

GRANDE VIAGGIO	
PROSCIUTTO CRUDO eller COPPA	
VEGGY FRITTO MISTO	
BURRATA	
HOMEMADE FOCACCIA	
-	
GNOCCHETTO AL RAGU eller RIGATONI AL NERO	
-	
ØRRED eller VAGTEL	
-	
TIRAMISU AL PISTACCHIO	
550 PER PERSON	

PICCOLO VIAGGIO	
POLPETTA MILANESE (1 STK PER PERSON)	
SASHI BEEF TARTAR	
HJEMMELAVET FOCACCIA	
-	
SPAGHETTO SHRIMPS CACIO E PEPE	
-	
SOFT SERVE	
450 PER PERSON	

SNACKS

CERIGNOLA OLIVEN	50
Oliven fra Puglia, marineret med hvidløg, chili og persille	
HJEMMELAVET FOCCACIA	65
Focaccia med karameliserede løg, serveret med syrnet smør	
PROSCIUTTO CRUDO ELLER COPPA	90
Frisk skåret charcuterie	
VEGGY FRITTO MISTO	85
Sæsonens grønt, friteret og serveret med salsa verde mayo	
GILLARDEAU ØSTERS (1 stk)	55
Serveret med fermenteret sprødt grønt æble samt juice	
POLPETTE MILANESE (1 stk)	55
Paneret og friteret kødbolle, serveret med reduceret tomat sauce og shiso	

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, syltet agurk, purløg og parmesan flager	

PASTA

SPAGHETTO SHRIMP CACIO E PEPE	175
Med modnet pecorino, sort peber mix, reje tartar og limeskal	
GNOCCHETTO AL RAGÚ	180
Med vildt ragú, palmekål og enebær bechamelsaus	
TAGLIATELLE AL TARTUFO	Dagspris
Med røget smør sauce, preserve re t trøffel og frisk revet trøffel	
RIGATONI AL NERO DI SEPPIA	170
Med blæksprutte blæk, tiarmet blæksprutte, tomat pulver og yoghurt sauce	
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI	165
Med karl johan svampe, tallegio fondue og ristede hasselnødder	

HOVEDRETTER

BEEF CHUCK (SERVERES MED ET TILBEHØR EFTER DIT VALG)	325
Langtidstelberedt AAA oksetykkam, serveret med pastinak, rødvinssauce og frisk granatæble	
BUTTERFLYET ØRRED (SERVERES MED ET TILBEHØR EFTER DIT VALG)	285
Udbenet og pandestegt ørred, serveres med jorskokkepuré, ørredrogn og safran sauce	
VAGTEL (SERVERES MED ET TILBEHØR EFTER DIT VALG)	295
Udbenet hel vagtel, honning glaseret og serveret med babymajs og solbørsauce	
BLOMKÅL	160
Blomkål brunet smør marineret, serveret med sauce på sort hvidløg, frisk merian og mandler	

TILBEHØR

MASSERIA KARTOFFELPURÉ	90
Kartoffelpuré serveret med brunet smør og kartoffelchips	
FRITERET DELICA GRÆSKAR	90
Friteret delica græskar med ricotta og raddichio	
CIME DI RAPA	90
Stegt cime di rapa fra Puglien, skum og aromatiske brødkrummer	

DESSERT

TIRAMISU AL PISTACCHIO	100
Med mascarpone og pistacie creme, ladyfingers, kaffe og pistacienødder	
SOFT SERVE	95
Vanilieis med friske pære, fermenteret honning og mynte	
CROSTATA DI CASTAGNE	100
Kastanjetærte med kanel creme anglaise	