

MENÙ DI LUGLIO

Antipasto

Burrata, Pesche Grigliate e Prosciutto Crudo.

Burrata med grillede ferskner, parmaskinke, ristede pistacienødder og balsamico-glaze.

Burrata with grilled peaches, Parma ham, toasted pistachios and balsamic glaze.

Secondo Piatto

Filetto di Vitello, Pommes Anna e Jus al Marsala.

Rosastegt kalvemørbrad serveret med pommes Anna, grillet majskolbe, smørstegte kantareller og kraftig Marsala-jus.

Pink-roasted veal tenderloin served with pommes Anna, grilled corn on the cob, butter-fried chanterelles and rich Marsala jus.

Dolce

Tarte al Limone, Meringa Italiana e Sorbetto al Lampone.

Citrontærte med italiensk marengs, hindbærsorbet og friske bær.

Lemon tart with Italian meringue, raspberry sorbet and fresh berries.

3 retter / 3-course menu

439,-

Pris pr. person / Price per person

