serveret på reje bisque.

Ravioli

Hjemmelavede ravioli med fyld af kartoffel, asparges og Holdbækfjord skinke serveret med burro versato (smørristet salvie) med friskrevet Grana Padano DOP.

Pappardelle

Hjemmelavet båndpasta serveret med vildfanget laks og forårsløg

Pipe alla caprese

Hjemmelavet pasta med semi tørrede tomater, bagte oliven, basilikum og mozzarella

Secondi / Hovedret kr. 275

Saltimbocca di Vitello

Dansk økologisk ungvæg med Holbækfjord skinke salvie og marsala sky serveret med dagens heldige kartoffel og nye asparges.

Cotoletta di capocollo alla Zingara

Økologisk nakkekotelet serveret med rattoulie af peberfrugt, sorte oliven og squash

Fegato di agnello alla Veneziana

Økologisk lammelever med polenta og bløde løg

Salmone

Vildfanget laksesteak serveret med fenniklsalat og grillet citron.

Coda di rospo

Smørdampet havtaske i hvidvinssky med kapers. Serveret på squashbund.

Formaggio kr.135

Formaggio misto

Udvalg af italienske DOP oste.

Dolce kr. 125

Tiramisu classico

Klassisk tiramisu: Zabaionecreme, og hjemmebagte savoiardi.

Semifreddo di ricotta

Ricotta-is med pistacie i hjemmebagt lagkagebund serveret med chokoladeovertræk.

Gelato e meringa

Økologisk flødeis med rababerkompot og knust marengs og hvid chokolade.