

## Antipasti / Forret kr. 135

### Carne salada

Hjemmegravad okseinderlår, serveret på agurksalat med cremeftyld af røget ricotta og forårsløg, Parmigano Reggiano DOP.

### Uova al forno

Langtidsbagt æg serveret med parmasancreme, asparges og stenbiderrogn.

### Cozze

Hvidvinsdampet blåmuslinger med porre og fløde.

### Carpaccio

Tynde skiver af af helleflynne serveret med fennelikesalat med citrus.

### Prosciutto crudo affumicato

Holbækfjordskinke serveret på kartoffel med rosmarin og kastanjenhonning.

## Primi / Forret kr. 135

### Risotto

Risotto med krebs, citron og rosmarin.

### Ravioli

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

### Ragout di Agnello

Hjemmelavet pappedelle-pasta med lammeragout og Parmigano Reggiano DOP.

### Gnocchi alla Sorrentina

Hjemmelavede kartoffelpasta med klassisk tomat gratineret med mozzarella.

## Secondi / Hovedret kr. 275

### Braciola di maiale con peperoni in agrodolce

Skaftede koteletter serveret med peberfrugt i sursødsauce og polenta.

### Stinco d'agnello al balsamico

Langtids braiseret lamme skank serveret med, hvidløgs yogurt, forårsløg og polenta.

### Filetto di manzo

Oksemørbrad serveret med østershatte og nye kartofler.

### Coda di rospo

Smørdampet havtaske med hvidvinssky og kapers. Serveret på squash bund.

## Formaggio kr. 135

### Formaggio misto

Udvalg af italienske oste.

## Dolce kr. 125

### Deliizia

Hvidchokolade mousse serveret på mørdej serveret med pære og kanel.

### Meringata

Flødeis med frugtkompot af sprød marengs og chokolade.

### Torta al limone

Citron dessertkage serveret med flødeis