

# NYTÅRSAFTEN RESTAURANT CIAO CIAO

---

## 6 RETTERS MENU

---

**PROSSECCO**  
MOUSSERENDE VELKOMSTDRINK

**CREMA DI ARAGOSTA**  
CREMET HUMMERSUPPE

**RAVIOLI DI ZUCCA CON SALSA DI GORGONZOLA**  
HJEMMELAVET RAVIOLI PASTA FYLDT MED GRÆSKAR SERVERET MED GORGONZOLA SAUCE

**FILETTO DI ORATA, SPINACCI IN PADELLA CON RISO NERO E SALSA DI ZAFFERANNO**  
FILET AF GULDBARS MED STEGT SPINAT, VENDT I SORTE RIS OG SERVERET MED SAFRAN SAUCE

**SGROPPINO CON SPUMANTE E VODKA AROMIZZATTO CON FRUTTA DELLA PASSIONE**  
CITRON SORBET MED HVID MOUSSERENDE VIN OG VODKA SERVERET MED PASSIONSFRUGT

**FILETTO DI MANZO CON RIDUZIONE AL PORTO ROSSO E PICCO DI TARTUFO NERO FRESCHE**  
OKSEMØRBRAD SERVERET MED REDUCERET PORTVINSAUCE OG TOPPET MED FRISKE TRØFFELFLAGER

**MOUSSE DI CIOCCOLATO AROMIZZATO CON LIQUORE DI AMARETTO**  
CHOKOLADEMOUSSE TILSMAGT MED AMARETTO LIKØR SERVERET MED BÆR OG FRUGT

PRIS PR. PERSON 719 ,-  
(HUSK AT BESTILLE BORD)

### MAD UD AF HUSET

I - UDVALG AF ITALIENSKE SPECIALITETER  
II - OKSEMØRBRAD MED REDUCERET PORTVINSAUCE  
III – DESERT MISTO – FORSKELLIGE ITALIENSKE DESSERTER  
PRIS PR. PERSON 398 ,-

