



## EN KULINARISK AFTEN FRA FRANCO SKALDYRS, KØD-VILD GALLAMENU

### SKALDYRSMENU:

#### SUPPE.

#### CREMA DI ARAGOSTA CON SCAMPI FIAMMATI AL GIN

Langustecremesuppe med gin flamberet jomfruummer

#### FORRET:

#### PATÈ DI SCAMPI CON GAMBERONI NUDI E CAVIALE IN CREMA LUCULLO

Jomfruummer patè med nøgne kæmperejer og kaviar på lucullocreme

#### MELLEMRET:

#### RAVIOLONI DI MAGRO CON SALSA DI SALMONE E SCAMPI

Ravioloni di magro med laks og jomfruummer i let pikant tomatsauce

#### HOVEDRET:

#### GUANCIALE DI RANAPESCATRICE FARCITO DI SCAMPI E CAPESANTE CON MAZZANCOLLE IN SPUMA DI SPUMANTE

Jomfruummer-kammuslinger farseret havtaskekæber med kæmperejer og champagneskum

#### DESSERT:

#### PANNA COTTA D'ANNUNZIANA CON FRUTTI DI BOSCO ALL' AURUM

Panna cotta på aurumlikør og marinerede skovbær eller  
Hjemmelavet trøffelis eller tiramisu eller gorgonzola med pære eller blandet ost

\*\*Bemærk at ovennævnte skaldyrsgalla kan sammensættes med kød-vildt galla

Klik på tekst for større billede



*crema di aragosta*



*patè di scampi*



*pasta con crostacei*



*filetto di pescatrice*



*gelato tartufo*



*panna cotta frutti di bosco*



## KØD-VILDT MENU:

### SUPPE:

#### EROTISK SUPPE CON ASPARAGI E POMODORO A DADINI

Franco's erotiske suppe med asperges og tomattern

### FORRET:

#### PROSCIUTTO DI PARMA CON TARTINE DI TARTUFO

Parmaskinke med trøffelartiner

### MELLEMRET:

#### TORTELLONI CON CREMA DI FORMAGGIO ALLO SPUMANTE

Tortelloni med spumante-ostecremesauce og parmesanost

### HOVEDRET:

#### FILETTO DI CINGHIALE porchettato con porcini e canterelli

" Porchettato " vildsvinemørbrad med kantarelcremesauce og sort trøffelcreme

### DESSERT:

#### PANNACOTTA CON SALSA DI VISCIOLE E KIWI AL MARASCHINO

Flødedessert med vildkirsebær- og kiwicreme med maraschinolikør eller Hjemmelavet tiramisu eller trøffelis eller gorgonzola med pære eller blandet ost

### PRISER

Menuen kan fås som:

vælg 2 galla retter **kr. 258,-** vælg 3 galla retter **kr. 298,-**

vælg 4 galla retter **kr. 348,-** vælg 5 galla retter **kr. 398,-**

**\*\*Bemærk at ovennævnte Kød-vildtgalla kan sammensættes med Skaldyrsgalla**  
I forbindelse med galla tilbyder vi vinarrangementer fra kr.125.- pro pers.

### STORT VINUDVALG. EGEN IMPORT LAD FRANCO ANBEFALE VINEN

Klik på tekst for større billede



*zuppa erotica*



*parma e crostini al tartufo*



*agnoloni al formaggio e tartufo*



*tritico di paste ai 4 formaggi*



*filetto di cinghiale ai porcini*



*tiramisu*