

Vælg den og samme menu til hele bordet

3 retter 5% rabat, 4 retter 10% rabat, 5 retter 15% rabat

INFO

97% af vores råvarer er økologiske. Vi er godkendt til et sølvspisemærket af fødevarerministeriet, hvilket betyder, at mellem 60% og 90% af vores råvarer skal være økologiske.

I kan finde os og andre økologiske restauranter på fødevarerministeriets hjemmeside: www.oekologisk-spisemaerke.dk
Øko-Danmarkskortet.

Grana Padano DOP 1 år 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.

Du er velkommen til at tage spisekortet med hjem

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 allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

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.

Carpaccio

Tynde skiver af af helleflynne serveret med fennelikesalat med citrus.

Prosciutto crudo affumicato

Holbækfjordsskinke serveret på kartoffel med rosmarin og kastanjehonning.

Primi / Forret kr. 135

Risotto

Risotto med krebs, citron og rosmarin.

Ravioli

Hjemmelavede ravioli med fyld af kartoffel, asparges og Holdbækfjordsskinke 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

Skafte kortelet serveret med peberfrugt i sursødsauce og polenta.

Ossobuco d'agnello

Lamme ossobuco med, skovsvampe, forårsløg og grovmos.

Filetto di manzo

Oksemørbrad, østershatte, bagtetomater 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

Delizia

Hvidchokolade mousse serveret på mørdej serveret med pære og kanel.

Meringata

Flødeis med rabarber, marengs og chokolade.

Torta al limone

Citron dessertkage serveret med flødeis