

MENÙ DI OTTOBRE

Antipasto

Carpaccio di Zucca e Burrata

Tyndtskåret bagt græskar med cremet burrata,
ristede pinjekerner og basilikumolie

Primo

Ravioli al Tartufo

Ravioli fyldt med ricotta og sort trøffel, vendt i
brunet smør med trøffelolie. Toppet med sprød salvie,
ristede hasselnødder og et strejf friskrevet parmesan

Secondo

Filetto di Manzo con Funghi e Salsa al Vino Rosso

Rosa stegt økologisk frilands aftrykket oksefilet
serveret med svamperagout, cremet kartoffelpuré og
en intens rødvinssauce med portvin og timian

Dolce

Torta di Castagne e Cioccolato

Lille chokoladetærte med kastanje creme, mascarpone
og kandiserede kastanjer

4 retter

499,-

Pris pr. couvert

