



DOLCE

Tiramisù

Panna cotta e fragole

Flødebudding, jordbær & coulis

Cream pudding, strawberries & coulis

Sorbetto fresco agli agrumi

Frisk citrus-sorbet

Seasonal citrus sorbet

FORMAGGIO

Taleggio con olive, miele e pane tostato

Taleggio med oliven, honning & brød

Taleggio with olives, honey & bread

DOLCETTO

Cannoli dolci alla vaniglia con crumble di pistacchio

Sprøde dessert-cannoli med vanilje & pistacie

Crispy dessert cannoli with vanilla & pistachio

Ragusa

Nougat, chokolade, kakao & ristede Piemonte hasselnødder

Nougat, chocolate, cocoa & toasted Piedmont hazelnuts

Affogato al gelato di mascarpone

Mascarpone iscreme med espresso

Mascarpone ice cream with espresso



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

Gemma
ITALIAN DINING

MENU DELLA CENA AFTENMENU EVENING MENU

Gemma
ITALIAN DINING

ANTIPASTI

Arancini alla Milanese con crema cacio e pepe

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

Carpaccio di manzo

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

Crudo di tonno agli agrumi e peperoncino

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

Acciughe e burro

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

Burrata e pomodori

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

Insalata di polpo

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

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

THE ITALIAN DELI

Prosciutto di Parma DOP

Mortadella di Bologna IGP

Salame Ventrichina

Coppa stagionata

Fra Rævshede
From Rævshede

Finocchiona toscana IGP

Toscansk fennikel salami
Tuscan fennel salami

Servizio di pane

Brødservering
Bread service

Parmigiano Reggiano

36 måneder
36 months

Olive al limone

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

Giardiniera

Sprøde, marinerede grøntsager
Crispy marinated vegetables

Apero Misto

Giardiniera, Olive al limone &
Parmigiano Reggiano

Gemma
ITALIAN DINING

PRIMI – PASTA

Caserecce con salsiccia e piselli

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

Mafalda al Ragu di Toscana

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

Cannelloni con salsa di pomodoro

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

Spaghetti con scampi, zucchini, pomodoro e pinoli

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

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

Pollo alla Brace Limone di Gemma

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

Saltimbocca

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

CONTORNI

Insalata mista con Parmigiano e vinaigrette rustica

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

Verdure al forno

Grillede grøntsager
Grilled vegetables

Patate al forno con aglio e erbe

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

Gemma
ITALIAN DINING