

## 5-retters menu

### Antipasto

#### Aragosta alla catalana

Hummer med tomat og selleri - *Lobster with tomato and celery*

Servito freddo – serveret kold – served cold

### Antipasto

#### Merluzzo in saor

Torsk med løg, rosiner og pinjekener - *Cod with onions, pinenuts and raisins*

Servito freddo – serveret kold – served cold

### Pasta

#### Lasagna al ragout di faraona

Perlehøne lasagna - *Guinea Fowl lasagna*

Servito caldo – serveret varm – served warm

### Secondo

#### Guancie di maiale brasate al vino rosso, patate schiacciate e verdure

Rødvinsbraiseret svinekæbe med grovkornet kartoffelmos og grønt

*Redwine-braised pork cheeks with coarse mashed potatoes and vegetable*

Servito caldo – serveret varm – served warm

### Dolce

#### Strudel

Servito caldo – serveret varm – served warm

**695,- pr pers**

### OBS:

**Senza pane** – brød er ikke inklusiv – *no bread is included*

**Come servire viene mandato via mail** - Serveringsvejledning sendes via mail –

*How to serve the food to be send via mail*

### Ritiro – Afhentning – Pick-up

**Ritirare al ristorante 31-12-23 entro le 16.00 (orario esatto da fissare)**

Afhentes på restauranten 31-12-23 inden kl. 16.00 (tidspunkt efter nærmere aftale)

*To be picked up at the restaurant 31-12-23 prior to 4 pm (time of arrival to be agreed upon)*

L'Enoteca di Mr. Brunello

Rysensteensgade 16, DK-1564 Kbh V

Lenoteca.dk [lenoteca@lenoteca.dk](mailto:lenoteca@lenoteca.dk) +45 53670314