

## Lupo's nytårsmenu 2023

5 serveringer - 750 kr.

### Snacks

Lupo brød med olivenolie & rosmarin  
Straciatella med 10 års Modena balsamico & sort peber  
Sortfodsskinke med bagte figer  
Arancini med trøffel

### Forret

Vitello Tonnato med salvie & kaviar

### Mellemret

Gnocchi med svampe, salviesmør, hasselnødder fra Piemonte & friskrevet trøffel

### Hovedret

Tagliata af stegt oksehøjreb med pinjekerner & modnet parmesan  
Insalata verde med mynte, hvid balsamico & olivenolie  
Polentafritter med citronmayo

### Dessert

Citrontærte på sicilianske citroner med italiensk marengs & vaniljeis

### Vinmenu - 5 glas - 450 kr.

Pet Nat 'Pecorino' Brut Nature, Cantina Orsogna, Abruzzo  
Soave Classico, Cantine Lenotti, Veneto  
Dolcetto d'Alba, Ca' del Baio, Piemonte  
Brunello di Montalcino, Cordella Toscana  
Moscato d'Asti, Cascina Pian d'Or, Piemonte

## Lupo's vegetariske nytårsmenu 2023

5 serveringer - 750 kr.

### Snacks

Lupo brød med olivenolie & rosmarin  
Straciatella med 10 års Modena balsamico & sort peber  
Artiskokcreme med confiteret hvidløg  
Arancini med trøfler

### Forret

Grillet zucchini med ricotta & pistacie

### Mellemret

Gnocchi med svampe, salviesmør, hasselnødder fra Piemonte & friskrevet trøffel

### Hovedret

Bagt aubergine med pinjekerner & modnet parmesan  
Insalata verde med mynte, hvid balsamico & olivenolie  
Polentafritter med citronmayo

### Dessert

Citrontærte på sicilianske citroner med italiensk marengs & vaniljeis

### Vinmenu - 5 glas - 450 kr.

Pet Nat 'Pecorino' Brut Nature, Cantina Orsogna, Abruzzo  
Soave Classico, Cantine Lenotti, Veneto  
Dolcetto d'Alba, Ca' del Baio, Piemonte  
Brunello di Montalcino, Cordella Toscana  
Moscato d'Asti, Cascina Pian d'Or, Piemonte