

MENU ALLA STEFANO DKK 495

Menu og vinmenu, DKK 990

Serveres til hele bordet.

Mozzarella con bruschetta al pomodoro

Mozzarella og tomat bruschetta

2008 Alto Adige, Pinot Grigio, Hofstatter

Calamarata alla pescatora

Calamarata med hummer, østers, kammuslinger og provolone

2004 Verdicchio dei Castelli di Jesi, Serra Fiorese, Garofoli

Ippoglosso in foglia di basilico con zucchini e crema di mandorle

Helleflynder med basilikum, zucchini og mandel

2006 Toscana, Cerviolo, San Fabiano Calcinaia

Eller

Tagliata di manzo al forno con cavolo nero e polenta

Okse Tagliata med kål og polenta

2006 Carignano del Sulcis, Rocca Rubia, Santadi

Tortino caldo al cioccolato con gelato al caramello

Varm chokolade tortino med karamel iscreme

2005 Recioto della Valpolicella, Giovanni Allegrini

OPERA MENU DKK 325 serveres mellem kl. 18 - 19.30

Serveres til hele bordet.

Zuppa di cavolfiori con uova di quaglia e crostini al parmigiano

Blomkålssuppe med vagtelæg og parmesancrouton

Filetto d'orata in foglia di basilico con zucchini e crema di mandorle

Filet af dorade med basilikum, zucchini og mandel

eller

Tagliata di manzo al forno con cavolo nero e polenta

Okse Tagliata med kål og polenta

Pannacotta al limoncello con agrumi

Pannacotta med Limoncello og citrus

A LA CARTE

ANTIPASTI

Pesce spada marinato con arance e pomodori secchi DKK 145
Marineret sværdfisk med blodappelsin og soltørrede tomater

Scampi alla piastra con polenta DKK 165
Stegt jomfruhummer med polenta

Animelle di vitello alla Milanese con cipolle DKK 125
Kalvebrisler Milanese med karameliserede løg og løgcreme

Zuppa di cavolfiori con uova di quaglia e crostini al parmigiano DKK 95
Blomkålssuppe med vagtelæg og parmesancrouton

Mozzarella con bruschetta al pomodoro DKK 105
Mozzarella og tomat bruschetta

Vi serverer ligeledes Italiensk Calvisius caviar, spørg venligst tjeneren

PRIMI

Pasta retter kan serveres både som mellemret og hovedret

Gnocchi di patate con rucola, olive, pomodori e pecorino DKK 125/DKK185
Kartoffel gnocchi med rucola, cherrytomat og pecorino

Calamarata alla pescatora DKK 155/DKK245
Calamarata med hummer, østers, kammuslinger og provolone

Garganelli con ragu d'oca DKK 135/DKK 225
Garganelli med ragout af vildgås

Tomarelli carbonara con funghi porcini secchi DKK 145/DKK 215
Tomarelli carbonara med tørrede Karl Johan svampe

Ravioli di baccala con pomodori secchi, limone e origano DKK 125/DKK 185
Ravioli af saltet torsk med soltørrede tomater, citron og oregano

SECONDI

Risotto alla zucca con capesante e balsamico DKK 215
Risotto med kammuslinger og balsamico

Stinco d'agnello arrosto can gnocchi ai peperoni e menta DKK 195
Lammeskank med gnocchi, peberfrugt og mynte

Ippoglosso in foglia di basilico con zucchine e crema di mandorle DKK 275
Helleflynder med basilikum, zucchini og mandelcreme

Rombo alla diavola con finocchi gratinati DKK 325
Pighvar bagt med hvidløg og rosemarin med gratineret fennikel

Guancia brasata al Barolo con puré di patate al "Nero di Norcia" DKK 225
Barolo braiserede svinekæber med kartoffelmos og sort trøffel

Tagliata di manzo al forno con cavolo nero e polenta DKK 255
Okse Tagliata med kål og polenta