



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

(Second seating at 20:30)

Stuzzichini di benvenuto.

Velkomstsnavs.

Welcome's snacks.

Carpaccio di spigola servito con caviale di trota, agrumi e germogli di coriandolo.

Havbarscarpaccio serveret med ørredrogn, citrusfrugter og korianderskud.

Sea bass carpaccio served with trout roe, citrus fruits and coriander sprouts.

Fregola sarda con astice, zucca e calamaretti.

Fregola (pasta fra Sardinien) med hummer, græskaar og calamari.

Fregola (pasta from Sardinia) with lobster, pumpkin and squid.

Guance di vitello cotte a bassa temperatura servite con la loro riduzione, crema di sedano rapa e giardiniera di verdure.

Langtidsstegte Kalvekæber serveret med deres reduktion, knoldsellericreme og grøntsager i "giardiniera".

Veal cheeks prepared at a low temperature served with their reduction, celeriac puree and "giardiniera" vegetables.

Italiensk ostetallerken.

Selezione di formaggi italiani.

Italian's cheese selection.

Mousse al cioccolato e amaretto servita con caramello salato, riccioli di cioccolato e terra di caffè.

Chokolade- og amarettomousse serveret med saltet karamel, chokolade flager og kaffejord.

Chocolate and amaretto mousse served with salted caramel, chocolate flakes and coffee soil.

Pris - Prezzo - Price

875,- DKK