

BAR PIATTO

DAGENS MENU 475,-

Køkkenet sammensætter en menu efter sæsonens råvarer (vælges af alle)

foccacia med toscansk olivenolie 40,-

crudo på hvid tun med japansk sennep & yuzu/chiliolie 120,-

tatar på okse med japansk sennep, sesam, nori & purløg 120,-

torta frita med 38 mdr. Parma & kombucréme (2 stk.) 95,-

pasta fritto med 24 mdr. parmigiano & kampot peber (2 stk.) 95,-

sæsonens grønt med ricotta & sansho 95,-

trombetta di albenga i tempura med yzucréme 85,-

urtesalat, sudachivinaigrette & 24 mdr. parmegiano 75,-

casarecce med salsiccia, sukkerærter & hønseskysauce 160,-

rigatoni med jomfruhummer & japansk chili 180,-

ravioli med kanin & 24 mdr. parmegiano 170,-

grillet fisk med salmoriglio & grønt 205,-

grillet okse fra varde ådal & grønt 225,-

soffice på kirsebærblade med saltkaramel &

ristet sesam 95,-

affogato 95,-

tiramisu med siciliansk hasselnød

& Adriatico amaretto 105,-

Spørg personalet for eventuelle allergener