

## SELSKABSMENU

Menuen skal vælges af alle gæster i selskabet.

1. og 2. servering serveres som små deleretter. 3. og 4. servering er portionsanrettede

### 1. SERVERING - ANTIPASTI

**Bruschetta Caprese (V)** | Ristet brød, tomater, bøffelmozzarella, basilikum, balsamico glace

*Vinforslag 1. servering | Sauvignon Bianco, Ermacora, Friuli*

### 2. SERVERING - CICHETTI

**Broccolini (V)** | Broccolini, parmesan, mascarpone, appelsin, sauce  
&

**Arancino Zafferano** | Friteret risotto med skinke, safran, mozzarella, ærter, timianmayo

*Vinforslag 2. servering | Chardonnay, 'Altkirch', Colterenzio, Alto Adige*

### 3. SERVERING - SECONDI

**Ribeye** | Kartoffelrosti, confiteret hvidløg, grønne bønner, spinat, trøffel-marsalasauce

*Vinforslag 3. servering | Capisme, Clerico, Piemonte*

### 4. SERVERING | DOLCI

**Tiramisu** | Italiensk klassiker med mascarpone, lady fingers, marsala, kaffe og kakao

*Vinforslag 4. servering | Marsala 'Targa', Florio, Sicilien*

**PRIS PR. PERSON - 450 KR.**

**Vinmenu | Fire glas af de anbefalede vine inkl. ad libitum Waseen vand - 350 kr.**