

Menu Terra

Antipasto Misto Terra

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

Mixed appetizer with cured meat, cheese and house' specialties

Ravioli con Vitello e Spinaci

Økologisk Ravioli fyldt med Kalv og Spinat i tomat sauce

Organic Ravioli filled with Veal and Spinach in tomatoes sauce

Filetto al Pepe Verde

Oksemørbrad med grøn pebersauce,
serveret med dagens kartoffel samt garniture

Filet Mignon with green pepper sauce,
served with potatoes and vegetables

Cannolo Siciliano

Typisk Siciliansk dessert: 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

4 retter menu 420,- / Vin menu 270,-

3 retter menu 380,- / Vin menu 200,-

Menu Pesce

Carpaccio di Polpo

Blæksprutte Carpaccio med Rucola og Tomater
Octopus Carpaccio with Rucola and Tomatoes

Ravioli ripieni al baccalá con salsa al cavolfiore e tartufo

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

Nasello alla Livornese

Kulmule i tomatsauce, sorten oliven og cappers,
serveret med dagens kartoffel samt garniture
Hake with tomatoes sauce, black olive and cappers,
served with potatoes and vegetables

Cassata Siciliana

Traditionel sød fra Sicilien: Skal af marcipan fyldt med ricottaost og
kandiseret frugt
Traditional Sicilian's Dessert: Shell of marzipan filled with ricotta
cheese and candied fruit

4 retter menu 420, - | Vin menu 270, -

3 retter menu 380, - | Vin menu 200, -

Menu Frank

Min 2 pax

Glass of Prosecco

Antipasto Misto dello Chef

Eksklusivt udvalg af fine smagfuld Italienske delikatesser
Exclusive selection of fine tasting delicatessen from Italy

Glas Ribolla Gialla vin | Glass of Ribolla Gialla wine

Tagliatelle al ragu di Cervo

Tagliatelle med Kronvildt ragout
Tagliatelle in Venison's ragu

Glas Amarone vin | Glass of Amarone wine

Filetto con salsa al Tartufo Nero

Oksemørbrad i sørt Trøffelsauce,
serveret med dagens kartoffel samt garniture
Filet Mignon with black Truffles sauce,
served with potatoes and vegetables

Glas Barolo vin | Glass of Barolo wine

Tris di dessert

Tre forskellige dessert
Three different dessert

Glas Moscato vin | Glass of Moscato wine

Grappa og Espresso

1200,- per person

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,-

Tris di Mare

Blækspruttes Carpaccio, Kammusling i sort trøffelsauce og
Kæmperejer grillet
Octopus Carpaccio, Scallop in black Truffle sauce and grilled Prawns
160,-

Antipasto Misto Terra

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

Mixed appetizer with cured meat, cheese and house' specialties
1pax 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 tomat sauce

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,-

Gelato Misto

Blandet italiensk is

Italian ice cream

85,-

Sorbetto al Limone con Limoncello

Citronsorbet med Limoncello

Lemon sorbet with Limoncello

95,-

Formaggio Misto

Udvalg af italienske oste

Italian cheese selection

95,-