



Menu tilbud

Menu tilbud Nr 1

Til forret

41. BRUSCHETTE MISTE

Grillet brød med tonno e arancia (tun- og appelsinmousse), grillet brød med pistacchio e gamberi (pistacie- og reje creme) og grillet brød med rød pesto og parma gran cru toppet med friskrevet ost fra Lombardia.

Til hovedret - vælg mellem

EN PIZZA EFTER EGET VALG EN PASTA EFTER EGET VALG

Med valgfri dessert 199,-

169,-

Menu tilbud Nr 2

Til forret - vælg mellem

42. PARMA E' MELONE

Parmaskinke og melon serveret med friskrevet ost fra Lombardia og reduceret balsamico. Serveres med friskbagt brød.

43. DUE POLENTE

Grillet majsbrød med to toppings; madeirasauterede portobellosvampe med trøffelolie og salsicce (italiensk landpølse) i en kraftig tomatsose med friske krydderurter.

Til hovedret - vælg mellem

80. STINCO DI MAIALE

Braiseret svineskank. Serveres med sauce af skankens egen sky, ovnstegte kartofler og madeirasauterede grøntsager.

81. INVOLTINI DI POLLO CON SPINACI E PECORINO

Kyllingebryst fyldt med spinat og pecorino (ost lavet på fåremælk) svøbt i bacon. Serveres med ovnstegte kartofler, madeirasauterede grøntsager og en let sennepssauce.

Med valgfri dessert 249,-

219,-

Menu tilbud Nr 3

Til forret - vælg mellem

44. INVOLTINI DI SALMONE

Hjemmelavet lakserulle fyldt med en rygeost-cremefraiche creme smagt til med citron og purløg. Serveres med friskbagt brød.

46. INSALATA CAPRESE

Den traditionelle insalata caprese med bøffelmozzarella, tomat, jomfruolivenolie, reduceret basilikum og basilikumblade. Serveres med friskbagt brød.

Til hovedret - vælg mellem

82. SALMONE ALLA GRIGLIA

Grillet laksefilet serveret med ovnstegte kartofler, madeirasauterede grøntsager, frisk grøn pesto fra Genova og auberginekompot.

83. BRASATO AL VINO ROSSO

Rødvinsbraiseret kalveskank, serveret med en sauce af skankens egen sky og toppet med granatæble. Serveres med ovnstegte kartofler og madeirasauterede grøntsager.

84. AGNELLO ALLA CACCIATORA

Ovnbagt lammekølle med rødvin, rosmarin, frisk salvie og hvidløg og en sauce af lammets egen sky. Serveres med ovnstegte kartofler og madeirasauterede grøntsager.

Med valgfri dessert 285,-

255,-

Menu tilbud Nr 4

Til forret - vælg mellem

40. AFFETATO MISTO

Charcuteri af oste og salamier af egen import. Serveres med frisk grøn pesto fra Genova og friskbagt brød.

45. CARPACCIO DI BRESAOLA

Lufttørret okseinderlår toppet med nøddebrud, trøffelolie og frisk revet ost fra Lombardia. Serveres med friskbagt brød.

Til hovedret

85. BISTECA BLACK ANGUS

Steak af black angus serveret med ovnstegte kartofler og madeirasauterede grøntsager. Vælg mellem en gorgonzolasauce og en kraftig rødvins-sauce.

Med valgfri dessert 329,-

299,-

145.-

Pr. person indtil kl. 16.30

Glutenfri + 15.-

175.-

Pr. person fra kl. 16.30

Antipasti

MISTO

- Bruschetta di tonno e arancia
- Prosciutto crudo med trøffelolie
- Polenta med bolognese
- Involtni di salmone
- Grillet rosmarinskinke
- Bresaola med citronolie, rucola og friskrevet ost fra Lombardia
- Salami ventricina
- Taleggio
- Pecorino
- Grillet artiskok
- Squash
- Semidried cherrytomater
- Oliven
- Grøn pesto fra Genova
- Marmelade fra Marabotto
- Brød
- Håndlavede grissini



Mona Lisa - Antipasti