

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,-

Gnocchetti con Salsiccia e Pecorino

Gnocchetti i italiensk pølseragout med pecorinoost
Gnocchetti in “salsiccia” ragout, and pecorino cheese
150,-

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,-

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,-