

ANTIPASTI

6 Ostrica – Tabasco verde – Limone +50/*tilkøb*
6 Østers, grøn tabasco & Citroner
6 Oysters, Green Tabasco & lemons

Arancini con portobello - Tartufo - Salsa di fagioli bianchi
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
Burrata, variationer af tomat, basilikum, pangrattato & purløgsolie
Burrata, tomato variations, basil, pangrattato & chive oil

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

**Tartare – Salsa di pomodoro – Maionese all'erba cipollina –
Cialda di pecorino – Crescione** +50/*tilkøb*
Oksetatar, tomatsalsa, purløgsmayonnaise, pecorino tuile & brøndkarse
Beef tartare, tomato salsa, chive mayonnaise, pecorino tuile & watercress

Carpaccio di manzo - Maionese al tartufo - Radicchio - Rucola +50/*tilkøb*
Oksecarpaccio, balsamico, olivenolie, trøffel mayonnaise, raddichio & rucola
Beef carpaccio, balsamic, olive oil, truffle mayonnaise, radicchio & arugula

THE ITALIAN DELI

Prosciutto di Parma DOP

Parmigiano Reggiano

36 måneder

Mortadella di Bologna IGP

36 months

Salame Ventrichina

Olive al limone

Grønne Nocellara del Belice oliven
med citronskal

Green Nocellara del Belice olives

with lemon zest

Finocchiona toscana IGP

Toscansk fennikel salami

Tuscan fennel salami

Servizio di pane

Brødservering

Bread service

Apero Reggiano e olive

Olive al limone &

Parmigiano Reggiano

PRIMI – PASTA

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

Spaghetti alla vongole – Finocchio brasato – Olio al peperoncino
Spaghetti, Venusmusling, braiseret fennikel & chiliolie
Spaghetti with Venus clam, braised fennel & chili oil

Rigatoni – Pomodoro – Basilico – Stracciatella
Rigatoni, tomat, basilikum & stracciatella
Rigatoni, tomato, basil & stracciatella

SECONDI

Halibut – Romesco – Rucola
Helleflynder, romesco & rucola
Halibut, romesco & arugula

Cotoletta alla Milanese – Porcini – Burro al pepe del Madagascar- Salsa verde
Kalvekotelet på ben, Karl Johan svampe, Madagacarpeber-smør & salsa verdé
Veal chop on the bone, porcini mushrooms, Madagascar pepper butter & salsa verde

Cosce di pollo grigliate con aglio - Limone - Rosmarino - Salvia
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
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
Ovnstegte kartofler, salvie, hvidløg, hvidvin & rosmarin
Oven-roasted potatoes, sage, garlic, white wine & rosemary

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



DOLCI

Tiramisù

Affogato – Gelato al mascarpone caramellizzato

Affogato, mascarpone gelato & espresso

Affogato, Mascarpone gelato & espresso

Limone di Amalfi - Sorbetto al limone e menta

Amalfi citron med citron- & myntesorbet

Amalfi lemon with lemon & mint sorbet

FORMAGGIO

Taleggio bruciato, pera e nocciole

Gratineret Taleggio med pære, hasselnødder & brød

Taleggio with olives, honey & bread



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

MENU DELLA CENA

AFTENMENU

EVENING MENU