

DOLCI

Tiramisù Classico

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

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

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

FORMAGGIO

Taleggio bruciato, pera e nocciole
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 *+50/tilkøb*
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
Arancini med portobello, trøffelolie & hvid bønne-citroncreme
Arancini with portobello mushrooms, truffle oil & white bean-lemon cream

Burrata · Uva grigliata · Rucola e pinoli tostati
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
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 *+50/tilkøb*
Oksecarpaccio med balsamico, olivenolie, trøffelmayonnaise, radicchio & rucola
Beef carpaccio with balsamic vinegar, olive oil, truffle mayonnaise, radicchio & rocket

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

THE ITALIAN DELI

Prosciutto di Parma DOP

Mortadella di Bologna IGP

Salame Ventrichina

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

Apero Reggiano e olive
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
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
Linguine med hummer, kammusling, Marzano-tomater & laurbærblade
Linguine with Lobster, scallop, San Marzano tomatoes & bay leaves

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

SECONDI

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

Ribeye di Vitello alla Griglia · Porcini · Burro al Pepe del Madagascar · Salsa Verde
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
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
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
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
Ovnstegte kartofler med salvie, hvidløg & hvidvin
Oven-roasted potatoes with sage, garlic & white wine

Broccolini alla Brace
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