L' Enoteca
di
Mr. BRUNELLO

Menu
31 Dicembre 2026

Arrival: Quore TrentoDoc, Letrari & snack

Crostacei alla catalana su letto di insalatina mista
Skaldyr 'alla catalana' på bund af salat | *Catalan-style shell fish on a bed of mixedsalad*
Vin: Ferentano 2022, Cotarella

Zuppetta di lenticchie di Castelluccio con pesce bianco e guanciale
Suppe på Castelluccio-linser, hvid fisk & guanciale | Castelluccio lentil soup, white fish & guanciale
Vin: Exultet 2024, Quintodecimo

Tonno scottato su caponata di verdura
Lynstegt tun på grøntsagscaponata | Seared tuna on vegetable caponata
Vin: Brunello di Montalcino 2020, Il Pino

Uovo fritto su crema di patate e tartufo bianco
Friteret æg på kartoffelcreme med hvid trøffel | *Fried egg on potato cream with white truffle*
Vin: Barolo *Cannubi* 2020, L'Astemia

Ravioli ai funghi, burro e tartufo
Svamperavioli med smør og trøffel | Mushroom ravioli with butter and truffle
Vin: Brunello di Montalcino 2018, San Guglielmo

Filetto di vitello al tartufo
Kalvefilet med trøffel | Veal fillet with truffle
Vin: Brunello di Montalcino 2013, Le Macioche

Selezioni di formaggi italiani
Udvalg af italienske ost | *Selection of Italian cheeses*
Vin: Sagrantino di Montefalco 2009, Falesco

Dolce
Søde fristelser | *Sweet temptations*
Vin: Passirò 2023, Cotarella

Caffe´/tè con piccola Pasticceria
Kaffe / te med sødt | Coffee / tea with sweets

DKK 2.495 per person

CAVIAR
È possibile aggiungere 30 g di caviale Rossini Black Label al prezzo di 495 DKK a persona.
Det er muligt at tilkøbe 30 g Rossini Black Label caviar for 495 kr. per person.
You may add 30 g of Rossini Black Label caviar for DKK 495 per person.