

## Antipasti / Forret kr. 125

### Battuta di manzo

Råmarineret oksemørbrad serveret med syltede skalotteløg og Parmigiano Reggiano DOP

### Carne salada

Hjemmegravet okseinderlår serveret med salat blandede bønner og løgpickels og flager af Parmigiano Reggiano DOP

### Crema Topinambur con cappesante

Jordskokkecreme serveret med letristede kammuslinger

### Prosciutto crudo affumicato

Holbækfjordskinke serveret med kastanjehonningbagte æbler

### Zuppa di pomodoro e panna al Parmigiano

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

## Primi / Forret kr. 135

### Ravioli Brasato

Hjemmelavede ravioli med kød fyld serveret på klassisk tomatsauce serveret burro versato med friskrevet Parmigiano Reggiano DOP

### Pappardelle

Hjemmelavet båndpasta med tun og spinat og ricotta.

### Risotto al pollo, pere e gorgonzola

Risotto med høne fra Hegnsholt, pære og gorgonzola

### Gnocchi di patate

Kartoffelpasta i med Holbækfjordskinke og porre

## Secondi / Hovedret kr. 275

### Tagliata di manzo al balsamico

Letstegt oksefilet serveret med østershatte og balsamicosauce og Reggiano DOP

### Arrosto di agnello

Lamme culotte fra Thy serveret på knoldsellericreme med sprød selleri.

### Ossobuco in bianco

Langtids braiseret kalveskank med gremolata af citron og persille serveret med klassisk safranrisotto.

### Coda di rospo

Smørdampet havtaske med hvidvinssky, marinerede rødløg og kapers, serveret med spinat.

## Formaggio kr.135

### Formaggio misto

Udvalg af italienske oste

## Dolce kr. 125

### Cassatelle – Cassateddi – Cappidduzzi di Sicilia

Siciliansk ricottakager med marsala Serveret med appelsinsorbet

### Gelato e meringa

Flødeis med æblekompot, knust marengs og hvid chokolade

### Delizia di caffè, cioccolato e nocciole

Hasselnødebund med moccacreme og chokolade serveret med passionsfrugt

