

SANGIOVANNI[®]
VOLPI 1988
SEASON MENU
SEASONAL MENU

FORETTER - STARTERS

Hel bøffemozzarella DOP med semidried tomater og vintersalater kr. 135,00
Whole buffalomilk mozzarella with semi dried tomatoes and salads kr. 135,00

Stegt torsk på vinterkål serveret med sauce tilsmagt med reggiano ost kr. 135,00
Panfried cod, winter cabbage and a reggiano cheese flavored sauce kr. 135,00

Hjemmelavede ravioli fyldt med kylling og urter serveret i hønseboullion kr. 135,00
Ravioli stuffed with chicken and herbs served in a chicken broth kr. 135,00

PASTA & RIS - PASTA & RICE

Tagliolini med tomat, urter, chili og sauterede rejer kr. 195,00
Tagliolini with tomato, chili, herbs and sautéed shrimps kr. 195,00

Parpadelle med pancetta, fløde og svampe tilsmagt med basilikum kr. 195,00
Parpadelle with pancetta, cream, basil and mushrooms kr. 195,00

Osso Buco Milanese - osso buco anrettet på safranrisotto og gremolata kr. 255,00
Osso Buco Milanese - osso buco with saffron risotto and gremolata kr. 255,00

FISK & KØD - FISH & MEAT

Stegt torsk på vinterkål serveret med sauce tilsmagt med reggiano ost kr. 310,00
Panfried cod, winter cabbage and a reggiano cheese flavored sauce kr. 310,00

Oksemørbrad med puré af cannellini bønner og sauce tilsmagt med trøffel -
180g. kr. 310,00 / 300g. kr. 375,00
Beef tenderloin served with a capellini bean puré and a truffle flavored sauce

Til Deres fiske- & kødret medfølger en slags grønt og enten kartofler eller risotto - se venligst hovedmenuen. Ekstra tilbehør kr. 35,00 pr. stk.

For the fish- & meat course you can choose one type of vegetables and either potatoes or risotto. Please see the main menu. Extra side dish kr. 35,00 pr. dish