

LA CANTINA MENU

Vi gør høfligt opmærksom på, at denne menu udelukkende serveres mod forudbestilling i et af vores Private Dining lokaler i La Cantina. Der er ikke et minimum antal gæster dog skal omsætningen være på minimum kr. 10000,00 før vi åbner. Nogle dage det muligt for mindre selskaber at booke i La Cantina uden at forpligte sig til en minimumsomsætning da denne er foretaget ved at der er et større selskab den pågældende aften - forhør gerne om muligheden.

Menuen er sat op efter klassisk italiensk tradition og baseret på køkkenets fantasi og dagens udvalg af friske råvarer. Vi tager naturligvis hensyn til gæster med specielle behov mht. menuen, blot oplys dette ved reservationen.

Start gerne middagen med et glas skummende Franciacorta Cuvée og en rundvisning i vinkælderen.

MENU

Vi indleder menuen med dagens små lækre antipasti, som sendes rundt ved bordet på fade og i skåle. Verdens bedste oliven olie, salviesalt og surdejsbrød er på bordet

Så serverer vi fisken, med dagens friske fisk og skaldyr

"il primo" kalder man næste servering i Italien og dette er enten en pasta eller risotto

Hovedretten er baseret på kød, primært okse og kalv, men kan også være en variation

Til slut afsluttes med "il dolce" en lækker dessert

PRISER

- Velkomstdrink Franciacorta fra Ronco Calino kr. 120,00 pr. gl.
- Menu kr. 795,00 pr. pers.
- Vinmenu "classico" til 5 retter kr. 595,00 pr. pers.
- Vinmenu "amore del vino" til 5 retter kr. 795,00 pr. pers.
- Vand med og uden brus ad libitum á kr. 30,00 pr. pers.

Eller gå selv på opdagelse i vores vinkort der omfatter mere end 400 forskellige Italienske vine.