

Social Dining Italian style

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 skiver af rosastegt kalvekød med tunsauce
- Bresaola med olivenolie, pinjekerner, rucola og parmesan
- Toskansk fennikel salami
- Oliven tapenade
- Basilikumspesto
- 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 anerrettet pr. person

PRISER:

- Lune retter kr. 285,00 pr. pers.
- Samlet pris for antipasti og lune retter kr. 420,00 pr. pers.
- Samlet pris for lune retter og dessert kr. 380,00 pr. pers.
- Samlet pris for antipasti, lune retter og tiramisu kr. 495,00
- Focaccia brød kr. 19,00 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 DKK 420.00 per person
- Total price for warm dishes and dessert DKK 380.00 per person
- Total price for antipasti, warm dishes and tiramisu DKK 495.00
- Focaccia bread DKK 19,00 per person

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