

## Vælg samme menu til hele bordet

Antipasti, primo, secondo, formagio eller dolce  
4 retter kr. 565

Antipasti, primo, secondo formagio & dolce  
5 retter kr. 680

\* Serveres ikke på menuer

## INFO

Vi er godkendt til et guld-spisemærke af fødevarerministeriet, hvilket betyder at min. 90% af vores råvarer og vin skal være økologiske.

Finde os og andre økologiske restauranter på fødevarerministeriets hjemmeside: [www.oekologisk-spisemaerke.dk/Øko-Danmarkskort](http://www.oekologisk-spisemaerke.dk/Øko-Danmarkskort)



**90-100% organic**

# 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 og moderne italienske restaurationskøkken med det lidt grovere trattoria-køkken. Altid med et overordnet ønske om at bringe vor gæster.

“Gusto Giusto”



**90-100% organic**

**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.**

**Vi vil meget gerne anbefale retter til veganere.**

## Antipasti / Forret kr. 135

### Carne salada

Hjemmegravet okseinderlår med spidskål, æbler, valnødder mascarpone og Parmigiano Reggiano DOP.

### Affetattot misto

Blandet anretning af antipasti. Parmaskinke, salumi, grillede -og syltede grøntsager.

### Caponata

Grøntsagsragout serveret med frisk mozzarella, langtidsbagte æg og hvidløgsbrød.

## Primi / Forret kr. 135

### Ravioli con zucca

Pasta med fyld af græskar og kastanjer, serveret på klassisk tomatsauce, salvie i brunet smør og Parmigiano Reggiano DOP.

### Risotto ai funghi misti

Risotto med blandede skovsvampe og Parmigiano Reggiano DOP.

### Pappardelle con anatra confit

Hjemmelavet båndpasta med ragout af confiteret and, granatæble valnødder og Parmigiano Reggiano DOP.

## Secondi / Hovedret kr. 295

### Braciola di maiale con peperoni in agrodolce

Nakkekotelet serveret med peberfrugt, kapers og oliven i sursødsauce og dertil polenta.

### Angello

Langtidsbraiseret lammekølle med grov mos dertil bagte og syltede beder.

### Vitello alla piemontese

Hasselnøddepaneret kalvefilet med chokolade-balsamicosauce serveret med dagens kartoffel.

### Coda di rospo

Smørdampet havtaske på græskarcreme serveret med hvidvinssky, marinerede rødæg og kapers.

## Formaggio kr. 135

### Formaggio misto

Udvalg af italienske oste.

## Dolce kr. 135

### Cassata

Siciliansk ricotta-dessert med chokolade og marcipan.

### Mousse di cioccolato bianca

Hvid chokolademousse med pære og biscotti.