BAR PIATTO

DAGENS MENU 475,-

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

foccacia med toscansk olivenolie **40,-**

crudo på blåfinnet tun med japansk sennep & yuzu/chiliolie **130,-**
tatar på okse med japansk sennep, sesam, nori & purløg **120,-**
torta fritta med 38 mdr. Parma & kombucreme (2 stk.) **95,-**
pasta fritto med ansjos, bønnecreme & cicoria (2 stk.) **95,-**
saltbagte beder, ricotta, figner og balsamico gastrique **95,-**
polentacroquette med brøndkarse aioli, svampe & parmesan (4 stk) **105,-**

agnolotti med kylling, rørhatte & parmigiano **180,-**
spaghetti all'amatricana med tomat, guanciale & pecorino **170,-**
rigatoni, cavolo nero, straciatella, pangrattato **160,-**

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 ameratto **105,-**

Spørg personalet for eventuelle allergener