

## Vælg en og samme menu til hele bordet

4 retter: antipasto, primo, secondo, formaggio/dolce kr. 575  
5 retter: antipasto, primo, secondo, formaggio og dolce kr. 645

### INFO!!!

Lidt over 97 % af vores råvarer er økologiske.

Vi er godkendt til et sølvspisemærket af fødevareministeriet, hvilket betyder, at mellem 60% og 90% af vores råvarer skal være økologiske.

I kan finde os og andre økologiske restauranter på fødevareministeriets hjemmeside: [www.oekologisk-spisemaerke.dk](http://www.oekologisk-spisemaerke.dk)  
Øko-Danmarkskortet.

Du er velkommen til at tage spisekortet med hjem!

*Grazie e Arrivederci*

# Gusto Giusto

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"

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

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

## Antipasti / Forret kr. 125

### Battuta di manzo

Råmarineret oksemørbrad serveret på hjertesalat med østershatte, syltede skalotteløg og Parmigiano Reggiano DOP

### Carne salada

Hjemmegravad okseinderlår serveret med salat af letrøget ricotta med æble, valnødder og friskrevet Parmigiano Reggiano DOP

### Crema di patate con cappesante

Kartoffelcreme serveret med letristede kammuslinger

### Prosciutto crudo affumicato

Holbækfjordskinke serveret med kastanjehonningbagte æbler

### Crema di pomodoro e panna al Parmigiano

Flødelegeret tomatsuppe serveret med hvidløgsbrød og creme lavet på Parmigiano Reggiano DOP

## Primi / Forret kr. 135

### Ravioli di zucca

Hjemmelavede ravioli med fyld af bagte græskar serveret på klassisk tomatsauce med friskrevet Parmigiano Reggiano DOP

### Pappardelle

Hjemmelavet båndpasta med flødestuede friske svampe og Parmigiano Reggiano DOP

### Risotto al pollo, pere e gorgonzola

Risotto med høne fra Hegnsholt, pære og gorgonzola

## Secondi / Hovedret kr. 275

### Portafoglio di vitello con taleggio e prosciutto

Kalvefilet med holbækfjordskinke og taleggio serveret med efterårets tilbehør og dagens kartoffel

### Tagliata di manzo al balsamico

Letstegt oksefilet serveret med smørristede østershatte, Parmigiano Reggiano DOP og balsamosauce

### Cotoletta di capocollo alla zingara

Økologisk nakkekotelet serveret på knoldsellericreme med årstidens ratatouille

### Coda di rospo

Smørdampet havtaske med hvidvinssky, marinerede rødløg og kapers, serveret med græskarpuré, tilmagt med appelsin

## Formaggio kr.135

### Formaggio misto

Udvalg af italienske oste

## Dolce kr. 125

### Semifreddo al tiramisu

Tiramisu-is: Zabaionecreme og hjemmebagte savoiardi

### Gelato e meringa

Flødeis med æblekompot, knust marengs og hvid chokolade