

OPERAFTEN

5. APRIL 2025

VITELLO TONNATO

Rosastegt dansk kalvemørbrad og cremet tunmousse med dild og friterede kapers hertil rucola og syltede perleløg.

2022 – VERMENTINO – POGGIO AL TUFO.

Vermentino.
Toscana, Italien.

HUMMER RAVIOLI

Hjemmelavet ravioli med fyld af hummer, mascarpone og syltet rosenpeber, hertil osteskum samt sprød kartoffel og aceto balsamico.

2023 – PINOT GRIGIO - VIGNETO LE ROSSE – TOMMASI.

Pinot Grigio.
Veneto, Italien.

CACCIUCCO

Toscansk fiskesuppe med fyld af grillet jomfruhummer hertil serveres sprød focaccia samt tomat og oliven variation.

2023 – LE FORNACI ROSÉ – TOMMASI.

Rondinella, Turbiana.
Veneto, Italien.

PIATTO PRINCIPALE

Dansk helleflynder med crust på parmesan og pistacie hertil fermenteret hvidløgscreme, pommes røsti med sort trøffel, sprød croquette på hvid fisk med bechamel og urter samt sauce blanquette med sprød pancetta.

2022 – CHARDONNAY - I SISTRI – FÈLSINA.

Chardonnay.
Chianti, Toscana, Italien.

TIRAMISU

Tiramisu med mokkaiscreme og brændt hvid chokolade crumble.

2015 – ALBANA PASSITO - COLLE DEL RE – UMBERTO CESARI.

Albana Di Romagna.
Emilia-Romagna, Italien.