

JULEN 2024

Dinner & Drinks i La Cantina

Vi tilbyder i vores kælderrestaurant, La Cantina, flere muligheder for Private Dining og selskaber i eget lokale. Vi tilbyder et helaftens koncept hvor I kan starte med velkomstdrink og snacks, nyde en skøn middag med tilpasset vinmenu og slutte af med lidt "after dinner" drinks og hygge.

MENU

Mortadella fra Bologna - Butterdej - Straciatella
Torsk - Variation af kål - Hummerskum
Agnolotti pasta - N'Duja fra Rævhede naturprodukter - Svampe
Kalvekæbe - Trøffel - Kartoffel
Mascarpone - "Baba" - Marengs

5 retter kr. 795,00 pr. pers.

VINE & DRIKKE

Start aftenen med et lækkert glas skummende 2017 Millesimato Brut Rosé fra Donnafugata på Sicilien á kr. 120,00 pr. gl. - og en rundvisning i vinkælderen hvis De ønsker.

De kan vælge vine fra vores vinkort eller De kan bestille en af nedenstående Italienske vin- eller ølmenuer. Vi skænker vinen så glassene ikke er tomme mens De spiser.

- "Vini della Casa" - husets Italienske hvid- og rødvin ad libitum under middagen samt et glas sød vin til desserten kr. 395,00 pr. pers.
- Vinmenu "Classico" med 5 forskellige italienske vine kr. 595,00 pr. pers.
- Vinmenu "Amore" med 5 forskellige italienske vine kr. 795,00 pr. pers.
- "Birra" - ølmenu med 5 italienske specialøl tilpasset menuen 425,00 pr. pers.
- Kulfiltreret vand ad libitum kr. 30,00 pr. pers.

DRINKS

De er velkommen til at blive efter middagen i lokalet eller besøge vores italienske bar "IL BAR". Udover kaffe og avec tilbyder vi forskellige drinks og Italienske specialøl. Sidste udskænkning er kl. 0130 - vi lukker kl. 0200.

Reservation og forespørgsler på mail til sangiovanni@sangiovanni.dk
Indgang til La Cantina direkte fra Vingårdsgade 25



Nytår 2024 I huset & ud af huset

I år tilbyder vi både at De kan fejre nytårsaften hos os i vores hyggelige kælderrestaurant, La Cantina eller De kan afhente vores komplet forberedte nytårsmenu ud af huset.

Nytårsaften på SanGiovanni - La Cantina

Vi åbner dørene kl. 1730 og begynder aftenen med at se Kongens nytårstale kl. 1800 før vi går til bords. De er velkommen til at blive til kl. 2400 og skåle nytåret ind hvorefter vores italienske bar "IL BAR" åbner og de kan blive til kl. 0200

MENU & VINE

Vi starter aften et glas bobler og snacks mens vi ser Kongens nytårstale - derefter serverer vi nedenstående Nytårsmenu

Tatar - Olivenolie fra Umbrien - 24 mdr. lagret Parmesan
2023 Soave Classico, Pieropan, Veneto

Hummer - Selleri - Safran
2020 Chardonnay "Chiaranda", Donnafugata, Sicilia

Lufttørret Pancetta - Kartoffel - Løg
2022 Barbera d'Alba, Paolo Scavino, Piemonte

Okse - Beder - Brissel
2022 Le Volte, Ornellaia, Toscana

Chokolade - Mascapone - "Baba"
2021 Recioto della Valpolicella, Brigaldara, Veneto

Pris pr. pers. for snacks & 5 retters menu kr. 995,00
Vinmenu til 5 retter inkl. kulfilteret vand kr. 595,00 pr. pers.
Bobler til nytårstalen og til kl. 2400 kr. 95,00 pr. glas

De kan booke plads via vores hjemmeside www.sangiovanni.dk

Nytårsmenu ud af huset 2024

Vi har gjort alt forarbejdet til årets sidste menu og menuen mangler kun lige den sidste tilberedning - vejledning medfølger.

MENU

Snacks

Start aftenen op med lidt snacks, passer godt til et glas bobler og Kongens Nytårstale

Saltede mandler, Søde Sicilianske oliven, Borretaneløg, Coppa(lufttørret svinenakke), Fennikelsalami, Manitoba brød og hjemmelavet Pesto

Forret

18 måneders lagret Parmaskinke anrettet på sprød butterdej med trøffelmayo og Parmigiano reggiano

Hovedret

Oksemørbrad serveret med kartoffelfondant, saltbagt selleri, selleripuré, stegt kejserhat og syltede enoki svampe og rødvinsauce

Dessert

Mazarin nytårskage med saltkaramel, marinerede bær, krystalliseret hvid chokolade og hjemmelavet vaniljeis

Alt er anrettet i engangsemballage klar til at anrettet på jeres egne fade og tallerkner. Brødet er forbagt og skal bages færdig. Der medfølger vejledning til alle retter.

Kr. 449,00 pr. pers. min 2. personer

Pizza - alle kr. 99,00 pr. stk.:

Vi har forbagt pizzaerne i vores Italienske stenovn så de er klar til færdigbagning

- Nr. 1 Tomat og bøffelmozzarella, basilikum
- Nr. 2 Tomat, ost, skinke
- Nr. 3 Tomat, ost, oksekød
- Nr. 4 Tomat, ost, parmaskinke, rucola, parmesan
- Nr. 5 Tomat, ost, Salsiccia forte (pepperoni fra Napoli)

Du bestiller det hele online via vores hjemmeside www.sangiovangi.dk

Sidste bestilling den 27/12 (eller til der er udsolgt)

Menu afhentes d. 31. december mellem kl. 1100 og 1400 indgang Vingårdsgade 25