



Nytårsmenu - Menú Capodanno - NYE's Menu

(Second seating at 20:30)

Stuzzichini di benvenuto (Tartellette farcite a modo nostro)

Velkomstsnacks

Welcome's snacks (Tartlets filled in our own style)

Polpo arrosto servito con datterini confit, gel al pomodoro, scarole saltata e germogli freschi

Grillet blæksprutte serveret med confiterede cherrytomater, tomatgelé, sauteret escarolesalat og friske spirer

Roasted octopus with confit cherry tomatoes, tomato gel, sautéed escarole and fresh sprouts

Risotto al ragù d'anatra, mantecato allo zafferano e profumato all'arancia

Risotto med andragù cremet med safran og smagt til med appelsinskal

Risotto with duck ragout creamy with saffron and orange flavored

Guance di vitello cotta a bassa temperatura e brasata al vino rosso, servita su puré soffice di patate e funghi

Langtidsstegt kalvekæbe, braiseret i rødvin, serveret med blød kartoffelmos og svampe

Slow-cooked Veal cheeks and braised in red wine, served with soft mashed potatoes and mushrooms

Selezione di formaggi freschi e stagionati

Ostetallerken (en blanding af friske og lagrede oste)

Cheese selection (a mix of fresh and aged cheeses)

Cremoso ai due cioccolati bianco e fondente, con pistacchi e crumble al cacao

Cremet dessert med

hvid og mørk chokolade samt pistacienødder og kakaocrumble

Two-chocolate cream white and dark chocolate with pistachios and cocoa crumble

Pris - Prezzo - Price

895,- DKK