

SELSKABSMENU

Menuen skal vælges af alle gæster i selskabet.

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

1. SERVERING - ANTIPASTI

Bruschetta Funghi | Ristet brød, cremede svampe, rucola, valnødder

Vinforslag 1. servering | Sauvignon Bianco, Ermacora, Friuli

2. SERVERING - CICHETTI

Cavolfiore Gratinato | Gratineret blomkål, parmesancreme, trøffelsalsa, valnødder og persille
&

Gnocchi | med bolognese og parmesancreme

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

3. SERVERING - SECONDI

Osso Buco | Okse, knuste kartofler, stegte rodfrugter, kraftig rødvinssauce, friske urter

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.