

DOLCI

Tiramisù Classico *135*

Affogato · Gelato al mascarpone caramellizzato *120*
Affogato, mascarpone gelato & espresso
Affogato, Mascarpone gelato & espresso

Sorbetto all'Arancia Rossa · Insalata di Agrumi, Menta e Meringa Italiana Bruciata *125*
Blodappelsinsorbet, brændt italiensk marengs & frisk mynte
Blood orange sorbet, torched Italian meringue & fresh mint

Panna cotta alla vaniglia · Ciliegie marinate al Marsala e bruciate *130*
Panna cotta med kirsebær, marsala & vanilje
Panna cotta with cherries, Marsala & vanilla

FORMAGGIO

Taleggio bruciato, pera e nocciole *90*
Gratineret Taleggio med pære, hasselnødder & brød
Taleggio with olives, honey & bread

GEMMAS LIMONCELLO
5 cl · 45 cl
80 · 275



Alle priser er oplyst i DKK og inkl. moms / Spørg os om allergener
Menu er gældende til og med 6. januar
All prices are stated in DKK and incl. VAT / Ask us about allergens
Menu valid through 6 January

Gemma
ITALIAN dining

MENU DELLA CENA
AFTENMEN
EVENING MENU

Gemma
ITALIAN dining

"Il Dolce Far Niente"
GLÆDEN VED AT GØRE INGENTING

ANTIPASTI

6 Ostrica · Prosecco mignonette *195*
6 Østers, prosecco mignonette, grøn tabasco & citroner
6 oysters, prosecco mignonette, green tabasco & lemon

Arancini · riso Carnaroli · Trombette de la mort · Fontina · Parmigiano · Tartufo nero *145*
Arancini med portobello, trøffelolie & hvid bønne-citroncreme
Arancini with portobello mushrooms, truffle oil & white bean-lemon cream

Burrata · Uva grigliata · Rucola e pinoli tostati *140*
Burrata, grillede Yakatori druer, rucola & ristede pinjekerner
Burrata, grilled Yakatori grapes, rocket & toasted pine nuts

Tartare di Tonno Rosso · Stracciatella · Arancia · Capperi · Olive Taggiasche · Bottarga *175*
Tuntatar med stracciatella, blodappelsin, kapers, Taggiasca-oliven & bottarga
Tuna tartare with stracciatella, blood orange, capers, Taggiasca olives & bottarga

Carpaccio di manzo · Maionese al tartufo · Radicchio · Rucola *170*
Oksecarpaccio med balsamico, olivenolie, trøffelmayonnaise, radicchio & rucola
Beef carpaccio with balsamic vinegar, olive oil, truffle mayonnaise, radicchio & rocket

Acciughe e Burro *135*
Ansjoser, citronskal, smør & crostini
Anchovies, lemon zest, butter & crostini

THE ITALIAN DELI

Prosciutto di Parma DOP *105*

Mortadella di Bologna IGP *95*

Salame Ventrichina *90*

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

Apero Reggiano e olive *85*
Olive al limone &
Parmigiano Reggiano

Tartufo Fresco Affettato
Friskrevet trøffel
Freshly shaved truffle
125

Caviale Golden Rossini
Golden Rossini kaviar 10 g
Golden Rossini Caviar 10 g
135

Anbefalet suplement · *Recomended supplements*

Gemma ITALIAN deli

PRIMI – PASTA

Risotto Carnaroli · Rosmarino · levistico · zafferano, Coda di rospo · taleggi *215*
Carnaroli-risotto med rosmarin, løvstikke, safran, havtaske & taleggio
Kan laves vegetarisk med selleri
Carnaroli risotto with rosemary, lovage, saffron, monkfish & taleggio
Can be prepared as a vegetarian dish with celeriac.

Linguine al Sugo di Aragosta · Capesante · Pomodoro San Marzano e Foglie di Alloro *205*
Linguine med hummer, kammusling, Marzano-tomater & laurbærblade
Linguine with Lobster, scallop, San Marzano tomatoes & bay leaves

Rigatoni · Stracciatella · Nduja · Salsiccia *185*
Rigatoni med nduja, stracciatella & salsiccia
Rigatoni with nduja, stracciatella & salsiccia

SECONDI

Ippoglosso · Romesco · Rucola *235*
Helleflynder, romesco & rucola
Halibut, romesco & rocket

Ribeye di Vitello alla Griglia · Porcini · Burro al Pepe del Madagascar · Salsa Verde *285*
Grillet, trancheret kalveribeye med Karl Johan-svampe, Madagaskarpebersmør & salsa verde
Grilled & Carved Veal Ribeye, Porcini mushrooms, Madagascar pepper butter & salsa verde

Ossobuco alla Milanese · Gremolata · Salsa al Marsala e Pomodoro *240*
Ossobuco alla Milanese, braiseret kalveskank, gremolata & tomatiseret marsalasauce
Ossobuco alla Milanese, braised veal shank, gremolata & tomato Marsala sauce

Gamberi alla Griglia · Pomodoro Affumicato e Basilico *265*
Rejer, røget tomat, basilikumolie & syltet tomat
Shrimps, smoked tomato, basil oil & pickled tomato

CONTORNI

Scudo · Insalata di Foglie Amare · Cipollotti Croccanti · Dressing al Parmigiano & Pomodoro Confit *70*
Skud, bitre blade, sprøde salatløg, parmesandressing & confiteret tomat
Shoots, bitter leaves, crispy salad onions, Parmesan dressing & confit tomato

Patate al forno · Salvia · Aglio · Vino bianco *75*
Ovnstegte kartofler med salvie, hvidløg & hvidvin
Oven-roasted potatoes with sage, garlic & white wine

Broccolini alla Brace *75*
Grillet broccolini med chili, citron & ansjos
Kan laves vegansk
Grilled broccolini with chili, lemon & anchovy
Can be prepared as a vegan dish

Gemma ITALIAN deli