

SELSKABSMENU

Menuen skal vælges af alle gæster i selskabet.

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

1. SERVERING - ANTIPASTI

Bruschetta Pomodoro (V) | Ristet focaccia, tomater, hvidløg, basilikum, olivenolie

Vinforslag 1. servering | Sauvignon Bianco, Ermacora, Friuli

2. SERVERING - CICHETTI

Gnocchi med salsiccia | brunet smør, citronsaft, parmesan

&

Arancino a la Norma (V) | Friteret risotto med tomatsoauce, aubergine, mozzarella, basilikumspesto

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

3. SERVERING - SECONDI

Ribeye | Kartoffelrosti, confiteret hvidløg, gulerødder, spinat, trøffel-marsalasauce

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.