

Aperol Sprits

Prosecco, Aperol, Splash of Soda water



Disaronno Fizz

Disaronno, Prosecco, Orange juice

Gin Tonic

Gin, Tonic water

Campari Juice

Campari, Orange juice

Espresso Martini

Espresso, Vodka, Sugar syrup



Cocktails

Mimosa

Prosecco, Orange juice

Negroni

Gin, Campari, Sweet Vermouth



Sbagliato

Prosecco, Campari, Sweet Vermouth

Sorrento Sparkle

Prosecco, Limoncello, Raspberry

Cocktails 89,-

Menu Giulia

Antipasto Misto Terra

Forskellige foretter med hærdede kød, ost og husets specialitet
Mixed appetizer with cured meat, cheese and specialties of the house

Gnocchetti con Salsiccia e Pecorino

Gnocchetti i "salsiccia" ragout, og pecorino ost
Gnocchetti in "salsiccia" ragout, and pecorino cheese

Filetto al Pepe Verde

Oksemørbrad med grøn pebersauce,
serveres med dagens kartoffel samt garniture,
Filet Mignon with green pepper sauce,
served with potatoes and vegetables

Semifreddo al Croccante di Mandorle

Hjemmelavet Isparfait med krokante mandler
Homemade Ice parfait with almonds

4 retter menu 399,- | Vin menu 259,-

3 retter menu 379,- | Vin menu 199,-

Menu dello Chef

Insalata Caprese

Italiensks specialitet med frisk mozzarella, tomater og basilikum
Italian's specialties with fresh mozzarella, tomatoes and basil

Ravioli ripieni al baccalá con salsa al cavolfiore e tartufo

Økologisk hjemmelavet Ravioli fyldt med torsk,
i blomkål og trøffelsauce
Organic homemade Ravioli filled with cod,
in cauliflower and truffle sauce

Nasello con crema di spinaci e lamelle di tartufo

Kulmule med spinat creme og trøffelskive,
serveres med dagens kartoffel samt garniture
Hake with spinach cream and truffle slides,
served with potatoes and vegetables

Sorbetto al Limone con Limoncello

Citronsorbet med Limoncello
Lemon sorbet with Limoncello

4 retter menu 399,- | Vin menu 259,-

3 retter menu 379,- | Vin menu 199,-

Menu Frank

Min 2 pax

Glass of Prosecco

Antipasto Misto dello Chef

Eksklusivt udvalg af fine smagfuld delikatesser fra Italien
Exclusive selection of fine tasting delicatesses from Italy

Glas Belguardo Rosévin | Glass of Belguardo Rosé 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 Amarone vin | Glass of Amarone wine

Filetto con salsa ai porcini e lamelle di tartufo

Oksemørbrad med Karl Johan svampe og trøffelskive sauce,
serveres med dagens kartoffel samt garniture
Filet Mignon with Porcini mushrooms and truffles slice sauce,
served with potatoes and vegetables

Glas Barolo vin | Glass of Barolo wine

Tris di dessert

3 forskellige dessert

3 different dessert

Glas Moscato D'Asti vin | Glass of Moscato D'Asti wine

Grappa og Espresso

999,- per pax

Antipasti Forretter Starters

Bis di Bruschette

To slags Bruschetta, serveres med Bresaola og Parmesanost
Two types of Bruschetta, served with Bresaola and Parmesan
99,-

Vitello Tonnato

Tyndskåret Kalvekød, med Tunsauce og Kapers
Sliced Veal, with Tuna sauce and Capers
119,-

Burrata con Pane Aromatizzato, Noci e Carciofi

Original Italiensk Burrata ost serveres med brød, hasselnødder og artiskok
Original Italian Burrata cheese served with aromatic breadcrumbs, 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
Shellfish starter: Scampi, Scallop and Prawns
149,-

Antipasto Misto Terra

Forskellige foretter med hærkede kød, ost og husets specialitet
Mixed appetizer with cured meat, cheese and specialties of the house
1pax 149,- 2 pax 199,-

Pasta

Linguine ai frutti di mare

Linguine med fisk og skaldyr

Linguine with Seafood

169,-

Gnocchetti con Salsiccia e Pecorino

Gnocchetti i "salsiccia" ragout, og pecorino ost

Gnocchetti in "salsiccia" ragout, and pecorino cheese

149,-

Strozzapreti alle Verdure

Strozzapreti med grøntsager

Strozzapreti with vegetables

139,-

Pappardelle con Brasato, Funghi, Rosmarino e Parmigiano

Pappardelle med braiseret oksemørbrad, svampe, rosmarin og
parmesan

Pappardelle with braised filet mignon, mushrooms, rosemary and
parmesan

149,-

Ravioli alla ricotta con Burro e Salvia

Økologisk hjemmelavet Ravioli fyldt med ricotta, i smør og salvie

Organic homemade Ravioli filled with ricotta, in butter and sage

159,-

Secondi Hovedretter Mains

Filetto al Pepe Verde

Oksemørbrad med grøn pebersauce
Filet Mignon with green pepper sauce
289,-

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,-

Entrecôte alla griglia con burro all'aglio e rosmarino

Entrecote (300gr) på grillen med hvidløgsmør og rosmarin
Grilled Entrecote (300gr) with garlic's butter and rosemary
299,-

Zuppetta di Cozze con Gamberoni

Muslingesuppe med kæmperejer
Mussel soup with prawns
189,-

Nasello con crema di spinaci e lamelle di tartufo

Kulmule med spinat creme og trøffelskive
Hake with spinach cream and truffle slides
239,-

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
89,-

Panna cotta alla Vaniglia

Hjemmelavet Fløderand med vanilje
Homemade Panna cotta with vanilla
79,-

Semifreddo al Croccante di Mandorle

Hjemmelavet Isparfait med krokante mandler
Homemade Ice parfait with almonds
79,-

Gelato Misto

Blandet italiensk is
Italian ice cream
89,-

Sorbetto al Limone con Limoncello

Citronsorbet med Limoncello
Lemon sorbet with Limoncello
99,-

Formaggio Misto

Italiensk ostetallerken
Italian cheese selection
99,-