



Limone

p i a z z a
r i s t o r a n t e i t a l i a n o

Aperitivi

- En god start -

Prosecco	75
Aperol Spritz	80
Gin/Tonic	80

Piemonte Menu

Carpaccio

Tynde skiver af oksemørbrad marineret med trøffelolie, rucola og friskhøvlet parmesan.

Insalata con Mozzarella e Pomodori

Salat af smagfulde cocktailtomater bagt i ovn ved svag varme omgivet af mozzarella, avocado, kapers og frisk basilikum.

Vitello Tonnato

Tynde skiver af rosestegt kalvekød på bund af salat, ansjoser, kapers og tunsauce.

Filetto di Manzo

Mør og saftig pandestegt oksemørbrad. Sauce af oksefond og lækker Barolo. Serveret med årstidens garniture.

Formaggi Misti

Udvalg af italienske oste.

425,-

Sicilia Menu

Zuppa d'Aragosta

Hummersuppe af fond på fisk og skaldyr med rodfrugter, hvidvin og en anelse chili.

Carpaccio di Tonno

Carpaccio af tun med citron, peber og rucola.

Cupole allo Zafferano

Hjemmelavet ravioli med fyld af fisk. Serveret i cremet sauce med asparges, rejer og safran.

Grigliata di Pesce

Sæsonens fisk og skaldyr lyngrillet på lava med citronsaft og persille.
Serveret med blandet salat.

Gelato Misti

Fremragende italiensk is baseret på mælk. Vælg mellem citronsorbet, jordbærsorbet og vanilie eller Stracciatella og Nocciola. Isen serveres med flødeskum og chokoladesauce.

425,-

Vi sammensætter gerne en personlig vinmenu, der passer til maden.
Tal venligst med tjeneren herom.

Antipasti

- Forretter -

Bruschetta	79
Ristet italiensk brød med friske tomater, basilikum og hvidløg toppet med mozzarella.	
Vitello Tonnato	119
Tynde skiver af rosestegt kalvekød på bund af salat, ansjoser, kapers og tunsauce.	
Carpaccio di Manzo alla Piemontese	119
Råmarineret oksemørbrad på bund af rucola og toppet med flager af parmesan, citron og trøffelolie.	
Antipasto misto	139
Udvalg af kokkens foretrukne specialiteter.	2 pers. 239
Zuppa del Giorno	109
Dagens Suppe.	

Børn under 12 år - halv portion - halv pris

Insalate *- Salat -*

Mozzarella e Pomodori

149

Klassisk italiensk salat af solmodne tomater, frisk bøffelmozzarella, modne avocado og friske basilikumblade. Serveret med jomfruolivenolie, balsamico og friskkværnet peber.

Børn under 12 år - halv portion - halv pris

Paste

- Pasta -

Spaghetti Carbonara

149

Klassisk pastaret med æg, fløde, peber og bacon toppet med friskhøvlet parmesan.

Penne Altopalato

149

Penne med stykker af oksemørbrad og finthakket peberfrugt i en let flødesennepssauce toppet med friskhøvlet parmesan.

Linguine allo Scoglio

179

Linguine med årstidens fisk og skaldyr i skøn hjemmelavet sauce af friske tomater og hvidløg drysset med friske krydderurter.

Børn under 12 år - halv portion - halv pris

Carne e Pesce

- Kød & fisk -

Corona di Agnello Lammekroner i rosmarinsauce	279
Filetto di Manzo al Tartufo Oksemørbrad i trøffelsauce.	259
Scaloppina di Vitello al Gorgonzola Pandestegte skiver af kalvefilet med mild gorgonzolasauce.	219
Ossobuco alle Milanese Braiseret ossobuco med grøntsager i hvidvin og tomat sauce.	219
Pesce del Giorno Dagens fisk.	

Børn under 12 år - halv portion - halv pris

Dolce e Formaggio *- Desserter & Ost -*

Panna Cotta	99
Traditionel italiensk fløderand med frisk vanilje. Serveret med passionsfrugtcoulis og knuste karameliserede valnødder.	
Tortino al Cioccolato	99
Hjemmelavet chokoladesouffle med vaniljeis.	
Tiramisu	99
Hjemmelavet italiensk kaffekage.	
Formaggio Misto	109
Udvalg af italienske oste serveret med frisk frugt.	

Børn under 12 år - halv portion - halv pris

Vini Dolce *- Dessertvin -*

Recioto "Le Quare" - Valpolicella Classico docg	95	495
Mørk dessertvin lavet på Amarone manér, perfekt til chokolade desserter.		
Vin Santo Tenuta Rossetti - Vin Santo del Chianti doc	75	395
Lys dessertvin med god power og let sødme, perfekt til ost og kaffe		
Moscato d'Asti Piazza - Piemonte docg	95	395
Sød mousserende vin fra Astiområdet, perfekt til lyse derserter.		

