

## 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  
&

**Arancino Tartufo** | Friteret risotto med mozzarella, trøffelmayo, persille, frisk trøffel

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

### 3. SERVERING - SECONDI

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

*Vinforslag til 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.**