

MENU

RISTORANTE ZIO LINO

EST. 2018

Månedens menu

SPØRG TJENEREN

Aperitivi

APEROL SPRITZ	90
Aperol - prosecco - danskvand - appelsin.	
LIMONCELLO TONIC	90
Limoncello - tonic - citron.	
CAMPARI LEMON	90
Campari - lemon soda - citron.	
NEGRONI	90
Campari - Vermouth - Gin - appelsin.	

Forretter

BRUSCHETTA	95
Grillet brød - cherrytomater - pesto - ricotta - mandler.	
OKSECARPACCIO	125
Trøffelpesto - rucola - parmesanost - citron.	
ARANCINI	95
Fritterede risottokugler - mayo.	
VITELLO TONNATO	95
Kalvefilet - tunsauce - fritterede kapers.	
BURRATA	100
Burrataost - honningbagte rodfrugter - græskarkerner.	

Desserten

TIRAMISU	90
PANNA COTTA	80
GELATO	90

Pasta

FETTUCCINI TARTUFATI	175
Kødstykker - svampe - trøffel - fløde - parmesanost.	
RAVIOLI NERI	180
Hjemmelavede ravioli fyldte med havbars - hummercreme - persille.	
CAPPELLACCI	180
Hjemmelavede ravioli fyldte med ricotta & spinat - tomat sauce - burrata - parmesanost - basilikum.	
CASOTTINI	180
Hjemmelavet pasta med kødfyld - smørsauce - salvie - pancetta - parmesanost.	

Hovedretter

RIBEYE	320
Ca. 250 gr. - rødvinssauce - kartofler - grøntsager.	
COSTOLETTE D'AGNELLO	310
Lammekoteletter - rosmarinpesto - kartofler - grøntsager.	
SALMONE AI POMODORINI	250
Laks - cherrytomatsauce - kartofler - grøntsager.	

Salat

INSALATA MISTA	90
Dagens blandede salat - sennepsvinaigrette.	