



## Menú

### Family-Style Tasting menu:

6 retter udvalgt af kokken – min. 2. personer	pr. person 325,-
Vinmenu, 3 glas	pr. person 225,-
Vinmenu, 4 glas	pr. person 275,-

### Antipasti

Burrata med tomat & pesto	90,-
Rørt Ricotta med chili, honning & grillet brød	70,-
Mørbrads Carpaccio med pesto, nødder & parmesan	120,-
Yellowfin tun i olivenolie med grillet brød (dåse)	80,-
Sardiner i olivenolie med grillet brød (dåse)	80,-
Vitello Tonnato med tun, kalv & kapers	75,-
Lakserillette med ricotta, urter & cherrytomater	80,-
4 slags Charcuteri med surt, spicy & knas	125,-
6 slags Charcuteri med surt, spicy & knas	160,-





## Pasta

(\* Vi tilbyder en glutenfri mulighed)

Jomfruhummer ravioli med hummer-fumet, spinat & ricotta	165,-
Carbonara med pancetta, persille & parmesan *	145,-
Ravioli med ricotta, brunet smør & salvie (vegetar)	140,-
Rigatoni med cremet tomatsauce & ricotta * (vegetar)	145,-
Risotto med svampe* (vegetar)	145,-
Rigatoni med oksemørbrad, svampe & parmesan *	155,-

## Sideorders

Friskrevet trøffel	dagspris
Serrano skinke tilføjelse til retter pasta	25,-
Trøffel Mac'n Cheese	55,-
Gratineret Padrons	55,-
Spæd salat med vinaigrette	45,-





## Ost & Dessert

1 ost med grillet brød, sødt & knas	65,-
3 oste med grillet brød, sødt & knas	115,-
Tiramisu	60,-
Chokoladekage med is & knas	60,-
Gelato / Sorbet dagens varianter	pr. scoop 35,-

### Husk kaffen – med eller uden avec!

Espresso eller Americano	30,-
Alle andre kaffe og the	35,-
Salted Caramel White Russian: Vodka, Giffard Coffee, Mælk & Saltet Karamel	95,-
Espresso Martini: Vodka, Giffard Coffee & Espresso	115,-

