



DOLCI

Tiramisù 125

Affogato - Gelato al mascarpone caramellizzato 115

Affogato, mascarpone gelato & espresso

Affogato, Mascarpone gelato & espresso

Limone di Amalfi con sorbetto al limone - Meringa italiana bruciata e menta 120

Amalfi-citron med citronsorbet, brændt italiensk marengs & frisk mynte

Amalfi lemon with lemon sorbet, torched Italian meringue and fresh mint

FORMAGGIO

Taleggio bruciato, pera e nocciole 90

Gratineret Taleggio med pære, hasselnødder & brød

Taleggio with olives, honey & bread



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 2. november

All prices are stated in DKK and incl. VAT / Ask us about allergens

Menu valid through 2 November

Gemma
ITALIAN DINING

Gemma
ITALIAN DINING

ANTIPASTI

6 Ostrica - Tabasco verde - Limone 195
6 Østers, grøn tabasco & Citroner
6 Oysters, Green Tabasco & lemons

Arancini con portobello - Tartufo - Salsa di fagioli bianchi 135
Arancini, portobello, trøffel, hvid bønne- & citron-creme
Arancini, Portobello mushrooms, truffle, white bean & lemon cream

Burrata - Variazione di pomodoro - Basilico - Pangrattato - Olio all'erba cipollina 135
Burrata, variationer af tomat, basilikum, pangrattato & purløgsolie
Burrata, tomato variations, basil, pangrattato & chive oil

Crudo di capesante - Cetriolo - Scalogno - Jalapeño - Levistico 165
Kammusling crudo, agurk, skalotteløg, jalapeños & løvstikke
Scallop crudo, cucumber, shallots, jalapeños & lovage

**Tartare - Salsa di pomodoro - Maionese all'erba cipollina -
Cialda di pecorino - Crescione** 165
Oksetatar, tomat salsa, purløgsmayonnaise, pecorino tuile & brøndkarse
Beef tartare, tomato salsa, chive mayonnaise, pecorino tuile & watercress

Carpaccio di manzo - Maionese al tartufo - Radicchio - Rucola 165
Oksecarpaccio, balsamico, olivenolie, trøffel mayonnaise, raddichio & rucola
Beef carpaccio, balsamic, olive oil, truffle mayonnaise, radicchio & arugula

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

PRIMI – PASTA

Gnocchi - Ragù bianco - Finferli - Cinghiale - Nocciola 175
Gnocchi, lys ragout, kantareller, vildsvin & hasselnød
Gnocchi, light ragù, chanterelles, wild boar & hazelnuts

Linguine al sugo di aragosta - Capasanta - Marzano e foglie di alloro 185
Linguine, hummer, kammusling, Marzano & laurbærblade
Linguine, lobster, scallop, San Marzano tomatoes and bay leaves

Rigatoni - Pomodoro - Basilico - Stracciatella 175
Rigatoni, tomat, basilikum & stracciatella
Rigatoni, tomato, basil & stracciatella

SECONDI

Halibut - Romesco - Rucola 235
Helleflynder, romesco & rucola
Halibut, romesco & arugula

Costolette di vitello griglia a fette - Porcini - Burro al pepe del Madagascar - Salsa verde 280
Grillet og trancheret kalve ribeye, Karl Johan-svampe, Madagascarbebersmør & frisk salsa verde
Grilled and carved veal ribeye, porcini mushrooms, Madagascar pepper butter and fresh salsa verde

Cosce di pollo grigliate con aglio - Limone - Rosmarino - Salvia 185
Kyllingeoverlår grillet med hvidløg, citron, rosmarin & salvie
Grilled chicken thigh with garlic, lemon, rosemary & sage

CONTORNI

Insalata - Germogli, foglie amare - Cipolla - Crema al Parmigiano - Pollo croccante 70
Skud, bitre blade, brud med sprøde salatløg, parmesandressing & kyllingeskind
Shoots, bitter leaves, lettuce wedges with crispy spring onions, Parmesan dressing & chicken skin

Patate al forno - Salvia - Aglio - Vino bianco - Rosmarino 75
Ovnstegte kartofler, salvie, hvidløg, hvidvin & rosmarin
Oven-roasted potatoes, sage, garlic, white wine & rosemary

Indivia - Barbabietole al forno sotto sale - Pistacchio 80
Endive, saltbagte beder & pistacie
Endive, salt-baked beets & pistachio