

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

Tartare di tonno agli agrumi e peperoncino 115

Tun tatar med citrus, chili, blomster kapers & fennikel
Tuna tartare with citrus, chili, caper buds & fennel

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

Pane fresco al rosmarino con salsa di pomodoro 95

Ristet focaccia med salsa, frisk San Marzano tomat, rosmarin & stracciatella
Toasted focaccia with salsa, fresh San Marzano tomato, rosemary & stracciatella

THE ITALIAN DELI

Prosciutto di Parma DOP 95

Mortadella di Bologna IGP 75

Salame Venticina 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 145

Pasta med salsiccia, vinterbroccoli, spinat & pecorino
Pasta with salsiccia, winter broccoli, spinach & pecorino

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 con fruit de mare limone 175

Risotto med skaldyr, blæksprutte, mascarpone & krydderurter
Risotto with seafood, octopus, mascarpone & 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

Fagioli ragout 195

Bønne ragout – hvide, grønne og snitbønner, ovngrillet grønt & pesto
Bean ragout – white, green and runner beans, oven-grilled vegetables & pesto

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



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

Gældende fra 23. april til 1. juni // Valid from 23 April to 1 June

Alle priser er oplyst i DKK og inkl. moms / Spørg os om allergener
All prices are stated in DKK and incl. VAT / Ask us about allergens