



AFTENMENU

GRANDE VIAGGIO	
POLPETTE MILANESE	
BRUSCHETTA	
SASHI BEEF TARTAR	
FOCACCIA	
-	
SAFRAN RISOTTO	
-	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	
-	
TIRAMISU AL PISTACCHIO	
550 PER PERSON	

PICCOLO VIAGGIO	
BURRATA	
SASHI BEEF TARTAR	
FOCACCIA	
-	
MEZZE MANICHE AL RAGU	
-	
SOFT SERVE	
450 PER PERSON	

SNACKS	
CERIGNOLA OLIVEN	50
Oliven fra Puglia, marineret med hvidløg, chili og persille	
FOCCACCIA	65
Focaccia med karameliserede løg, serveret med syrnet smør	
PROSCIUTTO CRUDO	90
Frisk skåret charcuterie	
BRUSCHETTA	90
Grillet brød, mortadella, pistacie og stracciatella	
POLPETTE MILANESE	60
Paneret og friteret kødbolle, serveret med reduceret tomat sauce	
ANTIPASTI	
BURRATA	135
Serveret med puntarelle, frisk appelsin og basilikum	
RIMMET SANDART	145
Serveret bergamot emulsion, syltet kålrabi, hyldeblomst og græskar kerner	
SASHI BEEF TARTAR	145
Serveret med rimmet æggeblomme, olivenolie og parmesan	

PASTA	
SPAGHETTO SHRIMP CACIO E PEPE	175
Med modnet pecorino, sort peber mix, reje tartar og limeskal	
TAGLIATELLE AL TARTUFO	240
Med røget smør sauce, preservevet trøffel og frisk revet trøffel	
RIGATONI AL NERO DI SEPPIA	170
Med blæksprutte blæk, tiarmet blæksprutte, tomat pulver og yoghurt sauce	
SAFRAN RISOTTO	185
Med ossobuco	
MEZZE MANICHE AL RAGU	175
Traditionel Syditaliensk ragu med gris, salsiccia, panchetta og tomat	
RIGATONI ALL’AMATRICIANA	155
Med tomat, guanciaie og pecorino	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	155
Med tomat, parmesan, mozzarella og aubergine	

SALAT	
ENDIVE SALAT	85
Bitre salater, ansjosvinaigrette, appelsin og græskarkerner	

DESSERT	
TIRAMISU AL PISTACCHIO	100
Med mascarpone og pistacie creme, ladyfingers, kaffe og pistacienødder	
HASSELNØD SOFT SERVE	95

Information om allergene ingrediensen kan fås ved henvendelse til personalet

Ved betaling med kreditkort opkræves kortudsteders gældende gebyr – VI TILBYDER MAKSIMALT AT DELE REGNINGER I TO