

MENÙ

DI SETTEMBRE

Antipasto

Tartare di Salmone

Laksetatar med avocado, citron, dildolie, focaccia-chip og let crème fraîche.

Salmon tartare with avocado, lemon, dill oil, focaccia crisp and light crème fraîche.

Secondo Piatto

Filetto di Vitello

Rosastegt kalvemørbrad med pommes fondant, ristede skovsvampe, grønne bønner, glaserede skalotteløg og rødvins-estragonsauce.

Pink-roasted veal tenderloin with fondant potatoes, roasted wild mushrooms, green beans, glazed shallots and red wine tarragon sauce.

Dolce

Pera, Vaniglia & Limone

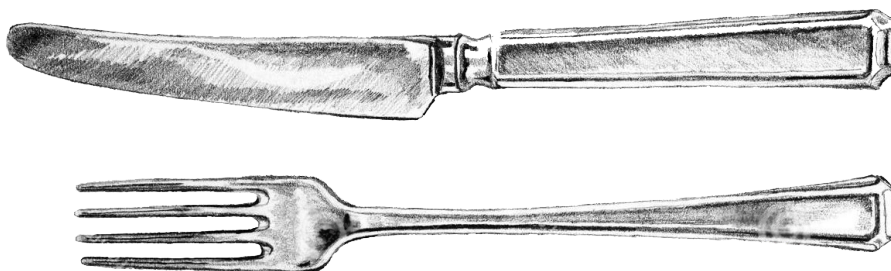
Pocheret pære med vaniljecreme, citron-semifreddo, mandelcrumble og pæregel.

Poached pear with vanilla cream, lemon semifreddo, almond crumble and pear gel.

3 retter / 3-course menu

439,-

Pris pr. person / Price per person



Ristorante
L'elefantino
