



menu primo

Forret

Bruschetta al formaggio
Varmt hvidløgsbrød med frisk tomat og ost

Mellemret

Carpaccio Classico
Rå finskåret oksemørbrad, marineret med
olivenolie
drysses med flager af parmesanost og rucola

Hovedret

Tagliata al gorgonzola
Whiskyflamberet kalvemedajllon i
gorgonzolasauce
- serveret med ovnstegte kartofler og dagens
garniture

Dessert

Tiramisú
Hjemmelavet italiensk kage

pris pr. pers. Kr. 289,-

menu Secondo

Forret

Bruschetta al formaggio
Varmt hvidløgsbrød med frisk tomat og ost

Mellemret

Carpaccio di Salmone
Fintskåret laks marineret i olivenolie og citronsaft
m/ pinjekerner, pyntet m/ rucola

Hovedret

Tagliata al Pernod
Grillet kalvemedajllon m/ pernodsaucen
- serveret med ovnstegte kartofler og dagens
garniture

Dessert

Cassata Martini
Siciliansk specialitet med martini

pris pr. pers. Kr. 289,-

