

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
130,-

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
130,-

Carpaccio di Polpo

Blæksprutte Carpaccio med Rucola og Tomater
Octopus Carpaccio with Rucola and Tomatoes
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 230,-

Pasta

Paccheri alla Marinara

Paccheri med dagens friske alt godt fra havet

Paccheri with fresh seafood of the day

170,-

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 con Crema di Patate e Pancetta

Strozzapreti i Pancetta Coppata og kartoffelcreme

Strozzapreti in Pancetta Coppata and potatoes cream

150,-

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

150,-

Ravioli alla ricotta con Burro e Salvia

Økologisk Ravioli fyldt med ricotta i smør og salvie

Organic Ravioli filled with ricotta, in butter and sage

160,-

Secondi Hovedretter Mains

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

Filetto al Pepe Verde

Oksemørbrad med grøn pebersauce

Filet Mignon with green pepper sauce

295,-

Scaloppina alla Pizzaiola

Kalvekød i tomatsauce, origan og ost

Veal with tomatoes sauce, organ and cheese

240,-

Costolette d'Agnello con Salsa ai Funghi

Lammekoteletter med svampesauce

Lamb chops with mushrooms sauce

270,-

Gamberoni alla Birra

Kæmpe rejer marineret i øl

Shrimp marinated in beer

285,-

Zuppetta di Cozze con Gamberoni

Muslingesuppe med kæmperejer

Mussel soup with prawns

190,-

Nasello alla Livornese

Kulmule i tomatsauce, sorten oliven og cappers

Hake with tomatoes sauce, black olive and cappers

250,-

Dessert

Cannolo Siciliano

Traditionel sød fra Sicilien: sprøde rulle fyldt med sød fløde af ricottaost og pistacienødder

Traditional Sicilian's Dessert: Crispy roll filled with sweet cream of ricotta cheese and pistachios

70,-

Cassata Siciliana

Skal af marcipan fyldt med ricottaost og kandiseret frugt

Shell of marzipan filled with ricotta cheese and candied fruit

65,-

Semifreddo all'Amaretto

Hjemmelavet Isparfait med krokante Amaretto

Homemade Amaretto's Ice parfait

75,-

Formaggio Misto

Udvalg af italienske oste

Italian cheese selection

95,-