



ANTIPASTI / FORRETTER

Klik på tekst for større billede



CARPACCIO DI POMODORO VERDE CON TARTARE DI SALMONE

Tomat carpaccio med lakstartare ****abbatuto**

Kr. 65.-



FILETTO DI PASSERA E GAMBERONE SU CONCASSÈ VEGETALE

Rødtungefile & kæmperejer po grøntsager concassè

Kr. 68.-



COCKTAIL DI CROSTACEI CON INSALATINA CROCCANTE, SALSA TONNATA E CAVIALE

Skaldyr cocktail på sprød salat med tonnato sauce og kaviar

Kr. 65.-



RAVIOLONE DI PANCARRÈ CON CROSTACEI E SALMONE

Raviolone di pancarrè af skaldyr og let røget laks med peberrodscreme

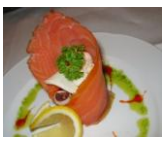
Kr. 68.-



3 SPIEDINI DI SCAMPI E CAPESANTE ALLA GRIGLIA

3 grillede spyd med jomfruhummer og kammuslinger

Kr. 68.-



ROSETTA DI SALMONE CON SEPPIA E GAMBERETTI I SALSA DI RAFANO

Laksrosette med sepia og friskpillede rejer i peberrodscreme

Kr. 58.-



ANTIPASTO DI PROSCIUTTO DI PARMA CO BRUSCHETTA DI TARTUFO

Forret af parmaskinke og trøffel bruschetta

Kr. 65.-



ANTIPASTO TIPICO DI PARMA CON CAPRESE INVERNALE

Forret af typiske lufttørrede skinke med vinter caprese

kr. 68.-



CARPACCIO ALLA FRANCO CON CREMA DI TARTUFO E SCAGLIE DI PARMIGIANO

Carpaccio alla Franco med trøffelpesto og høvlet parmesanost

Kr. 65.-

****FAQ ****abbattuto è un processo necessario per preparare il pesce crudo, cioè come dire grigliato, al forno, fritto etc.

si mette il pesce freschissimo 24 ore al frizer -20 gradi e si lascia scongelare lentamente al frigo per eliminare i batteri spec. L'anisakis

****FAQ ****abbattuto eller lyn frysning er en nødvendig forberedelse proces hvis man vil servere rå fisk ligesom at sige grilleret, ovenstegt osv.

Man ligger den friske fisk i fryseren 24 timer ved -20 grader. Den optøes langsomt i køleskab for at eliminere bakterier, specielt anisakis