

## **Mangia! Pizza & drikkevarer ad libitum i 2 timer**

399 kr p.p

Er i 4 eller flere kan i nyde vores pizzaer, sodavand, fadøl, vand og husets vin ad libitum i 2 timer - vi sender pizzaerne afsted i en lind strøm og fylder op når glasset er tomt.

## **Sammensæt din egen menu**

2 retter 378 kr p.p - 3 retter 439 kr p.p

Samme menu skal vælges til hele selskabet med undtagelse af evt. Allergikere, vegetarer eller veganere

## **Drikkevarer ad libitum**

2 timer 179 kr p.p + 39 kr time yderligere

Skal tilkøbes til hele selskabet og inkluderer vand(m. brus eller uden), fadøl, husets vin(rød & hvid),sodavand samt kaffe på stempelkander

## Forretter

### **Vitello tonnato**

Ikonisk ret med aner helt tilbage fra 700 tallets Piemonte

Tyndtskåret kalvelår med fyldig tunfiskecreme & friterede capers

### **Bruschetta al pomodoro**

Ristet hjemmebagt hvidløgbrød med grovhakkede tomater, hvidløg, løg & basilikum

### **Carpaccio di bresaola**

Tyndtskåret okseinderlår på en bund af rucola marineret i olivenolie, citron & salt, toppet med pinjekerner, grana & et splash af trøffelolie

### **Burrata e verdure**

Cremet syditaliensk ost med oprindelse i byen Murgia, her serveret på en bund af grøntsager

### **Zuppa di pomodoro**

Cremet & fyldig tomatsuppe der toppes med grana & serveres med brød

**Nedenstående retter kan kun vælges ved selskaber over 25 personer**

### **Panna cotta salato**

Salt panna cotta på sellericreme med parmesan chips og grønt  
(Laves på svampecreme eller blomkålspure)

## Hovedretter

### **Scaloppine al gorgonzola**

Kalvefilet i cremet gorgonzolasovs med dagens kartofler & garniture

### **Scaloppine alla pizzaiola**

Kalvefilet i tomatsovs med kapers , oliven & revet grana samt dagens kartofler og garniture

### **Bistecca di manzo**

Steak af kornfodret oksekød fra Uruguay med rødvinssauce samt dagens kartofler & garniture

### **Tagliata di manzo**

Trancheret oksekød på en bund af rucola, med granaflager, pinjekerner, balsamico glace, samt dagens kartofler og garniture

**Nedenstående retter kan kun vælges ved selskaber over 25 personer**

### **Stinco di maiale**

Langtidstilberedt svinekølle af skank på en pure af selleri (kan evt. skiftes til svampe eller blomkåls pure )  
med arancini (italienske risottokugler) & garniture

### **Guancia di maiale brasata al Nebbiolo**

Rødvins braiserede svinekæber på svampebygotto med trøffelolie & urter

# Dessert

## **Tiramisu**

Den klassiske kage der direkte oversat betyder “træk mig op”, og det er lige hvad den gør. Espresso, kakao, marscapone, amaretto & savoiardi

## **Tartufo nero**

Italiensk kakao overtrukket chokolade iskage med et hjerte af siciliansk marsala vin

## **Panna cotta**

Italiensk vaniljefløde dessert med bærcoulis  
(Smag kan variere og tilpasses størreselskaber)

**Nedenstående retter kan kun vælges ved selskaber over 25 personer**

## **Cannoli siciliani al pistacchio**

Siciliansk kage bestående af et sprødt kikserør fyldt med en fast ricotta-pistaciecreme