

MENU DELLA CASA

Menuen skal vælges af alle gæster i selskabet.
Hovedret vælges på forhånd.

1. SERVERING - ANTIPASTI

Bruschetta Funghi (V)

Ristet brød, sæsonens svampe, hvidløg og mascarpone

*Vinforslag | 2021 Soave 'San Michele', Ca' Rugate eller
2022 Rosso di Montepulciano, Poliziano*

2. SERVERING - PRIMI

Salmone

Bagt færøsk laks, palmekål, broccolini,
kartoffelpuré og citronsauce

*Vinforslag | 2023 Soave 'Monte Alto', Ca' Rugate eller
2022 Pinot Nero, Colterenzio*

Eller

Ribeye

bagte jordskokker, syltede løg,
kartoffelkroetter med timian og rødvinssauce
(ved valg af Ribeye +70 kr.)

Vinforslag | 2021 Barbera 'Trevigne', Domenico Clerico

3. SERVERING - DOLCI

Tiramisu

Italiens berømte mascarponedessert med
lady fingers, stærk kaffe, Marsala og kakao

Vinforslag | 2007 Marsala 'Targa', Florio

PRIS PR. PERSON - 395 KR.

*VINMENU: TRE GLAS AF DE ANBEFALEDE VINE INKL.
AD LIBITUM WASEEN VAND - 275 KR.*