

Antipasti / Forret kr. 135

Carne salada

Hjemmegravad okseinderlår, røget ricotta, agurk, forårsløg og Parmigiano Reggiano DOP (L+G).

Uova al forno

Smilende æg med parmasancreme og asparges. (V+G+L).

Carpaccio

Tynde skiver af af helleflynder serveret på fennelikesalat med citrus. (L+G).

Crema di piselli

Ærtecreme, letstegt kammusling og sprød skinke (G+V).

Primi / Forret kr. 145

Risotto

Risotto med asparges, ristede mandler og Parmigiano Reggiano DOP (V+G).

Ravioli

Hjemmelavede ravioli med lakse- og ricottafyld på en bund af squash. Serveret burro versato (brunet smør) med mynte.

Ragout di faraona

Hjemmelavet pappedelle-pasta med perlehøne, ærter og Parmigiano Reggiano DOP (V+L).

Gnocchi

Kartoffelpasta med hjemmelavet salsiccia, Chime di rapa creme (vild broccoli) og Parmigiano Reggiano (L).

Secondi / Hovedret kr. 295

Corona di cinghiale

Vidsvinekrone med rabarber balsamicosauce, nye kartofler og smørstegt Chime di rapa (vild broccoli) (L+G).

Tagliata di vitello

Letstegt ungvægfilet med østershatte, bagte tomater og nye kartofler (L+G).

Involtini di petto di faraona

Perlehønebryst med mozarella og parma i Marsalasky serveret med squash og nye kartofler.

Coda di rospo

Havtaske i tomat med kapers og hjertemuslinger serveret med nye kartofler (G+L).

Formaggio kr.135

Vælg 3 stk. klassiske italienske oste.

- Gorgonzola med pære.
- Pecorino med mandler og honning.
- Taleggio med rabarber.
- Parmigiano Reggiano DOP med balsamico (G).

Dolce kr. 135

Tiramisu

Tiramisu, zabaionecreme og hjemmebagte savoiardi.

Pastiera Napolitana

Ricotta tærte, rabarbermousse og brændt hvid chokolade.