

MENU

RISTORANTE ZIO LINO

Månedens menu

4- retter 420

Aperitivi

APEROL SPRITZ 90

Aperol - prosecco - danskvand.

NEGRONI 90

Campari - Vermouth - Gin.

CAMPARI LEMON 90

Campari - Schweppes Lemon.

LIMONCELLO TONIC 90

Limoncello - Tonic.

Forret

BRUSCHETTA 95

Surdejsbrød - cherrytomater - ricotta - basilikum - balsamico - pinjekerner.

OKSECARPACCIO 125

Trøffelpesto - rucola - parmesanost - citron.

ARANCINI 95

Fritterede risottokugler - basilikumsmayo.

TUNCARPACCIO 130

Urtepesto - æblecruditè - mascarponecreme - sesam - citron.

STRACCIATELLA 95

Ovnbagte rodfrugter - olivenolie - hasselnøddeflager.

VITELLO TONNATO 125

Kalvefilet - tunsauce - fritterede kapers.

Pasta

SPAGHETTI MARINARA 190

Tigerrejer - venusmuslinger - persille - hvidløg - cherrytomat - chili.

FETTUCCINI TARTUFATI 175

Kødstykker - svampe - fløde - parmesan.

RAVIOLI NERI 170

Fylde med havbars - hummercreme - persille.

PASTA AL POMODORO 155

Tomatsauce - basilikum - parmesan - stracciatella.

Hovedret

RIBEYE 320

Rødvinsauce - kartofler - grøntsager.

SCALLOPPINE AL LIMONE 300

Kalvefilet - citronsauce - kartofler - grøntsager.

COSTOLETTE D'AGNELLO 310

Lammekoteletter - rosmarinpesto - kartofler - grøntsager.

SALMONE AI POMODORINI 250

Laks - cherrytomatsauce - kartofler - grøntsager.

Dessert

TIRAMISU 90

PANNA COTTA 80

GELATO 90

OST 110