



DOLCE

Tiramisù 115

Panna cotta e fragole 125

Flødebudding, jordbær & coulis
Cream pudding, strawberries & coulis

Sorbetto fresco agli agrumi 110

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 75

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

Ragusa 75

Nougat, chokolade, kakao & ristede Piemonte hasselnødder
Nougat, chocolate, cocoa & toasted Piedmont hazelnuts

Affogato al gelato di mascarpone 85

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 30. august
*All prices are stated in DKK and incl. VAT / Ask us about allergens
Menu valid through 30 August*

ANTIPASTI

Arancini alla Milanese con crema cacio e pepe 120

Sprød risotto Milanese, safran, provolone & crema cacio e pepe
Crispy Milanese risotto, saffron, provolone & crema cacio e pepe

Carpaccio di manzo 135

Råmarineret inderlår, trøffel, blegselleri, citron, purløg & balsamico
Raw-marinated beef topside, truffle, celery, lemon, chives & balsamic

Crudo di tonno agli agrumi e peperoncino 120

Yellowfin tun med rosa pomelo, chili, kapers & persille
Yellowfin tuna with pink pomelo, chili, capers & parsley

Acciughe e burro 110

Crostini, ansjos, persille, citron & pisket smør
Anchovy, grilled bell pepper, tomato confit & charred lemon

Burrata e pomodori 120

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

Insalata di polpo 135

Dansk blæksprutte, Nocellara og Taggiasca oliven, peberfrugt, fennikel, citron & persille
Danish squid, Nocellara and Taggiasca olives, bell pepper, fennel, lemon & parsley

Frito misto di Verdure al limone 120

Friteret broccolini, zucchini & asparges i krydderdej med citron
Fried broccolini, zucchini & asparagus in seasoned batter with lemon

THE ITALIAN DELI

Prosciutto di Parma DOP 105

Mortadella di Bologna IGP 95

Salame Ventrichina 90

Coppa stagionata 85

Fra Rævshede
From Rævshede

Finocchiona toscana IGP 85

Toscansk fennikel salami
Tuscan fennel salami

Servizio di pane 35

Brødservering
Bread service

Parmigiano Reggiano 75

36 måneder
36 months

Olive al limone 65

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

Giardiniera 65

Sprøde, marinerede grøntsager
Crispy marinated vegetables

Apero Misto 115

Giardiniera, Olive al limone &
Parmigiano Reggiano

Gemma
ITALIAN DINING

PRIMI – PASTA

Caserecce con salsiccia e piselli 175

Pasta med salsiccia, bælgærter, broccolini, spinat & pecorino
Pasta with salsiccia, spring peas, broccolini, spinach & pecorino

Mafalda al Ragu di Toscana 185

Rødvin- og kalvefondbraiseret shortrib, soffritto, rosmarin, hvidløg & tomatsugo
Red wine- and veal stock-braised short rib, soffritto, rosemary, garlic & tomato sugo

Cannelloni con salsa di pomodoro 175

Cannelloni med ricota, spinat, tomatsauce, basilikum, bechamel & parmesan
Cannelloni with ricotta, spinach, tomato sauce, basil, béchamel & Parmesan

Spaghetti con scampi, zucchini, pomodoro e pinoli 175

Courgette, scampi, bagt tomat, citron, smør, pinjekerner & pecorino
Zucchini, scampi, roasted tomato, lemon, butter, pine nuts & pecorino

SECONDI

Branzino con fumetto di pesce e erbe 220

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

Pollo alla Brace Limone di Gemma 210

Grillet kylling, citron, salvie, merian & hvidløg
Grilled chicken, lemon, sage, marjoram & garlic

Saltimbocca 265

Kalvefilet, parmaskinke, salvie, smør, Marsala & hvidvinssauce
Veal fillet, Parma ham, sage, butter, Marsala & white wine sauce

CONTORNI

Insalata mista con Parmigiano e vinaigrette rustica 70

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

Verdure al forno 75

Grillede grøntsager
Grilled vegetables

Patate al forno con aglio e erbe 75

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

Gemma
ITALIAN DINING