**Nytårsaften 2024**

*New Year’s Evening - Capodanno*

**Menu**

**Benvenuto -** Snack & Spumante

**Crudita’ di gamberi su insalatina con frutti di bosco zenzero e pompelmo**

Rå rejer på salat med skovbær, ingefær og grapefrugt

*Raw prawns on salad with wild berries, ginger, and grapefruit*

**Vin:** Sireo 2021, Abbazia di Crapolla

**Funghi in tempura con una crema di formaggio**

Svampe i tempura med ostecreme / Mushrooms in tempura with cheese cream

**Vin:** Exultet 2022, Quintodecimo

**Carpaccio tiepido con ratatuie di verdure tartufate**

Lun carpaccio på ratatouille af grønt med trøffel / *Warm carpaccio on ratatouille of truffled vegetables*

**Vin:** Pinot Nero 2020, Castelfeder

**Uovo al tartufo bianco**

Æg med hvid trøffel - *Egg with white truffle*

**Vin:** Barolo 2015 Riserva, Simone Scaletta

**Tagliatelline fresche al tartufo bianco**

Frisk tagliatelline med hvid trøffel - *Fresh tagliatelline with white truffle*

**Vin:** Brunello di Montalcino 2019, Casa Raia

**Arrotolato di faraona con provola affumicata su lenticchie**

Perlehøne med røget provola og linser / *Guinea fowl with smoked provola cheese on lentils*

**Vin:** Brunello di Montalcino 2016, Le Macioche

**Selezione di formaggi italiani**

Udvalg af italienske oste - *Selection of Italian cheeses*

**Vin:** Amarone della Valpolicella 2018, Speri

**Dolce sorpresa alla pera**

Pære dessert – *Pear dessert*

**Vin:** Eva d’Or Caluso Passito 2019, Crosio

**2.495 DKK per couvert**

**--------------------**

**É possible ordinare (in anticipo)**

Det er muligt at bastille (på forhånd) / *It is possible to order (in advance)*

**30 gr caviar**

**495,- pr couvert**