

## *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,-

### *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,-**

## *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,-

## *Formaggio Misto*

**Udvalg af italienske oste**

**Italian cheese selection**

95,-