

Aperol Sprits

Prosecco, Aperol, Splash of Soda water



Disaronno Fizz

Disaronno, Prosecco, Orange juice

Gin Tonic

Gin, Tonic water

Martini

Gin, dry Martini



Ristorante Italiano Autentico

La Dolce Vita

Mimosa

Prosecco, Orange juice

Negroni

Gin, Campari, Sweet Vermouth

Sbagliato

Prosecco, Campari, Sweet Vermouth

Sorrento Sparkle

Prosecco, Limoncello, Raspberry



Cocktails 79,-

Menu Giulia

Antipasto Misto della Casa

Husets specialitet med 6 forskellige italiensk foretter
Mixed appetizer of the house, 6 different specialties

Strozzapreti alle Verdure

Strozzapreti pasta med grøntsager
Strozzapreti pasta with vegetables

Filetto al Pepe Verde

Oksemørbrad med grøn pebersauce
Filet Mignon with green pepper sauce

Semifreddo al Croccante di Mandorle

Isparfait med krokante mandler
Ice parfait with almond

399,-, Vin menu 259,-



Menu Chef

Burrata con Pane Aromatizzato.

Nocciole e Carciofi

Hjemmelavet økologisk Burrata ost med brød,
hasselnødder og artiskok
Homemade organic Burrata cheese with aromatic bread,
hazelnuts and artichokes

Gamberoni e Scampi alla Catalana

Kæmperejer og Jomfruhummer, Sardinsk-Catalansk opskrift
Prawns and Virgin Lobster, Sardinia-Catalan recipe

Sorbetto al Limone con Limoncello

Citronsorbet med Limoncello
Lemon sorbet with Limoncello

379, -, Vin menu 199, -



Menu Frank

Min 2 pax

Glass of Prosecco

Antipasto Misto dello Chef

Eksklusivt udvalg af hærkede kød, ost og smagfuld delikatesser fra Italien
Exclusive selection of cured meat, cheese, and fine tasting delicacies from Italy

Glas Pinot Grigio vin | Glass of Pinot Grigio wine

Tagliatelle al tartufo con salsa ai funghi

Tagliatelle i sort trøffel med blandede svampe sauce
Tagliatelle in black truffle with mixed mushrooms sauce

Glas Barolo vin | Glass of Barolo wine

Filetto al Pepe Rosa

Oksemørbrad med lyserød pebersauce
Filet Mignon with pink pepper sauce

Glas Amarone vin | Glass of Amarone wine

Tris di dessert

3 forskellige dessert

3 different dessert

Glas Vermentino vin | Glass of Vermentino wine

Grappa and Espresso

999,- per pax



Antipasti Forretter Starters

Bis di Bruschette

2 slags Bruschetta
2 types of Bruschetta
89,-

Vitello Tonnato

Tyndskåret Kalvekød, tunsauce og kapers
Sliced veal, tuna sauce and capers
119,-

Burrata con Pane Aromatizzato, Nocciole e Carciofi

Hjemmelavet økologisk Burrata ost med brød, hasselnødder og artiskok
Homemade organic Burrata cheese with aromatic bread, hazelnuts and
artichokes
99,-

Carpaccio con Rucola e scaglie di Parmigiano

Oksecarpaccio med rucola, og flager af Parmesanost
Beef carpaccio with rucola, and flakes of Parmesan cheese
119,-

Antipasto di Crostacei: Scampi, Capesante e Gamberoni

Skaldyrsforret: Jomfruummer, kammusling and kæmperejer
Seafood starter: Virgin lobster, scallop and prawns
149,-

Antipasto Misto della Casa

Husets specialitet med 6 forskellige foretter
Mixed appetizer with 6 different specialties
1 pax 149,- 2 pax 199,-



Pasta

Linguine agli Scampi

Linguine med Jomfruummer

Linguine with Virgin Lobster

169,-

Strozzapreti alle Verdure

Strozzapreti med grøntsager

Strozzapreti with vegetables

139,-

Pappardelle con Brasato, Funghi, Rosmarino e Parmigiano

Pappardelle i braiseret oksekød, svampe, rosmarin og parmesan

Pappardelle with braised beef, mushrooms, rosemary and
parmesan

149,-

Gnocchetti Sardegnia

Traditionel sardinsk opskrift: Gnocchetti med pølse ragout og
pecorino ost

Traditional sardinia recipe: Gnocchetti with sausage ragout and
pecorino cheese

159,-

Ravioli alla ricotta con Burro e Salvia

Ravioli fyldt med ricotta, med smør og salvie

Ravioli filled with ricotta, with butter and sage

159,-



Secondi Hovedretter Mains

Filetto al Pepe Verde

Oksemørbrad med grøn pebersauce
Filet Mignon with green pepper sauce
285,-

Scaloppina alla Gorgonzola

Kalvekød med gorgonzola sauce
Veal with gorgonzola sauce
229,-

Costolette d'Agnello con Funghi Misti

Lammekoteletter med blandede svampe
Lamb chops with mixed mushrooms
259,-

Porchetta arrosto con pomodori e funghi misti

Porchetta på grill med tomater og blandet svampe
Porchetta on grill with tomatoes and mixed mushrooms
199,-

Gamberoni e Scampi alla Catalana

Kæmperejer og Jomfruhummer, Sardinsk-Catalansk opskrift
Prawns and Virgin Lobster, Sardinia-Catalan recipe
269,-

Nasello con crema di spinaci e scaglie di tartufo

Kulmule med spinat creme og trøffel flager
Hake with spinach cream and truffle flakes
229,-

Tutti i secondi verranno accompagnati da patate e contorno del giorno
Alle hovedretter serveres med dagens kartoffel samt garniture
All mains are served with potatoes and vegetables



Dessert

Tiramisú

Hjemmelavet Tiramisú, italiensk opskrift
Homemade Tiramisú, italian recipe
79,-

Panna cotta alla Vaniglia

Fløderand med vanilje
Panna cotta with vanilla
79,-

Semifreddo al Croccante di Mandorle

Isparfait med krokante mandler
Ice parfait with almond
79,-

Gelato Misto

Blandet italiensk is
Italian ice cream
79,-

Sorbetto al Limone con Limoncello

Citronsorbet med Limoncello
Lemon sorbet with Limoncello
99,-

Formaggio Misto

Italiensk ostetallerken
Italian cheese selection
99,-

