

Antipasti Forretter Starters

Bis di Bruschette

To slags Bruschetta
Two types of Bruschetta
95,-

Vitello Tonnato

Tyndskåret Kalvekød i Tunsauce med Kapers
Sliced Veal, with Tuna sauce and Capers
120,-

Burrata

Original Italiensk Burrata ost
Original Italian Burrata cheese
95,-

Carpaccio con Rucola e scaglie di Parmigiano

Oksecarpaccio med Rucola og flager af Parmesanost
Beef Carpaccio with Rucola, and flakes of Parmesan cheese
120,-

Antipasto Mare: Capesante e Gamberoni

Kammusling i sort trøffelsauce og Kæmperejer grillet
Scallop in black Truffle sauce and grilled Prawns
150,-

Antipasto Misto Terra

Forskellige foretter med saltet, røget, og tørret kød, ost og husets
specialiteter

Mixed appetizer with cured meat, cheese and house' specialties
1 pax 160,- 2 pax 210,-

Pasta

Paccheri alla Marinara

Økologiske Paccheri med dagens friske alt godt fra havet
Organic Paccheri with fresh seafood of the day

160,-

Ravioli con Vitello e Spinaci

Økologisk Ravioli fyldt med Kalv og Spinat i tomatsauce
Organic Ravioli filled with Veal and Spinach in tomatoes sauce

160,-

Strozzapreti Gorgonzola e Noci

Økologisk Strozzapreti med Gorgonzola og valnødder
Organic Strozzapreti pasta with Gorgonzola and Walnuts

140,-

Pappardelle con Brasato, Funghi, Rosmarino e Parmigiano

Pappardelle med braiseret (pulled oksekød), svampe, rosmarin og
parmesan

Pappardelle with braised (pulled filet mignon), mushrooms, rosemary
and parmesan

145,-

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

160,-

Secondi Hovedretter Mains

Filetto al Pepe Verde

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

Scaloppina alla Gorgonzola

Kalvekød i gorgonzolasauce
Veal with gorgonzola sauce
230,-

Costolette d'Agnello con Salsa ai Funghi

Lammekoteletter med svampesauce
Lamb chops with mushrooms sauce
260,-

Entrecôte alla griglia con burro all'aglio e rosmarino

Entrecote grillet med hvidløgssmør og rosmarin
Grilled Entrecote with garlic's butter and rosemary
295,-

Zuppetta di Cozze con Gamberoni

Muslingesuppe med kæmperejer
Mussel soup with prawns
190,-

Nasello con crema di spinaci e lamelle di tartufo

Kulmule med spinatcreme og trøffelskive
Hake with spinach cream and truffle slides
240,-

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

85,-

Panna cotta alla Vaniglia

Hjemmelavet Fløderand med vanilje

Homemade Panna cotta with vanilla

75,-

Semifreddo all' Amaretto

Hjemmelavet Isparfait med krokante Amaretto

Homemade Amaretto's Ice parfait

75,-

Formaggio Misto

Udvalg af italienske oste

Italian cheese selection

95,-