

Vælg samme menu til hele bordet

4 retter kr. 560 5 retter kr. 680 6 retter kr. 850

INFO

Vi er godkendt til et Guld spisemærket af fødevareministeriet, hvilket betyder, at min. 90% af vores råvarer skal være økologiske.

Finde os og andre økologiske restauranter på fødevareministeriets hjemmeside: www.oekologisk-spisemaerke.dk Øko-Danmarkskortet.

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.

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

"GustoGiusto"

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, agurk, letrøget ricotta og Parmigano Reggiano DOP.

Fresella caprese

Calabisk hvidløgsbrød med mozzarella med friske og tørrede tomater.

Carpaccio

Råmarineret helleflyne, fennelikesalat og citrus.

Prosciutto crudo affumicato

Holbækfjordskinke, melon og kastanjehonning.

Primi / Forret kr. 135

Risotto

Risotto med krebs, citron og rosmarin.

Ravioli

Hjemmelavede ravioli med fyld af kartoffel, Holdbækfjordskinke. Burro versato (smørristet salvie) og Parmigano Reggiano DOP.

Ragout agnello

Hjemmelavet pappedell med lammeragout (Thy Lam) 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

Skaftekortelet, peberfrugt, kapers go oliven i sursødsauce og polenta.

Costolette d'agnello

Lamme kortelet (Thy Lam), aubergine og kartoffel.

Filetto di manzo

Oksemørbrad, østershatte, bagte tomat og kartoffl.

Coda di rospo

Smørdampet havtaske, hvidvins sky med kapers og porre. Serveret på squash bund.

Formaggio kr.135

Formaggio misto

Udvalg af italienske oste.

Dolce kr. 125

Deliizia

Hvidchokolade mousse serveret på 'mørdej' med blomme.

Meringata

Flødeis med frugt marengs.