
MENU

TASTING MENU

7 serveringer sammensat af kokken.

Charcuterie

med gnocco fritto

Guanciale e cavolo

Sauteret grønkål med guanciale

Torta de pommea de tiera

Kartoffelkage med scamorza og guanciale

Pane

blødt focaccia og surdejsbrød med ekstra
jomfruolivenolie

Pasta Alla Montovana

Pasta med Montovana græskarsauce,
selleripuré og sæsonens grøntsager

Vitello Piemontese

bagt kalvekød med fyldig piemontesisk
sauce & sæsonens grøntsager

Lattaiolo

Mælkepudding med cantucci og citron

Pris: *545 DKK per person*

A N T I P A S T I

Charcuterie (for 2 personer)

med gnocco fritto

180 DKK

Stracciatella

med sæsonens grøntsager

120 DKK

Torta de pommes de tiera

Kartoffelkage med scamorza og guanciale

160 DKK

Piovra

ristet blæksprutte med bagte kartofler, sort
oliven pulver, persille mayo og syltet selleri

180 DKK

Blødt focaccia og surdejsbrød
med ekstra jomfruolivenolie
45 DKK

P R I M I

Pasta Alla Montovana

Pasta med Montovana græskarsauce,
selleripuré og sæsonens grøntsager

175 DKK

Genovese Napoletana

Mezzi Rigatoni med slow-cooked onion
og kødsauce med parmesan

180 DKK

Spaghetti E Cozze

med muslinger, San Marzano tomater,
smør Nduja og krydret brødkrummer

195 DKK

S E C O N D I

Cardoncello

kongeøsterssvampe glaseret med
smør, grøn bønnecreme og sæsonens
grøntsager
170 DKK

Peposo

Simreret oksekød med rødvin- og
pebersauce, selleripuré og sæsonens
grøntsager
225 DKK

Calamaro Alla Ligure

fylt blæksprutte med brødkrummer,
tentacles, capers, Parmigiano og
marjoram. Serveret med grønne bønner
235 DKK

D O L C I

Camilla Cake

gulerod og mandel kage med vaniljesauce
og ristet mandler
95 DKK

Panna Cotta

med Cynar, saltet biscuits og orange
90 DKK