

Hvis i vælger den samme menu har vi et godt tilbud

4 retter kr. 560

Antipasto, primo, secondo, formaggio eller dolce

5 retter kr. 680

Antipasto, primo, secondo, formaggio og dolce



90-100% organic

INFO

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

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

Du er velkommen til at tage spisekortet med hjem

Gusto Giusto

‘Gusto Giusto’ 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

G = Retten kan laves glutenfri

V = Retten kan lave vegetarisk

L = Retten kan laves uden laktose

Antipasti / Forret kr. 135

Carne salada

Hjemmegravad okseinderlår, ricotta, artiskok og Pecorino Sardo (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 Topinambur con cappesante

Jordskokkecreme med letristede kammuslinger. (G +V)

Primi / Forret kr. 145

Risotto

Risotto med dildpesto og rimmet laks (G + L).

Ravioli ai porcini

Hjemmelavede ravioli med Karl Johan svampe og ricotta fyld på græskarcreme og Parmigiano Reggiano DOP.

Pipe con cinghiale

Hjemmelavet pipe-pasta med vildsvine ragout og Parmigiano Reggiano DoP

Gnocchi

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

Secondi / Hovedret kr. 295

Tagliata di vitello

Letstegt ungvægfilet med Karl Johan svampe sauce(L+G).

Agnello brasato

Lammeculotte serveret på knoldsellericreme med sprød knoldselleri, syltede løg og morbærsaube.

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 pistacienødder (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 pasticciera e prugne

Hjemmebakst sveske tærte med vaniljeis.