

## Middag for grupper

På fredage og lørdage er der meget travlt og derfor vil vi gerne modtage en forudbestilling på maden på reservationer på over 8 gæster. Menuerne er naturligvis også disponible på alle andre åbningsdage.

Vi vil gerne modtage bestillingen senest 2 dage før reservationen på mail og bestillingen er bindende - dvs. at det der bestilles, det afregnes der for, også selv reservationen har afbud.

På de næste sider er der forskellige forslag til menuer og vine. Skriv gerne hvis der er spørgsmål til allergier eller kosthensyn vi skal tage.

**BEMÆRK -**

*1 bord 1 regning vi deler ikke regninger*

*Firmakort udstedt inden- eller uden for EU/EØS, samt private betalingskort udstedt uden for EUEØS, bliver pålagt et gebyr (afhænger af kortet), som fremgår af din kvittering.*

## Group Dining

*Fridays and Saturdays are very busy and therefore we would like to receive a pre-order for the food for reservations of more than 8 guests. The menus are of course also available on all other opening days.*

*We would like to receive the order no later than 2 days before the reservation by email and the order is binding - i.e. what is ordered is paid for, even the reservation has cancellations.*

*On the following pages there are various suggestions for menu and wines. Please write if you have any questions about allergies or dietary considerations we need to take into account.*

**Please notice -**

*1 table 1 check, we don't split the check*

*Corporate cards issued within or outside the EU/EEA, as well as private payment cards issued outside the EU/EEA, will be subject to a fee (depending on the card), which is stated on your receipt.*

Vi har fornøjelsen at forslå følgende menuer:  
*We are pleased to offer the following menus:*

Fra menukortet - vælg 1, 2 eller 3 retter  
*From the menu - choose 1, 2 to 3 courses*

**FORRET**  
*First course*

18 måneder lagret Parmaskinke på butterdej med trøffelmayo kr. 155,00  
*18 months matured Parma-ham, puff pastry and truffle mayo*

Vitello tonnato kr. 165,00  
Tynde skiver af kold rosastegt kalvekød med tunsauce, capers og citron  
*Thin slices of cold veal with tuna sauce, capers and lemon*

Focaccia brød kr. 19,00 pr. pers. / Focaccia bread kr. 19,00 pr. pers.

**HOVEDRET**  
*Main course*

Dagens fisk, bagt, med variation af kål og parmesansauce kr. 330,00  
*Fish of the day, baked, with a variety of cabbage and parmesan sauce*

Oksemørbrad fra Himmerland med rødvinssauce, rødkålspuré og sprødt rødkål  
- 180g. kr. 395,00 / 300g. kr. 460,00  
*Beef tenderloin with red wine sauce, red cabbage puree and crispy red cabbage*

*Til Deres fiske- & kød hovedret medfølger 2 slags grønt og stegte kartofler*  
*Your fish & meat main course comes with 2 garnishes and pan fried potatoes*

**DESSERT**  
*Dessert*

Tiramisu kr. 95,00  
Italiensk kage med ladyfingers i lag med mascarponecreme  
*Tiramisu*

Torta al cioccolato e gelato di vaniglia kr. 115,00 (kan laves glutenfri / can be made glutenfree)  
Chokoladekage toppet med mousse serveret med vanilje is  
*Chocolate-cake served with vanilla ice cream*

## Social Dining Italian style

*English next page*

Smag på lidt af det hele, som en søndags familiefrokost i Italien. I kan vælge blot at nyde de lune retter ellers starte med antipasti eller afslutte med dessert eller gå all in og tage smage på hele menuen.

### Antipasti

Forretten er vores kolde antipasti som består af følgende retter der deles og sendes rundt ved bordet:

- 18 mdr. lagret Parmaskinke på butterdej med trøffelmayo
- Vitello Tonnato, tynde skraver af rosastegt kalvekød med tunsauce
- Bresola med olivenolie, pinjekerner, rucola og parmesan
- Toskansk fennikel salami
- Oliven tapenade
- Basilikumspeto
- Sicilianske oliven
- Borrettanelæg i balsamico

### Lune retter

- Focaccia stil pizza med ost, spinat og kartoffel (vegetar)
- Focaccia stil pizza med lufttørret skinke, rucola og parmesan
- Ravioli i cremet sauce med svampe, pancetta og basilikum
- Strozzapreti (snoet pasta der betyder præstekrave) med årtidens grøntsager (vegetar)
- "Polpette" kødboller med krydret 'Nduja i tomat sauce. Serveret på cremet mascarpone
- Dagens grønt efter sæson

### Dessert

Desserten er vores lækre Tiramisu og denne serveres anerkendt pr. person

#### PRISER:

- Lune retter kr. 285,00 pr. pers.
- Samlet pris for antipasti og lune retter 420,00 pr. pers.
- Samlet pris for lune retter og dessert 380,00 pr. pers.
- Samlet pris for antipasti, lune retter og tiramisu kr. 495,00
- Focaccia brød kr. 15,00 pr. pers.

Menuen laves til minimum 8 personer og skal bestilles af alle gæster ved bordet

## Social Dining Italian style

Taste a little bit of everything, like a Sunday family lunch in Italy. You can choose to just enjoy the warm dishes, start with antipasti or finish with dessert, or go all in and taste the entire menu.

### Antipasti

The starter is our cold antipasti which consists of the following dishes that are shared and passed around the table:

- 18 month aged Parma ham on puff pastry with truffle mayo
- Vitello Tonnato, thin strips of pink roast veal with tuna sauce
- Bresaola with olive oil, pine nuts, arugula and parmesan
- Tuscan fennel salami
- Olive tapenade
- Basil pesto
- Sicilian olives
- Borretta onions in balsamic vinegar

### Warm dishes

- Focaccia style pizza with cheese, spinach and potato (vegetarian)
- Focaccia style pizza with air-dried ham, arugula and parmesan
- Ravioli in creamy sauce with mushrooms, pancetta and basil
- Strozzapreti (twisted pasta meaning priest's collar) with seasonal vegetables (vegetarian)
- "Polpette" meatballs with spicy 'Nduja in tomato sauce. Served on creamy mascarpone
- Daily greens according to season

### Dessert

The dessert is our delicious Tiramisu and this is served in order per person

### PRICES:

- Warm dishes DKK 285.00 per person
- Total price for antipasti and warm dishes 420.00 per person
- Total price for warm dishes and dessert 380.00 per person
- Total price for antipasti, warm dishes and tiramisu DKK 495.00
- Focaccia bread DKK 15.00 per person

The menu is made for a minimum of 8 people and must be ordered by all guests at the table

VINE  
Wines

Vine og drikke kan bestilles ved ankomst, men vi har fornøjelsen at foreslå følgende vine:

*Wines and drinks can be ordered upon arrival, but we are pleased to suggest the following wines:*

Hvidvine:  
Whites wines

**Gewürztraminer Arenis Alto Adige Kurtatsch DOC 1/1 fl. kr. 475,00**

I det nordøstlige hjørne af Italien, i Sydtyrol, laves nogle af Italiens bedste hvidvine, her er det fra kooperativet Kurtatsch. Vinen laves 100% på Gewürztraminer. En lækker og afbalanceret Gewürztraminer med de klassiske parfumerede noter af rose, fersken og litchifrugt og en smule citrus.

**Chiaranda Chardonnay, Donnafugata DOC 1/1 fl. kr. 660,00**

Donnafugata blev grundlagt i 1880'erne og ligger i det vestlige Sicilien i Marsala. Donnafugata oversættes til "kvinde på flugt" og refererer til Dronning Maria Carolina, der i tidernes morgen søgte tilflugt i det, der i dag er Donnafugatas vinmarker, forfulgt af Napoleons tropper. 100% Chardonnay.

Rødvine:  
Red wines

**Langhe Nebbiolo "A Mont" Paolo Conterno DOC 1/1 fl. Kr. 535,00**

Den viser en vidunderlig orange-floral næse med appelsinskal, roser, ribs, menthol, røde bær, søde støvede nuancer og indbydende renhed. Levende, ren og krydret, med friskhed og poleret frugt, har den tekstur som silke, indsmigrende vægt og perfekt struktur.

**Le Macchiole Bolgheri Rosso DOC 1/1 fl. 600,00**

Le Macchiole ligger i det eksklusive Bolgheri område hvor bla. vine som Sassicaia og Ornellaia laves. Baseret på 50% Merlot, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon og 10% Syrah. Duft af moden blomme, intense kirsebær, ribs, cedertræ, pirrende urter og blomster. Smagen er på samme måde frisk og Bordeaux'sk i sin komposition med koncentration og fylde i tekturen.

Dessertvine:  
Sweet wines

**Marsala Superiore Dolce, Florio DOC kr. 75,00 pr. glas**

En ravfarvet karakteristisk hedvin. En sødere udgave af den tørre Marsala med lignende mindelser om nødder, sød og tørret abrikos, rosiner, rørsukker og tørrede svampe.

**Recioto della Valpolicella, Brigaldara DOC kr. 125,00 pr. glas**

Mættet rubinrød farve, hen imod granat. Træder frem mod stor intensitet og harmoni og noter af blomster og friske og konfiterede bær- og stenfrugter. I munden både harmonisk, intens og saliggørende.