

Mangia!

Pizza & drikkevarer ad libitum i 2 timer

Tirsdag-Torsdag 299 kr p.p

Fredag-Lørdag 349 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 388 kr p.p - 3 retter 449 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 + 49 kr time yderligere

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

Forretter

Vitello tonnato

Ikonisk ret med aner helt tilbage fra 700 tallets Piemonte

Tyndtskåret kalvelår med fyldig tunfiskecreme & friterede capers

Bruschetta al pomodoro

Ristet hjemmebakket hvidløgsbrød 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

Crement syditalienske ost med oprindelse i byen Murgia, her serveret på en bund af grøntsager

Zuppa di pomodoro

Crement & 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
(Kan kun vælges ved 9-16 gæster)

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