



Italiensk jule menu

Fra d. 1 til d. 20 december

Forret

Friteret vesterhavs torsk med salat på råmarinerede artiskokhjerter og citronmayonnaise

Vinmenu: Macabeo Calatayud La Muela, Bodega San Gregorio, 2018

Ind i mellem

Hjemmelavet pasta, agnolotti del plin med fyld af and

Vinmenu: Dolcetto D'Alba, Priavino, Roberto Voerzio, 2017

Hovedret

Hjemmelavet porchetta, fyldt gris med krydderurter med ovnbagte kartofler i rosmarin og grønkål

Vinmenu: Vacqueyras, Domaine de la Charbonnière, 2015

Dessert

Hasselnødkage med zabaione og vanilje is

Vinmenu: Moscato d'Asti, Rinaldi, 2017

4 serveringer
495,-

Inkl. vinmenu
865,-