

Aperol Sprits

Prosecco, Aperol, Splash of Soda water



Disaronno Fizz

Disaronno, Prosecco, Orange juice

Gin Tonic

Gin, Tonic water

Campari Juice

Campari, Orange juice

Espresso Martini

Espresso, Vodka, Sugar syrup



Cocktails

Mimosa

Prosecco, Orange juice

Negroni

Gin, Campari, Sweet Vermouth



Sbagliato

Prosecco, Campari, Sweet Vermouth

Sorrento Sparkle

Prosecco, Limoncello, Raspberry

Cocktails 90,-

Menu Giulia

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

Semifreddo all' Amaretto

Hjemmelavet Isparfait med krokante Amaretto

Homemade Amaretto's Ice parfait

4 retter menu 400,- | Vin menu 260,-

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

Menu dello Chef

Insalata Caprese

Italiensk specialitet med frisk mozzarella, tomater og basilikum
Italian's specialties with fresh mozzarella, tomatoes and basil

Ravioli ripieni al baccalá con salsa al cavolfiore e tartufo

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

Nasello con crema di spinaci e lamelle di tartufo

Kulmule med spinat creme og trøffelskive,
serveret med dagens kartoffel samt garniture
Hake with spinach cream and truffle slides,
served with potatoes and vegetables

Sorbetto al Limone con Limoncello

Citronsorbet med Limoncello
Lemon sorbet with Limoncello

4 retter menu 400, - | Vin menu 260, -

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 Vermentino vin | Glass of Vermentino wine

Tagliatelle ai Porcini

Tagliatelle i Karl Johan-svampe sauce

Tagliatelle with Porcini mushrooms sauce

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 hjemmelavet dessert

Three different homemade dessert

Glas Moscato vin | Glass of Moscato wine

Grappa og Espresso

1100,- 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
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,-

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 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,-