

# *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

## *Gnocchi di Patate al sugo*

Hjemmelavet Kartoffel Gnocchi i tomatosauce og parmesan

Homemade Potatoes Gnocchi in tomatoes sauce and parmesan

## *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 baccalà 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 delicatesses from Italy**

*Glas Ribolla Gialla vin | Glass of Ribolla Gialla wine*

## *Tagliatelle al ragu di Cervo*

**Tagliatelle med Kronvildt ragout**

**Tagliatelle in Venison's ragú**

*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,-**

## *Gnocchi di Patate al sugo*

**Hjemmelavet Kartoffel Gnocchi i tomatosauce og parmesan**

**Homemade Potatoes Gnocchi in tomatoes sauce and parmesan**

**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*

**Kæmperejer 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,-