

## *Forretter*

- 35. Antipasto misto** 98,-  
*Italiensk specialiteter*
- 36. Moules marinières** 89,-  
*Hvidvinsdampede blåmuslinger*
- 37. Carpaccio de manzo** 89,-  
*Carpaccio af oksemørbrad, anrettet med trøffelolie og frisk parmesan ost og salat*
- 38. Skaldyrscocktail** 79,-  
*Forskellige skaldyr med hjemmelavet thousand island dressing*
- 39. Vitello Tonato** 89,-  
*Kalveskiver med tun og hjemmelavet kaperssauce*
- 40. Bruschetta** 59,-  
*3 gratineret brød med tomat hvidløg, oliventapanade og hjemmelavet pesto*

## *Supper*

- 41. Crema di pomodoro** 65,-  
*Cremet Tomatsuppe*
- 42. Crema di funghi al tartufo** 79,-  
*Champignonsuppe med trøffel*

## ***Børneretter***

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>43. Fiskefilet med fritter og remoulade</b>            | <b>59,-</b> |
| <b>44. Spaghetti Bolognese</b>                            | <b>49,-</b> |
| <b>45. Hejmmelavet Lasagne</b>                            | <b>59,-</b> |
| <b>46. Paneret kyllingebryst med fritter og remoulade</b> | <b>59,-</b> |
| <b>47. Børne is</b>                                       | <b>49,-</b> |

## ***Salater***

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>48. Insalata caprese</b>                                    | <b>78,-</b> |
| <i>Frisk mozzarella med tomat, salat og basilikum</i>          |             |
| <b>49. Ceasar salat</b>  | <b>99,-</b> |
| <b>50. Salade de chèvre chaud</b>                              | <b>99,-</b> |
| <i>Salat med gratineret gedeost vendt i balsamico dressing</i> |             |

## ***Pastaretter***

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>51. Fettuccine m. kylling</b>   | <b>109,-</b> |
| <i>Kyllingestrimler og hjemmelavet pesto.<br/>Flamberet i hvidvin og rødøg. Vendt i flødelegeret sauce</i> |              |
| <b>52. Fettuccine al tartufo e porcini</b>   | <b>119,-</b> |
| <i>Bredbåndsspaghetti med trøffel og Karl johan svampe</i>   |              |
| <b>53. Penne med Oksemørbrad</b>   | <b>119,-</b> |
| <i>Strimler af oksemørbrad og peberfrugter vendt i tomatflødesauce</i>                                     |              |
| <b>54. Sommerfuglepasta med røget laks,<br/>babyspinat og cherrytomater</b>                                | <b>109,-</b> |

## ***Steak Retter***

*Alle kødretter serveres med dagens garniture og kartofler samt valgfrit sauce. Flambering ved bordene foregår ikke ved udendørs servering.*

**55. Filetto di manzo con uva e melone** **189,-**

*Oksemørbrad med vindruer og melon. Serveres med balsamicosauce, flamberes med grappa ved Deres bord*

**56. Chateaubriand, Sous la cendre** *pr. pers.* **209,-**

*(Min. 2 personer. Ventetid 25 minutter. Anrettes ved bordet)*

*Helstegt oksemørbrad, indbagt i krydrede salt. Serveres med trøffelsauce.*

**57. Peberbøf** **189,-**

*Oksemørbrad flamberes i cognac ved Deres bord*

**58. Entrecote** **169,-**

*Serveres med bernaisesauce*

## ***Fiskeretter***

**59. Pesce spada portofino** **179,-**

*Stegte koteletter af sværdfisk. Serveres med en lækker hummersauce og dagens garniture*

**60. Salmone alla griglia** **169,-**

*Grilstegt laks. Serveres med dagens garniture*

## ***Desserter***

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>61. Panna Cotta alla vaniglia</b>  | <b>69,-</b> |
| <i>Flødedessert serveres med friske frugter og chokoladesauce</i>             |             |
| <b>62. Crepes Suzette</b>   | <b>99,-</b> |
| <i>Flamberes ved deres bord med mandler, cognac og appelsin karamel</i>       |             |
| <b>63. Cassata</b>  | <b>79,-</b> |
| <i>Italiensk hjemmelavet speciel is med frugt og amaretto smag i 3 etager</i> |             |
| <b>64. Tiramisu</b>   | <b>79,-</b> |
| <i>Hjemmelavet italiensk kaffekage med ladyfingers</i>                        |             |
| <b>65. Blandet is med friske frugter</b>                                      | <b>69,-</b> |