



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 figer, 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 sjusser

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

OBS! Menuen skal bestilles min. 2 dage inden og min. 6 personer

