MENÙ
DI NOVEMBRE

Antipasto

Vellutata di Topinambur

Cremet jordskokkesuppe med sprød pancetta og trøffelolie.
Creamy Jerusalem artichoke soup with crispy pancetta and truffle oil.

Secondo Piatto

Filetto di Manzo al Gorgonzola

Grillet oksefilet med cremet gorgonzolasauce,
ovnbagte rosmarinkartofler og sæsonens grøntsager.
Grilled beef fillet with creamy Gorgonzola sauce,
roasted rosemary potatoes and seasonal vegetables.

Dolce

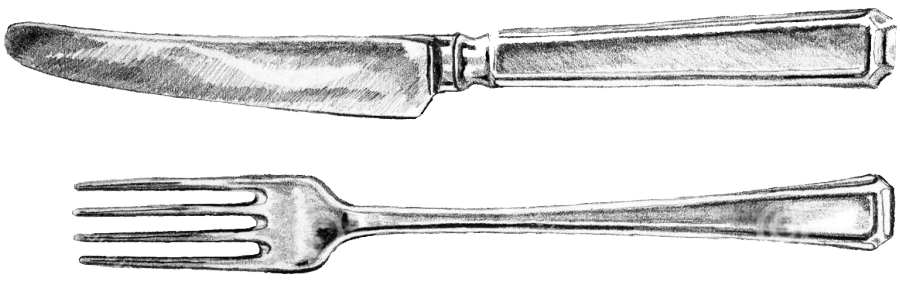
Mousse di Zucca e Cioccolato

Fløjlsblød græskarmousse med mørk chokolade
og sprød chokoladecrumble.
Velvety pumpkin mousse with dark chocolate and
a crisp chocolate crumble.

3 retter / *3-course menu*

439,-

Pris pr. person / *Price per person*



Ristorante
L'lefantino