
MENU

S N A C K S

Oliven

Marinerede oliven

49 DKK

B R Æ T

Italiensk Charcuteri

Bræt med et udvalg af italiensk charcuteri og ost, bruchetta med karamelliserede smør, parmesan & trøffel

185 DKK

Italienske oste

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

179 DKK

F O R R E T

Østers

med skalotteløg & hindbæreddike
45 DKK

Klassisk Vitello tonnato

Klassisk Vitello tonnato med tun sauce,
kapersblomst & kaperspulver
170 DKK

Jordskokke Velouté/suppe (vegan)

med palmekål, filodej med hvid sesam &
sumak
159 DKK

Burrata

*Semi-dried tomater, syltede
bøgehatte/svampe & basilikum olie*
165 DKK

Marineret Laksecapaccio

med rødbede ketchup, grønne æbler,
kærnemælk & dildolie

215 DKK

Stegt Torsk

radicchio og daikon bitter salat, lime & mynte
mayo

195 DKK

P R I M I - P A S T A

Girolle

Girolle Pasta, muslinger, cannellini bønner,
salturt & saltet citron - *190 DKK*

Byg "risotto" (Vegan)

med græskar, kaffe & seitan - *195 DKK*

Rigatoni

med ragú bianco (kalvekød), Grana skum (ost)
& trøffel - *205 DKK*

Hjemmelavet tagliatelle

Tagliatelle med ramsløg, kapers, citron &
scampi-tartar - *215 DKK*

Hjemmelavet Ravioli

Ravioli fyldt med perlehøne, guanciale,
hestebønner og pecorino - *210 DKK*

H O V E D R E T

Tun

med brødkrumme crust, nebbiolo sauce, peberrodsmayo & marinerede gulerødder

315 DKK

Havtaske

med skaldyrssauce, safran beurre blanc & kejserhat svampe

320 DKK

Tournedos Rossini

Oksetournedos Rossini 200g. brioche, foie gras, madeira sauce og trøffelflager

345 DKK

Kalve Striploin

Persille-viennoise, beurre blanc, soltørrede tomater & purløg

295 DKK

Lam serveret på to måder

Sous vide tilberedt lamme culotte, ærtecreme
m. mynte & vanilje, Tonkabønne olie samt en
slow cooked lamme ragout

310 DKK

Gratineret blomkål

med miso, figensirup & laurbærolie

185 DKK

T I L B E H Ø R

Braiseret gulerødder

med sichuan peber crumble & balsamico

59 DKK

Bimi med hvidløg og chilliolie

59 DKK

Ristede kartofler

Med sennepsmayonnaise, stegte porrer &
karse

55 DKK

Marineret rødbede salat

gedeost & hasselnøddesauce

60 DKK

P I Z Z A

Margherita

Margherita, mozzarella & basilikum

175 DKK

Pizza Venticina

Pizza, krydret ventricina, nduja & taleggio

195 DKK

Pizza burrata/ansjoser

Pizza med tomat sauce, burrata, ansjoser & oregano

175 DKK

Pizza Salsiccia

Mozzarella, salsiccia, broccoli & rygeost

215 DKK

Foccacia con peperoni

Røde peberfrugter, kapers, røget scarmorza-ost og Balsamicoglance

180 DKK

O S T & D E S S E R T

Italienske oste bræt

4 slags oste, honning, hjemmelavet marmelade & karamelliserede figner

149 DKK

Tiramisu

Tiramisu med karamelliserede mandler

105 DKK

Croccante Rocher

Hasselnøddeganache, saltkaramel, hasselnøddekiks, hasselnøddepraline, mælkechokolade & mandler

120 DKK

Limone di cioccolato

Yuzu ganache, citron & mynte kompot

125 DKK

Gelati e sorbetti

Sorbet is

95 DKK

Chokolade ganache (vegansk)

Chokolade ganache med kokoscreme,
overtrukket med mørk chokolade og
mandler

105 DKK

Hindbær

Ganache med yuzu, citron,
hindbærkompot & mandel biscuit

120 DKK

V E G E T A R M E N U

Pris: 495 DKK

Forret

Jordskokke velouté/suppe, palmekål,
filodej med hvid sesam og sumak
125 DKK

Pasta

Byg "risotto" med græskar, kaffe &
seitan - *180 DKK*

Main

Gratineret blomkål med miso,
figensirup, mandler, cime de rapa &
laurbærolie - *185 DKK*

Dessert

Chokolade ganache med kokoscreme
overtrukket med mørk chokolade &
mandler
105 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 Pomodoro

105 DKK

Spaghetti al burro

Spaghetti med smør

75 DKK

SÆSONMENU

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

550 DKK

Forret

Marineret laksecarpaccio, rødbedesauce,
grønne æbler, kærnemælk & dildolie

Pasta

Girolle pasta, cannellini bønner, muslinger,
slaturt & røget scamorza ost

Hovedret

Braiseret okseskank, five-spice sauce, pioppini
svampe & røget kålrabi puré

Dessert

Ingefær ganache med æblekompot på
kanelkiks & valnøddecrumble

V I N M E N U

450 DKK

Viognier, Freyr, Terre di Fiori

Toscana

Etna Rosso Monte San Nicoló

Sicily

Barolo Domenico Clerico

Toscana

Sanctum

Umbria

Månedens rødvin

Le Difese, Toscana

690 DKK