

MENU

A N T I P A S T I

Ostriche Al Naturale

Østers naturel - 3/5 stykker med citron
& vinaigrette

135 DKK / 185 DKK

Charcuterie Mista

(Charcuteri-tallerken – blandet udvalg)

169 DKK

Burrata con Pomodori Clorati e Basilico

(Burrata med tomater og basilikum)

165 DKK

Carpaccio di Manzo

Tynde skiver af marineret oksemørbrad,
serveret med parmesanost, rucola og
trøffel

175 DKK

Tartare di Tonno (Tatar af tun)

179 DKK

Vitello Tonnato

Tynde skiver kalvefile m. kapers- og tunfiskedressing)

165 DKK

Polpo Croccante Nduja e Polenta alla Griglia

(Polpo med salsa verde)

170 DKK

Carpaccio di Barbabietola con Vinaigrette al Limone, Insalata Croccante e Frutti di Bosco

Rødbedecarpaccio med citrondressing, sprød salat og bær

145 DKK

Ostriche al Naturale – 3/5 Pezzi di Servite con Limone e Vinaigrette

(Østers natural – 3 stykker med citron og vinaigrette)

**Salmone affumicato fatto in servito
con una vellutata crema de covalfiore e
aromatico olio verde**

(Hjemmerøget laks serveret med en
fløjlsblød blomkålscreme og aromatisk
grøn olie)
165 DKK

**Insalata Mediterranea con Tonno
Grigliato, Condumento, Lattuga
Romana, Fagiolini Verdi, Olive e
Pamodori**

(Middelhavsinspireret salat med grillet
tun, en let og smagfuld dressing, friske
citrusfrugter, fennikel, oliven og
tomater.)
189 DKK

Insalata Mista di Stagione
(Mix af årstidens salater)
99 DKK

**Salmone affumicato fatto in servito
con una vellutata crema de covalfiore e
aromatico olio verde**

(Hjemmerøget laks serveret med en
fløjlsblød blomkålscreme og aromatisk
grøn olie)
165 DKK

**Insalata Mediterranea con Tonno
Grigliato, Condumento, Lattuga
Romana, Fagiolini Verdi, Olive e
Pamodori**

(Middelhavsinspireret salat med grillet
tun, en let og smagfuld dressing, friske
citrusfrugter, fennikel, oliven og
tomater.)
189 DKK

Insalata Mista di Stagione
(Mix af årstidens salater)
99 DKK

S U P P E

Zuppetta di Pesce e Frutti di Mare

(Fiske- og skaldyrssuppe)

189 DKK

Zuppa del Giorno

(Dagens suppe)

135 DKK

P A S T A O G R I S O T T O

Ravioli Ripieni di Ricotta e Spinaci al Sugo di Pomodoro

(Ravioli fyldt med ricotta og spinat hertil
tomatsauce)

199 DKK

Rigatoni al Filetto di Manzo con Funghi Porcini e Tartufo

(Rigatoni med strimler af oksemørbrad,
Karl Johan svampe og trøffel)

225 DKK

Linguine al Segreto del Mare

(Linguine med alt godt fra havet)

239 DKK

Tagliatelle di Salmone e Gamberone

(Tagliatelle med laks, rejer og caviar)

215 DKK

K Ø D

Suprema di Pollo con Polenta, cacolo a Punta e Salsa Vellutata (Kylling supreme med polenta, spidskål, og en sauce verlute) *299 DKK*

Filetto di Manzo alla Rosmarino
(Oksemørbradbøf serveres på en rosti kartoffel, sauteret spinat, hertil rødvinsglace)
375 DKK

Carre' di Agnello con Parea di Melanzane, Ricotta, Menta, Carcifi Grigliati e Salsa
(Carre af lam med pure af aubgine, ricotta, mynte, hertil grillet artiskokker og glace)
345 DKK

Tagliata di Manzo con Rucola e Grana
(Grillstegt entrecote skiveskåret, med rucola og grana padano)
325 DKK

F I S K

Salmone alla Griglia Servito con Lattuga Grigliata e Salsa di Cozze

(Grillet laks serveret med gulerodscreme
og babygulerødder her og appelsin
sauce)

299 DKK

Tonno alla Griglia con Crema di Cavolfiore, Nocciole, Asparagi e Salsa e Arancia

(Grillet tunfisk med blomkåls cream,
hasselnødder og asparges)

345 DKK

Merluzzo con Fagioli Cannelini e Salsa al Burro

(Torsk med cannelinni bønner og
smørsauce)

325 DKK

**Filetto di Rombo Chiodato, Saltato al
Burro con Verdure di Stagione**

Pighvarfillet, smørstegt med sæsonens
grøntsager.

395 DKK

D E S S E R T O G O S T

Gelato Artigianale del Giorno

Hjemmelavet is

99 DKK

Panna Cotta con Salsa ai Frutti

(Panna cotta med frugtsauce)

99 DKK

Crème Brulee

99 DKK

Tiramisù Tradizionale

(Klassisk italiensk dessert med mascarpone, ladyfingers, kaffe og marsala)

99 DKK

Formaggi
Selezione di Formaggi
(Udvalg af italienske oste)
169 DKK