

STEFANO BUSINESS LUNCH

Sammensat dagligt. Selected daily
Serveret indenfor 1 time. Served within 1 hour

2 retter / 2 courses DKK 245

3 retter / 3 courses DKK 285

Med vinmenu DKK 490 / DKK 550. With wine pairing menu DKK 490 / DKK 550

ANTIPASTI

Mozzarella con bruschetta al pomodoro

Mozzarella and cherry tomato bruschetta

Mozzarella og tomatbruschetta

DKK 95

Pesce spada marinato con arance e pomodori secchi

Marinated swordfish, blood orange and sundried tomatoes

Marineret svædfisk med blodappelsin og soltørrede tomater

DKK 145

PRIMI

Tilberednings tid ca. 15 min. / Cooking time approx. 15 min.

Pastaretter kan serveres som både mellemret og hovedret

Pasta dishes can be served as a starter or as a main course

Garganelli con ragu d'oca

Garganelli med ragout af vildgås

Garganelli with wild ragout of wild goose

DKK 155 / DKK 245

Spaghetti con cappesante, burro e alici

Spaghetti with scallops, butter and anchovies

Spaghetti med kammusling, smør og ansjoser

DKK 155 / DKK 225

SECONDI

Tagliata di manzo con con radicchio e salsa verde

Beef Tagliata, red chicory trevisana

Tagliata af okse, radicchio og salsa verde

Dkk 235

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

Sea bream fillet, basil leaves, courgette, almond cream

Filet af dorade, basilikum, zucchini, mandelereme

DKK 225

FORMAGGI

Rossini: latte di mucca erborinato maturato in vinaccie di passito

Rossini: Blue cow cheese matured in Passito grapes

Rossini: Blå komælksost modnet i Passito druer

DKK 85

Fiore Sardo: Pecorino

Fiore Sardo: Pecorino, matured sheep milk cheese

Fiore Sardo: Pecorino, lagøret fåremælksost

DKK 70

DOLCI

Tortino caldo al cioccolato con gelato al caramello

Warm chocolate fondant, caramel ice cream

Varm chokolade tortino, rørt karamel iscreme

DKK 125

Tiramisu

Tiramisu

Tiramisu

DKK 125