

## Vælg den og samme menu til hele bordet

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

### Antipasti / Forret kr. 135

#### Carne salada

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

#### Burrata con pomodori confittati

Helt frisk mozzarella med konfiterede tomater (L+G+V).

#### Carpaccio di polipo

Tyndt skåret blækspruttearme serveret på kartoffelbund med sorte oliven tomat og syltede rødløg (L+G).

#### Crema di piselli

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

### Primi / Forret kr. 145

#### Risotto

Risotto med ovnbagte røde peberfrugter, frisk gedeost og ristede hasselnødder (V+G).

#### Ravioli

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

#### Pappardelle con salmi di cinghiale

Hjemmelavet båndpasta med vildsvin.

#### Gnocchi

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

### Secondi / Hovedret kr. 295

#### Tagliata di vitello

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

#### Petto di faraona

Perlehønebryst, røget skinke og marsalasky med kirsebær. Serveret med squash og nye kartofler. (G+L).

#### Coda di rospo

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

#### Halibut gratinato

Gratineret hellefisk serveret på en bund af søde kartofler med creme lavet på Prosecco. Pyntet med pistage nødder (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.

### Dolce kr. 135

#### Tiramisu

Klassisk italiensk dessert med mascarpone, kaffe marsala og hjemmebakte savoiardi.

#### Tortino con crema pasticcera e pesca

Hjemmebakgt fersken ærte med vaniljeis.