



Menu

Family Style Tasting Menu

6 retter - chef's choice – til hele bordet pr. person 385,-

3 antipasti - 2 pasta retter - 1 dessert

Vinmenu, 3 glas pr. person 325,-

Vinmenu, 4 glas pr. person 395,-

Aperitif

Barril Bellini – Prosecco og pære 95,-

Antipasti

Burrata med tomat og pesto 100,-

Croquettes med jomfruhummer og krabbe 110,-

Carpaccio af oksemørbrad med pesto, nødder, trøffel og parmesan 130,-

Vitello Tonnato med tun, kalv og kapers 95,-

Asparges med sauce mousseline 125,-

Cremet pebersuppe med ostebrød 100,-

6 slags charcuteri med surt og spicy 160,-

Portobello svampe med spinat, tomat og parmesan 95,-





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,-
Meatballs med tomat og vodka sauce *	155,-
Gnocchi med brunet smør-salvie og appelsin	145,-
Rigatoni med oksemørbrad, svampe & parmesan *	155,-

Side orders

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





Ost & Dessert

1 ost med grillet brød, sødt & knas	65,-
Tiramisu	60,-
Kaffe Panna Cotta	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,-

