

# TRATTORIA FESTMENU



MIN. 25 KVERTER

## Antipasti = forret #1

Røget tun m. auberginetatar, brøndkarse og sort peber  
Rørt torsk m. ricotta, kapers, rødløg og dild  
Carpaccio m. pinjer, langtidsbagt tomat, balsamicoglance og parmesan  
3 slags hjemmelavet charcuteri m. aioli, artiskok og oliven

## Primi = forret #2

Kylling på sprøde salater m. peberodscreme, trøffelolie og picorino  
Ravioli m. svampe, spinat, mascapone og valnød  
Cremet skaldyrssuppe m. hvidvin, fløde og urter  
Risotto m. grønne ærter, pancetta og parmesan

## Secondi = hovedret

Urtepaneret stegt kulmule m. belugalinser, fennikel og safransauce  
Braiseret lam m. polenta, bagt hvidløg og timiansauce  
Ølbraiseret svinebov m. rodfrugtemos, rosmarin og glacerede perleløg  
Helstegt rosastegt okseculotte m. pommes rissollées, trøffelsauce,  
portobello svampe og syltede rødløg  
(Helstegt oksefillet +25 // grillet oksemørbrad +40)

## Formaggi = ost

3 økologiske oste m. lækkert tilbehør

## Dolci = sødt

Trattoria tiramisu m. mandellikør og kaffe  
Ligurisk citrontærte m. kærnemælksorbet, marengs og ristede pinjer  
Semifreddo på mørk chokoladebund m. amarenekirsebær og rød skovsyre  
Vanilje panna cotta m. passionsfrugt, saltkaramel og nødde- kokosknas  
Mørk chokoladekage m. pistacieis, kondenseret mælk og garnache

## Spuntino di mezzanotte = natmad

Krydret tomatsuppe m. mascapone, frisk persille og surdejsbrød  
Udvalg af lokalt produceret charcuteri m. lækkert tilbehør og surdejsbrød

2 retter - 325

3 retter - 395

4 retter - 465

5 retter - 535

6 retter - 605

*Sammensæt selv din menu efter ønske. Menuen skal være den samme for alle i selskabet,  
men vi imødekommer gerne allergener, hvis vi ved besked i god tid.  
Børn op til 12 år kan bestille halv portionsstørrelse til halv pris.*

# TRATTORIA PARTY MENU



MIN. 25 PEOPLE

## **Antipasti = starter #1**

Smoked tuna w. aubergine tatar, watercress and black pepper  
Stirred cod w. ricotta, capers, red onion and dill  
Carpaccio w. pine nuts, dried tomatos, balsamic glaze and parmesan cheese  
Homemade charcuterie w. aioli, grilled artichokes and olives

## **Primi = starter #2**

Chicken on crispy greens w. horseradish creme, truffle oil and picorino cheese  
Ravioli w. mushroom, spinach, mascapone and walnut  
Creamy seafood soup w. white wine and herbs  
Risotto m. green peas, pancetta and parmesan cheese

## **Secondi = main course**

Fried hake w. beluga lenses, fennel and a creamy safran sauce  
Braiseret lamb w. polenta, baked garlic and thyme sauce  
Beer braised pork w. mashed root vegetables, rosemary and glazed pearl onions  
Roast beef w. pommes rissollées, truffle sauce,  
portobello mushrooms and pickled onions  
(Organic beef fillet +25 // Organic beef tenderloin +40)

## **Formaggi = cheese**

3 økologiske oste m. lækkert tilbehør

## **Dolci = sweets**

Trattoria tiramisu w. almond liquer and coffee  
Ligurian lemon pie w. buttermilk sorbet, meringue and pine nuts  
Semifreddo on a chocolate base w. amarena cherries and oxalis  
Vanilla panna cotta w. passion fruit, salt caramel and coco- and hasel crunch  
Dark chocolate cake w. pistacio ice cream, toffee and garnache

## **Spuntino di mezzanotte = late night snack**

Spicey tomato soup w. mascapone, fresh parsley and sourdough bread  
Selection of locally produced charcuteri w. garnish and sourdough bread

2 courses - 325

3 courses - 395

4 courses - 465

5 courses - 535

6 courses - 595

*Put together your menu of choice. The menu must be the same for everyone in the party, but we gladly accommodate most dietary restrictions and food allergies with advanced notice.  
Children below age 12 can order half portion size and pay only half price.*