AFTEN

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

ANTIPASTI

BRUSCHETTA

Ristet brød med tomat, basilikum, hvidløg og balsamico glace (tilføj Parma-skinke +20,-) / Toasted bread with tomato, basil, garlic and balsamic glaze (add Parma ham 20,-)

129 DKK

VITELLO TONNATO

Tyndt skåret kalvefilet med tunsauce, kapers og rucola / Thinly sliced veal fillet with tuna sauce, capers and arugula

149 DKK

SALMONE AFFUMICATO

Røget laks med urtemayo, syltede rødløg og granatæbler / Smoked salmon with herb mayo, pickled red onions and pomegranates

159 DKK

BURRATA CON PEPERONI ARROSTITI

Cremet burrata med grillede peberfrugter, basilikumolie og ristede pinjekerner / Creamy burrata with grilled peppers, basil oil and roasted pine nuts

149 DKK

CARPACCIO DI MANZO

Tyndt skåret oksemørbrad med parmesan, rucola, pinjekerner og trøffelmayo / Thinly sliced beef tenderloin with parmesan, arugula, pine nuts and truffle mayo

159 DKK

PARMIGIANA DI MELANZANE

Bagte auberginer med tomatsauce, mozzarella, parmesan og frisk basilikum / Baked aubergines with tomato sauce, mozzarella, parmesan and fresh basil

149 DKK

ZUPPA DEL GIORNO

Dagens suppe / Soup of the day

159 DKK

PRIMI PIATTI - PASTA & RISOTTO

SPAGHETTI CARBONARA

Æggeblomme, pancetta, parmesan og sort peber / Egg yolk, pancetta, parmesan and black pepper

199 DKK

TAGLIATELLE AL GORGONZOLA E PROSCIUTTO CRUDO

Cremet gorgonzolasauce, Parma-skinke og valnødder / Creamy gorgonzola sauce, Parma ham and walnuts

199 DKK

SPAGHETTI CON GAMBERI E CREMA DI LIMONE

Kæmperejer i cremet citronsauce / King prawns in creamy lemon sauce

209 DKK

SPAGHETTI CON GAMBERI, AGLIO E PEPERONCINO

Kæmperejer med hvidløg, chili og cherrytomater / King prawns with garlic, chili and cherry tomatoes

209 DKK

TAGLIATELLE CON BURRATA

Burrata, pesto, pinjekerner og cherrytomater / Burrata, pesto, pine nuts and cherry tomatoes

199 DKK

RAVIOLI BURRATA E BASILICO

Frisk ravioli fyldt med burrata og basilikum, serveret i tomatsauce og toppet med parmesan / Fresh ravioli filled with burrata and basil, served in tomato sauce and topped with parmesan

199 DKK

TAGLIATELLE CON FILETTO DI MANZO

Oksemørbrad med svampe og trøffelcreme / Beef tenderloin with mushrooms and truffle cream

219 DKK

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

Muslinger, blæksprutte, rejer, hvidløg og cherrytomater / Mussels, squid, shrimp, garlic and cherry tomatoes

209 DKK

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Oksekød, tomatsauce, béchamel, mozzarella og parmesan / Beef, tomato sauce, béchamel, mozzarella and parmesan

199 DKK

RISOTTO AL LIMONE E GAMBERI

Cremet risotto med citronzest, mascarpone og persille, toppet med store rejer / Creamy risotto with lemon zest, mascarpone and parsley, topped with large shrimp

199 DKK

RISOTTO AI FUNGHI E TARTUFO

Risotto med svampe og trøffel / Risotto with mushrooms and truffle

199 DKK

SECONDI PIATTI - CARNE

CORONA DI AGNELLO

Lammekrone med rosmarin, hvidløg og rødvinssauce / Lamb crown with rosemary, garlic and red wine sauce

329 DKK

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Kalvefilet med Parma-skinke, salvie og hvidvinssauce / Veal fillet with Parma ham, sage and white wine sauce

299 DKK

FILETTO DI MANZO

Oksemørbrad med trøffelsauce / Beef tenderloin with truffle sauce

339 DKK

PETTO DI FARAONA SU RISOTTO AL LIMONE

Perlehønebryst stegt på skindet, serveret med cremet citronrisotto, mascarpone og persille / Guinea fowl breast roasted on the skin, served with creamy lemon risotto, mascarpone and parsley

319 DKK

SECONDI PIATTI - PESCE

PESCE DEL GIORNO

Dagens fisk – serveres med salat og grøntsager / Fish of the day – served with salad and vegetables

279 DKK

PIZZE

MARGHERITA

139 DKK

PARMA E FUNGHI

Parmaskinke - champignon / Parma ham and mushrooms

159 DKK

BRESAOLA

Bresaola - rucola - pesto - parmesan / Bresaola - arugula - pesto - parmesan

169 DKK

AL GORGONZOLA E PROSCIUTTO CRUDO

Gorgonzola - parmaskinke / Gorgonzola - parma ham

169 DKK

AL SALAME

Stærk salami / Spicy salami

159 DKK

BURRATA

Burrataost - rucola - pinjekerner - pesto / Burrata cheese - arugula - pine nuts - pesto

159 DKK

PISTACCHIO E MORTADELLA

Cremet pistacchio - mozzarella - mortadella - ricotta - ristede pistacchinødder - citronskal / Creamy pistacchio - mozzarella - mortadella - ricotta - toasted pistachios - lemon zest

179 DKK

BURRATA E PROSCIUTTO DI PARMA

Mozzarella - burrata - parmaskinke - semi-tørrede tomater - basilikum - olivenolie - balsamico / Mozzarella - burrata - parma ham - semi-dried tomatoes - basil - olive oil - balsamic vinegar

189 DKK

NDUJA E MIELE

Mozzarella - calabrisk 'nduja - rødløg - ricotta - flydende honning - oregano / Mozzarella - Calabrian 'nduja - red onion - ricotta - liquid honey - oregano

179 DKK

PATATE BIANCA

Kartofler - mozzarella - pancetta - rosmarin (uden tomatsauce) / Potatoes - mozzarella - pancetta - rosemary (without tomato sauce)

189 DKK

BAMBINI

PIZZA BAMBINO

Tomat og mozzarella / Tomato and mozzarella

99 DKK

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Oksekød, tomatsauce, béchamel, mozzarella og parmesan / Beef, tomato sauce, béchamel, mozzarella and parmesan

99 DKK

SPAGHETTI BOLOGNESE

Klassisk kødsauce / Classic meat sauce

99 DKK

SPAGHETTI CARBONARA

Æggeblomme, pancetta, parmesan og peber / Egg yolk, pancetta, parmesan and pepper

109 DKK

BØRNE-IS

2 kugler is / 2 scoops of ice cream

69 DKK

DOLCI

FORMAGGI MISTI

Udvalg af italienske oste, serveres med hjemmelavet marmelade og ristet brød / Selection of Italian cheeses, served with homemade jam and toast bread

159 DKK

TIRAMISÙ

Klassisk italiensk tiramisù med mascarponecreme og kaffe / Classic Italian tiramisu with mascarpone cream and coffee

99 DKK

GELATI MISTI

3 kugler is / 3 scoops of ice cream

99 DKK

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO

Lun chokoladefondant med vaniljeis / Warm chocolate fondant with vanilla ice cream

139 DKK

AFFOGATO

Espresso hældt over vaniljeis med et glas dessertvin / Espresso poured over vanilla ice cream with a glass of dessert wine

139 DKK

CRÈME BRÛLÉE ALLA NOCCIOLA

Creme brulée med hasselnødder / Creme brulée with hazelnuts

99 DKK

3 RETTER / 3-COURSE MENU

Antipasto: Vellutata di Topinambur - Cremet jordskokkesuppe med sprød pancetta og trøffelolie. (Creamy Jerusalem artichoke soup with crispy pancetta and truffle oil.) Secondo Piatto: Filetto di Manzo al Gorgonzola - Grillet oksefilet med cremet gorgonzolasauce, ovnbagte rosmarinkartofler og sæsonens grøntsager. (Grilled beef fillet with creamy Gorgonzola sauce, roasted rosemary potatoes and seasonal vegetables.) Dolce: Mousse di Zucca e Cioccolato - Fløjlsblød græskarmousse med mørk chokolade og sprød chokoladecrumble. (Velvety pumpkin mousse with dark chocolate and a crisp chocolate crumble.) Pris pr. person / Price per person

439 DKK