



## Julemenu 2024

### *Snacks*

Et glas velkomstbobler med saltede mandler og oliven

#### *1. servering*

##### **Bruschetta Salmone**

Koldrøget færøsk laks, rørt ricotta, citron og rucola

##### **Burrata**

Italiensk flødemozzarella, karamelliseret aubergine, balsamico og honning

##### **Prosciutto**

Lufttørret skinke, brændte figner, balsamico glace og parmesanflager

*Vinforslag: 2023 Soave, San Michele', Ca' Rugate, Veneto*

*2022 Vermentino, Le Colonne, Toscana*

#### *2. servering*

##### **Gamberi**

Tigerrejer ristet i hvidløg, chili og Napolisauce

##### **Arancino Funghi**

Friteret risotto med svampe, mozzarella, parmesan og trøffelmayo

##### **Maiale**

Braiseret gris, æbler, løg, hvidvin og timian

##### **Scalognò al forno**

Bagt spidskål med 24 måneders parmesan, Redoro olivenolie og pinjekerner

*Vinforslag: 2022 Pinot Nero, Colterenzio, Alto Adige*

*2020 Terragnolo, Primitivo Apollonio, Apulien*



#### *3. servering*

##### **Formaggi**

3 slags italienske oste med sødt, sylt og sprødt

*Vinforslag: 2007 Marsala 'Targa', Florio*

#### *4. servering*

##### **Citrontærte**

Med italiensk marengs, citronsorbet og sprød tuilles

eller

##### **Mørk chokoladecake**

Med appelsinkrokant og vanilje

*Vinforslag: 2022 Moscato d'Asti, Albino Rocca eller en italiensk Spritz*

**450,- pr. person**



**Fri bar inkl. øl, vin, vand og jusser**

**400,- pr. person**

*Fri bar skal vælges af hele bordet og gælder i 3 timer*

*Ekstra times fri bar: 150 kr. pr. time. pr. person*

