



GREEN SOLUTION HOUSE

01.04.2019

BUON
APPETITO

DANSK

BUON APPETITO

Nyd det traditionelle italienske køkken med de bedste økologiske og bæredygtige råvarer

fra Italien og Bornholm.

Restaurant GSH arbejder tæt sammen med den italienske gourmetrestaurant

Ché Fè i København.

BEVI PRIMA DI CENA

GSH Gin tonic økologisk 70,-

Et glas Cuvage Piemonte 100,-

Aperol Spritz 85,-

Økologisk cocktail Nohrlund Danmark 65,-

- havtorn, hyben, mørk rom
- gin, hyldeblomst, ingefær, citron
- vodka, jordbær, rabarber, vanilje
- vodka, valnød, brombær, basilikum

LA SCELTA DELLO CHEF

3 PIATTI MENU 425,-

6 Antipasti - Prima Piatti - Secondo Piatti

4 PIATTI MENU 495,-

6 Antipasti - Prima Piatti - Secondo Piatti

Dolce/Formaggi

ANTIPASTI

Anti pasti 3 stk/6 stk 95,- / 185,-

PRIMI PIATTI

Crudo af torsk med frisk citron, mynte, chili, æble 125,-

Carpaccio med Pecorino, små salater, hampolie 125,-

Ravioli med kalvebryst, gremolata, parmesancreme og salvie 125,-

Tagliatelle alla Bottarga med blæksprutte 125,-

Risotto med grønne asparges, Pecorino og røget ricotta 125,-

SECONDI PIATTI

Lokal gris med sprød krumme, selleri, kål, parmesan 215,-

Bagt ørred med frikassé af muslinger, tomat, oliven 215,-

Stegt radicchio med glaserede beder, urter og ricotta 215,-

DOLCI

Panna Cotta med bagte rabarber, marengs, sorbet 95,-

Tiramisu 85,-

FORMAGGI

Italienske oste med kvæde, hyben 95,-

CAFFÈ

Espresso 35,-

Caffè Corretto med grappa 75,-

