

# DECEMBER MENU

## Forret

Rimmet torsk med rørt mayonnaise af ramsløg, rogn, saltede mandler, grønkål og citronolie.

## Hovedret

Braiseret kalvekæber med mørk Gran Riserva, kartoffelmos rørt med cremefraiche og brændt skalotteløg.

## Dessert

Trifli af ostecreme, chokolade, ristede nødder og skovbærsaube.

3 retter

**419,-**

Pris pr. couvert

## Manuel anbefaler

Taurasi, Tenuta Scutto, Campania

"Sydens Barolo"

*Saftig power og kompleksitet*

*3 glas i Gambero Rosso og 95p i Decanter*

Normalpris 799,-

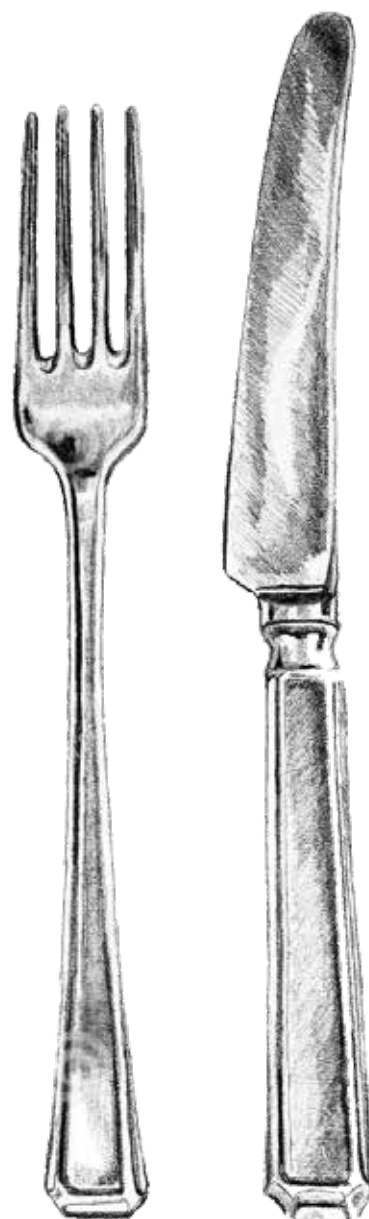
November pris 599,-



llefantino



@L'lefantino



L'lefantino 