
MENU

S N A C K S

Oliven

Marinerede oliven

49 DKK

Østers

Gillardeau østers, skalotteløg & hindbær
eddike

45 DKK

B R Æ T

Italienske oste

Ostebræt, 4 slags ost, honning,
hjemmelavet marmelade &
karamelliserede figner

179 DKK

Charcuteri

3 slags charcuteri

189 DKK

Charcuteri & ost

2 slags ost, 2 slags charcuteri, honning,
hjemmelavet marmelade & oliven

215 DKK

F O R R E T

Klassisk Vitello tonnato

Klassisk Vitello tonnato med tun sauce,
kapersblomst & kaperspulver

170 DKK

Kartoffel Fondant (Veg.)

miso, friteret svampe, svampe broth &
purløgsolie

159 DKK

Burrata

*med balsamico, rosmarinristede druer,
tørrede oliven & rucola*

179 DKK

Kammusling

med jordskokke creme, stjerne anis &
lakridspulver

205 DKK

Oksetatar

syltede gulerødder, sød hvidløgssauce &
friteret grønkål

195 DKK

P A S T A

Gnocchi Sardi (Veg.)

safran sauce, saltet citron, kapers &
kakao nibs
190 DKK

Lasagne

med oksemørbradragout, parmesan
sauce, Nebbiolo reduktion & trøffel
215 DKK

Tagliatelle

cacio/pepe, citron & kæmpe rejer
215 DKK

Hjemmelavet Ravioli

Ravioli fyldt med kylling og ovnstegte
kartofler, røget beurre blanc &
demi glace
210 DKK

H O V E D R E T

Helleflynder

med buerre blanc-sauce, syltede
rabarber, purløg & gullerødder
325 DKK

Lynstegt Tun

med sort sesam crust, ristet pebersauce,
brøndkarse & tapiokachips med
blæksprutteblæk
330 DKK

Confiteret andelår

appelsin demi-glace, kartoffel puré &
marineret rødkålssalat
325 DKK

Kalvekotelet

med grøn sauce, peberrod, jordskokker &
spicy demi-glace
335DKK

Tournedos Rossini

med pan brioche, foie gras, trøffel,
Maderia sauce & sauteret spinat
340 DKK

Ristet Savoykål (Veg)

rosmarin sauce, kastanjer & stjerne anis
225 DKK

P I Z Z A

Margherita

Margherita, mozzarella & basilikum
175 DKK

Pizza Venticina

Pizza, krydret ventricina, nduja & gorgonzola
195 DKK

Pizza Pancetta

Mozzarella, italiensn pancetta, broccoli &
røget Scamorza - *185 DKK*

Vegetar Pizza

Tomatsauce, hvidløgs confit, Taggiasche
oliven & burrata - *180 DKK*

Pizza salsiccia

med fennikelfrø, mozzarella, svampe &
Taleggio ost
215 DKK

D E S S E R T E R

Tiramisu

karamelliseret mandler & kakao

105 DKK

Limone di cioccolato

Yuzu ganache, citron & mynte kompot

125 DKK

Gelati e sorbetti

Sorbet is

95 DKK

Peanut butter mousse (Veg.)
med fyldt af jordbær & æble på
vaniljekage
105 DKK

Hvid Chokolade Ganache
med Tonka bønner, kirsebær cremeux
med Amarena på mandel biscuit
110 DKK

Croccante Rocher
Hasselnøddeganache, saltkaramel,
hasselnøddekiks, hasselnøddepraline,
mælkechokolade & mandler
120 DKK

V E G E T A R M E N U

Forret

kartoffel fondant, miso, friteret svampe,
svampe broth & purløgsolie

Pasta

Gnocchi sardi, safran sauce, saltet
citron, kapers & kakao nibs

Hovedret

Ristet savoykål, rosmarin sauce,
kastanjer & stjerne anis

Dessert

peanut butter mousse med fyldt af
jordbær & æble på vaniljekage

Pris

515 DKK

B Ø R N E M E N U

Pizza Margherita

Tomat, mozzarella

105 DKK

Pizza med skinke

Tomat, mozzarella & skinke

105 DKK

Pizza med Salami

Tomat, mozzarella & salami

105 DKK

Spaghetti Bolognese

105 DKK

Spaghetti Tomatsauce

105 DKK

Spaghetti smør

Spaghetti med smør

75 DKK

S Æ S O N M E N U

**Mellem 17:00-21:00 (menuen er kun for hele
bordet og incl. rabat)**

Forret

Sandart, Salmoriglio sauce, kapers &
blomkål

Pasta

Maltagliati pasta, Genovese seafood
ragout & bagte tomater

Hovedret

Confiteret andelår, appelsin demi-glace,
kartoffel puré & marineret rødkålssalat

Dessert

Hvid chokolade ganache med Tonka
bønner, kirsebær cremeux med Amarena
på mandel biscuit

Pris

575 DKK

V I N M E N U

Prail Sauvignon Blanc

Sudtirol Alto Adige

Rosso Di Montepulciano, Poliziano

Toscana

Roncicone Gran Selezione

Toscana

Zibibbo

Sicilia

Pris

525 DKK