

BAR PIATTO

DAGENS MENU 475,-

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

foccacia med toscansk olivenolie 40,-

crudo på bonito med japansk sennep & yuzu/chiliolie 130,-

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,-

grillet karl-johan med blanquette & parmacrumble 105,-

sæsonens grønt med ricotta & sansho 95,-

majs i tempura med yzucréme (3 stk.) 85,-

casarecce med bønner, ærter, estragon & shiso 160,-

rigatoni med jomfruhummer & japansk chili 190,-

ravioli med 24 mdr. parmigianosauce & fyld af confiteret kanin 170,-

grillet fisk med grønt & skummende sauce på sake 215,-

grillet okse fra varde ådal & grønt 225,-

softice på kirsebærblade med saltkaramel & ristet sesam 95,-

affogato 95,-

tiramisu med siciliansk hasselnød

& Adriatico amaretto 105,-

Spørg personalet for eventuelle allergener