



## **Nytårsmenu - Menú Capodanno - NYE's Menu**

(First seating at 17:30)

**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 purè  
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

**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

550,- DKK