



Menú

Family-Style Tasting Menu:

6 retter udvalgt af kokken – min. 2. personer	pr. person 325,-
Vinmenu, 3 glas	pr. person 265,-
Vinmenu, 4 glas	pr. person 310,-

Antipasti

Burrata med tomat & pesto	90,-
Rørt Ricotta med chili, honning & grillet brød	70,-
Mørbrads Carpaccio med pesto, nødder & parmesan	120,-
Vitello Tonnato med tun, kalv & kapers	75,-
Laksetatar med ricotta, agurk, syrnnet mælk & grøn olie	80,-
Jomfruhummer med brød & mayo	125,-
Svampe toast a la crème & urter	95,-
Dampede blå muslinger	95,-
6 slags Charcutteri med surt & spicy	160,-





Pasta

(*Vi tilbyder laktose og/eller glutenfri mulighed)

Jomfruhummer ravioli med hummer-fumet, spinat & ricotta	165,-
Carbonara med pancetta, persille & parmesan *	145,-
Ravioli med trøffel fyld og spinat (vegetar)	140,-
Rigatoni med cremet tomatsauce & ricotta * (vegetar)	145,-
Risotto med svampe* (vegetar)	145,-
Rigatoni med oksemørbrad, svampe & parmesan *	155,-
Linguini med blå muslinger	150,-

Sideorders

Friskrevet trøffel	45,-
Serrano skinke (tilføjelse til pastaretter)	25,-
Spæd salat med vinaigrette	45,-





Ost & Dessert

1 ost med grillet brød, sødt & knas	65,-
Tiramisu	60,-
Chokoladecake med chokolade mousse & marineret citrus frugt	60,-
Gelato / Sorbet dagens varianter	pr. scoop 35,-

Husk kaffen – med eller uden avec!

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

Alle kaffe serveret med petit four

