



Nytårsmenu - Menú Capodanno - NYE's Menu

(Second seating at 20:30)

Velkomstsnacks.

Stuzzichini di benvenuto.

Welcome's snacks.

Hamachicarpaccio serveret med grønne æbler, lime, pistacie og krydderurter.

Carpaccio di ricciola servito con mela verde, lime, pistacchio ed erbetto aromatiche.

Amberjack carpaccio served with green apple, lime, pistachios and flavoured herbs.

Fregola (pasta fra Sardinien) med hummerragout.

Fregola sarda all'astice "risottata" nella sua bisque.

Fregola (pasta from Sardinia) with lobster ragout.

Langtidsstegte Kalvekæber serveret med deres reduktion, linser og Cardoncellisvampe.

Guance di vitello cotte a bassa temperatura servite con la loro riduzione, lenticchie e funghi Cardoncelli.

Veal cheeks prepared at a low temperature served with their reduction, lentils and Cardoncelli mushrooms.

Italiensk ostetallerken.

Selezione di formaggi italiani.

Italian's cheese selection.

Chokolade-og-amarettomousse serveret med hasselnødde og kaffejord.

Mousse al cioccolato e amaretto servita con nocciole e terra di caffè.

Chocolate and amaretto mousse served with hazelnuts and coffee soil.

Pris - Prezzo - Price

875,- DKK