



DOLCE

Tiramisù 110

Semifreddo di stracciatella 105

Stracciatella iscreme med sæsonens kompot & couli
Stracciatella ice cream with seasonal compote & coulis

Sorbetto fresco agli agrumi 95

Frisk citrus-sorbet
Seasonal citrus sorbet

FORMAGGIO

Taleggio con olive, miele e pane tostato 90

Taleggio med oliven, honning & brød
Taleggio with olives, honey & bread

DOLCETTO

Cannoli dolci alla vaniglia con crumble di pistacchio 55

Sprøde dessert-cannoli med vanilje & pistacie
Crispy dessert cannoli with vanilla & pistachio

Torrone classico 45

Klassisk italiensk nougat
Classic Italian nougat

Affogato al gelato di mascarpone 75

Mascarpone iscreme med espresso
Mascarpone ice cream with espresso



MENU DELLA CENA

AFTENMENU

EVENING MENU

Alle priser er oplyst i DKK og inkl. moms / Spørg os om allergener
Menu er gældende til og med 1. juni
*All prices are stated in DKK and incl. VAT / Ask us about allergens
Menu valid through 1 June*

ANTIPASTI

Arancini al tartufo 120

Sprød risotto, trøffel, sorte trompetsvampe & artiskok
Crispy risotto, truffle, black trumpet mushrooms & artichoke

Verdure fritte al limone 105

Friterede grøntsager med citron
Fried vegetables with lemon

Crudo di tonno agli agrumi e peperoncino 115

Tun tatar med citrus, chili, blomsterkapers
Tuna tartare with citrus, chili & caper buds

Acciughe e peperone 105

Ansjos, grillet peberfrugt, tomat confit & brændt citron
Anchovy, grilled bell pepper, tomato confit & charred lemon

Burrata con Basil 105

Burrata med basilikum & heirloom tomater
Burrata with basil & heirloom tomatoes

Polpo e puntarelle 115

Blæksprutte med puntanelle, hvidløg, chili, persille & pecorino
Octopus with puntarelle, garlic, chili, parsley & pecorino

Stracciatella con salsa fresca di San Marzano tomato e rosmarino 95

Stracciatella med frisk San Marzano tomat salsa & rosmarin
Stracciatella with fresh San Marzano tomato salsa & rosemary

THE ITALIAN DELI

Prosciutto di Parma DOP 95

Mortadella di Bologna IGP 75

Salame Ventrichina 85

Coppa stagionata 75

Fra Rævshede
From Rævshede

Finocchiona toscana IGP 85

Toscansk fennikel salami
Tuscan fennel salami

Parmigiano Reggiano 65

36 måneder
36 months

Olive al limone 55

Grønne Nocellara del Belice oliven
med citronskal
*Green Nocellara del Belice olives
with lemon zest*

Giardiniera 45

Sprøde, marinerede grøntsager
Crispy marinated vegetables

Servizio di pane 35

Brødservering
Bread service

Gemma
ITALIAN DINING

PRIMI – PASTA

Caserecce con salsiccia e cima di rape 155

Pasta med salsiccia, broccolini, spinat, pecorino
Pasta with salsiccia, broccolini, spinach & pecorino

Mafalda di pomodoro e polpo, prezzemolo e peperoncino 175

Pasta Mafalda med blæksprutte, tomat sauce, persille & chili
Mafalda pasta with squid, tomato sauce, parsley & chili

Cannelloni con salsa di pomodoro 165

Cannelloni med ricota, spinat, tomat sauce, basilikum & parmesan mornay
Cannelloni with ricotta, spinach, tomato sauce, basil & Parmesan mornay

Risotto Primavera 175

Risotto med asparges, ærter, squash & krydderurter
Risotto with asparagus, peas, zucchini & herbs

SECONDI

Branzino con fumetto di pesce e erbe 210

Havbars, citron, kapers, hvidløg & persille
Sea bass with lemon, capers, garlic & parsley

Porchetta di agnello con salsa d'agnello 235

Lamme-porchetta med lammesauce, salvie, sorte oliven & San marzano tomater
Lamb porchetta with lamb sauce, sage, black olives & San Marzano tomatoes

Porterhouse di manzo con salsa verde e riduzione al Marsala 695

Porterhouse 800 gr. med grøn sauce & Marsala-reduktion
Porterhouse steak 800 g with green sauce & Marsala reduction
Recommended medium rare – for 2 persons

CONTORNI

Insalata mista con Parmigiano e vinaigrette rustica 55

Blandet salat med parmesan & rustik vinaigrette
Mixed salad with Parmesan & rustic vinaigrette

Verdure grigliate 65

Grillede grøntsager
Grilled vegetables

Patate al forno con aglio e erbe 60

Ovnbagte kartofler med hvidløg & urter
Oven-roasted potatoes with garlic & herbs

Gemma
ITALIAN DINING