

## 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

## *Nasello con crema di spinaci e scaglie di tartufo*

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

## *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 hærdede kød, ost og smagfuld delikatesse fra  
italien

Exclusive selection of cured meat, cheese, and fine tasting  
delicatesse 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: Jomfruhummer, 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  
1pax 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 Sardegnua*

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,-

## *Zuppetta di Cozze con Gamberoni*

Muslingesuppe med kæmperejer  
Mussel soup with prawns  
179,-

## *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,-

