

Ribelli

A LA CARTE

MARINEREDE OLIVEN

BLANDEDE OLIVEN MED CITRON OG OLIVENOLIE 50,-

TOMAT ARANCINI

RISOTTOKUGLER MED MOZZARELLA 2/4/6 50,-/100,-/150,-

VAFFEL & COPPA

PARMESANVAFFEL MED TØRREDE TOMATER,
BASILIKUMMAYO OG RUCOLA 125,-

RØDTUN

HVIDFISK MED CITRUSFRUGTER OG SALATER. AGURK,
MELON, PONZU OG FENNIKEL. 125

GRILLET FERSKEN

MARINERET FERSKEN MED TOMATER OG BURRATA
JORDBÆR, BASILIKUM OG PISTACIE 115,-

RISTEDE GNOCCHI

KARTOFFELGNOCCHI MED CREMEDE SVAMPE,
KANTARELLER OG VESTERHAVSOST 185,-

PAPPADELLE MED KYLLINGRAGOUT

PASTA MED KYLLINGRAGOUT, PANCETTA, FORÅRSLØG,
PERSILLE OG PARMESAN 185,-

GRÆSKARRISOTTO

CREMET GRÆSKARRISOTTO MED SAFRAN, RISTEDE
ZUCCHINI OG PISTACIENØDDER 185,-

SCALOPPINE AL LIMONE

KALVEKØD MED CITRON- OG SMØRSAUCE MED KAPERS,
KARTOFLER OG SALSA VERDE 195,-

PANNA COTTA

PANNA COTTA MED VANILJE, ROMBRAISSERET ANANAS
& SORBET 110,-

CITRONTIRAMISU

MED LEMONCURD, VANILJEIS, MASCARPONE &
MARENGS 110,-

EN GOD AFTEN

ARANCINI MED TOMAT & MOZZARELLA
JORDSKOKKECAPUCCINO MED PANCETTA

GRILLET RØDTUN

RISTEDE GNOCCHI MED SVAMPE

SCALOPPINE AL LIMONE

PANNACOTTA MED ANANAS & SORBET
550,-.

3 HURTIGE

PARMESANVAFFEL MED COPPA

ELLER

GRILLET RØDTUN

GRÆSKARRISOTTO MED SAFRANE

ELLER

PAPPADELLE MED KYLLINGRAGOUT

CITRONTIRAMISU MED VANILJEIS

395,-

*DER MEDFØLGER FRISKBAGT FOCACCIA & DYP TIL ALLE MENUER
VI LAVER GERNE MENUER VEGETARISKE & TAGER GERNE HENSYN TIL DIÆTER
VI ANBEFALER AT MENUER VÆLGES AF HELE BORDET

EN REBELSK AFTEN

ARANCINI MED TOMAT & MOZZARELLA
JORDSKOKKECAPUCCINO MED PANCETTA

PARMESANVAFFEL MED COPPA

GRILLET RØDTUN

GRÆSKARRISOTTO

RISTEDE GNOCCHI MED SVAMPE

SCALOPPINE AL LIMONE

PANNACOTTA MED ANANAS & SORBET

CITRONTIRAMISU

795,-

TILKØB

BOBLER 90,-

VIN/SAFTMENU 3 GL. INK. MINERALVAND 295,-

VIN/SAFTMENU 4 GL. INK. MINERALVAND 395,-

FILTRERET MINERALVAND M/U BRUS AD LIB. PR
PERS 25,-

