



Menu

Der medfølger brød til alle serveringer, hvor det er relevant eller ønskes.

Brød, olivenolie og grønne oliven 65 kr.

Fisketallerken med yellowfin tun, sardiner og ansjos samt citron og mayo 155 kr.

Bluefin tun med citron og mayo 185 kr.

Ottearmet blæksprutte med San Daniele skinke, artiskokker og tomat 125 kr.

Vitello tonnato, tyndskåret kalv med tunsauce og kapers 135 kr.

Sortfodsskinke:

50g. 105 kr.

100g. 195 kr.

Salsiccia (toskansk pølse) med gratineret spinat og estragonsennep 155 kr.

Risotto milanese, med safran og glaseret kalveskank 175 kr.

3 Europæiske gårdoste 115 kr.

5 Europæiske gårdoste 180 kr.

Tiramisu, ladyfingers, mascaponecreme og kaffelikør 105 kr.

3 stk. fyldte chokolader 55 kr.

Aperitif

**Premier Cru, Brut, NV
Pierre Bertrand, Champagne, Frankrig 155 kr.**

**Franciacorta, Alma brut, NV
Bellavista, Lombardiet, Italien 120 kr.**

**Vermut, aromatiseret sød vin fra Jerez
Andalusien i Spanien 85 kr.**

Hvide vine

**Cai, kabinet Trocken, Riesling 2020
Immich-Batterieberg, Mosel, Tyskland 95 kr.**

**Friulano 2021
Ermacora, Friuli, Italien 90 kr.**

**Vom Ranker, Weissburgunder 2021
Schönberg, Hessische Bergstrasse, Tyskland 130 kr.**

**Chardonnay 2020
Buisson Battault, Bourgogne, Frankrig 120 kr.**

**Chiviritero, Verdejo 2021
Cantalapiedra, Rueda, Spanien 125 kr.**

Røde vine

**Alte Rebe, Spätburgunder 2020
Gebrüder Mathis, Baden, Tyskland 140 kr.**

**Barbera d'Alba 2020
Mauro Veglio, Piemonte, Italien 100 kr.**

**Langhe Nebbiolo 2019
G. Alessandria, Piemonte, Italien 105 kr.**

**Navaherreros, Granacha 2020
Bernabeleva, Madrid, Spanien 100 kr.**

**Rossofonte, Sangiovese 2020
Piccolomini, Toscana, Italien 120 kr.**

**Graves prestige 2010
Château de Callac, Bordeaux, Frankrig 160 kr.**

Sød vin/Hedvin

**Rivesaltes, 1986
Rousilion, Frankrig 135 kr.**