

# MENÙ DI APRILE

## Antipasto

*Gamberi e Asparagi Verdi su Crostini al Limone*

Sauterede rejer og grønne asparges med hvidløg, citron og persille, serveret på sprød crostini.

*Sautéed prawns and green asparagus with garlic, lemon and parsley, served on crispy crostini.*

## Secondo Piatto

*Ribeye alla Griglia con Salsa al Gorgonzola*

Grillet ribeye med cremet gorgonzolasauce, serveres med ristede nye kartofler og stegte grøntsager.

*Grilled ribeye with creamy Gorgonzola sauce, served with roasted new potatoes and sautéed vegetables.*

## Dolce

*Panna Cotta alla Vaniglia con Crema al Pistacchio e Fragole*

Cremet vanilje panna cotta med pistaciecreme, marinerede jordbær og sprød mandelcrumble

*Creamy vanilla panna cotta with pistachio cream, marinated strawberries and crisp almond crumble*

3 retter / 3-course menu

**439,-**

Pris pr. person / Price per person

