AFTEN

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

ANTIPASTI – FORRETTER – STARTERS

OSTRICHE AL NATURALE

3/5 PEZZI SERVITO CON LIMONE E VINAIGRETTE / Østers naturel – 3/5 stykker med citron og vinaigrette / Oysters natural – 3/5 pieces served with lemon and vinaigrette

3 pezzi 135 DKK / 5 pezzi 185 DKK

CHARCUTERIE MISTA

Charcuteri-tallerken – blandet udvalg / Charcuterie plate – mixed selection

169 DKK

BURRATA CON PAMODORI CLORATI E BASILICO

Burrata med tomater og basilikum / Burrata with tomater og basilikum

165 DKK

POLPO CROCCANTE ALLA GRIGLIA

Polpo med salsa verde / Polpo with salsa verde

170 DKK

CARPACCIO DI MANZO

Tynde skiver af oksemørbrad marineret med citron og olivenolie, serveret med grana padano, rucola og trøffel / Thin slices of beef tenderloin marinated with lemon and olive oil, served with grana padano, arugula and truffle

175 DKK

CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON VINAIGRETTE AL LIMONE, NSALATA CROCCANTE E FRUTTI DE BOSCO

Rødbedecarpaccio med citrondressing, sprød salat og bær / Beetroot carpaccio with lemon vinaigrette, crispy salad and berries

145 DKK

VITELLO TONNATO

Kalvekød i tynde skiver med kapers og tunsauce / Veal in thin slices with capers and tuna sauce

165 DKK

TARTARE DI TONNO

Tartare af tun, chilimayo, kaviar og porre olie / Tuna tartare, chili mayo, caviar and leek oil

179 DKK

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Bagte auberginer med tomater, mozzarella og basilikum / Baked eggplant with tomatoes, mozzarella and basil

149 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. / House-smoked salmon served with a velvety cauliflower cream and aromatic green oil.

165 DKK

INSALATA MEDITERRANEA CON TONNO GRIGLIATO, CONDIMENTO, LATTUGA ROMANA, FAGIOLINI VERDI, OLIVE E PAMODORI

Middelhavsinspireret salat med grillet tun, en let og smagfuld dressing, friske citrusfrugter, fennikel, oliven og tomater. / A Mediterranean-inspired salad with grilled tuna, a light and flavorful dressing, fresh citrus fruits, fennel, olives, and tomatoes.

189 DKK

CAESAR SALAT

Romainesalat serveret med grillet kyllingebryst, cæsardressing og frisk grana padano / Caesar salad with grilled chicken breast, Caesar dressing and grana padano

179 DKK

INSALATA MISTA DI STAGIONE

Mix af årstidens salater / Mixed of seasonal salads

99 DKK

ZUPPE - SUPPE - SOUP

ZUPPETTA DI PESCE E FRUTTI DI MARE

Fiske- og skaldyrssuppe. / Fish and sea food soup

189 DKK

ZUPPA DEL GIORNO

Dagens suppe / Soup of the day

135 DKK

PASTA – PASTA – PASTA

LINGUINE AL SEGRETO DEL MARE

Linguine med alt godt fra havet / Linguine with everything good from the sea

239 DKK

RIGATONI AL FILETTO DI MANZO E FUNGHI PORCINI E TARTUFO

Rigatoni med oksemørbrad og Karl Johan svampe og trøffel / Rigatoni with beef tenderloin and karl johan mushrooms and truffle

225 DKK

RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI AL SALSA DI POMODORO E STACCIATELLA

Ravioli fyldt med ricotta og spinat med tomatsauce og staccatella / Ravioli filled with ricotta and spinach with tomato sauce and stacciatella

199 DKK

TAGLIATELLE CON SALMONE E GAMBERONE

Tagliatelle med laks, rejer og caviar / Tagliatelle with salmon, shrimp and caviar

220 DKK

CARNE – KØD – MEAT

FILETTO DI MANZO ALLLA ROSMARINO

Oksemørbradbøf serveres på en rosti kartoffel, sauteret spinat, hertil rødvinsglace. / Beef tenderloin served on a rosti potato, sauteed spinach, over a redwine glace.

375 DKK

CARRE' DI AGNELLO CON PUREA DI MELANZANE, RICOTTA, MENTA, CARCIFI GRIGLIATI E SALSA

Carre af lam med pure af aubgine, ricotta, mynte, hertil grillet artiskokker og glace / Carre of lamb with a pure of aubgine, ricotta og mint with grillet artichokes and a glaze.

345 DKK

SUPREMA DI POLLO CON POLENTA, CACOLO A PUNTA E SALSA VELLUTATA

Kylling supreme med polenta, spidskål, og en sauce verlute. / Chicken supreme with polenta, cabbage, and sauce verlute.

299 DKK

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA

Grillstegt entrecote skiveskåret, med rucola og grana padano / Grilled entrecote sliced, with arugula and grana padano

325 DKK

PESCE – FISK – FISH

SALMONE ALLA GRIGLIA SERVITO CON LATTUGA GRIGLIATA E SALSA DE COZZE

Grillet laks med gulerodscreme og baby gulerødder hertil og appelsin smør sauce / Grill salmon served with carrots cream and baby carrots and orane butter sauce

299 DKK

TONNO ALLA GRIGLIA CON CREMA DI CAVOLFIORE, NOCCIOLE, ASPARAGI E SALSA E ARANCIA

Grillet tunfisk med blomkåls cream, hassel nødder og aspargus / Grilled tuna with cauliflower cream, hazelnuts and asparagus

345 DKK

MERLUZZO CON FAGIOLI CANNELINI E SALSA AL BURRO

Torsk med cannellini bønner og smør sauce, / Cod with cannellini bean and butter sauce

325 DKK

FILETTO DI ROMBO CHIODATO, SALTATO AL BURRO CON VERDURE DI STAGIONE

Pighvarfilet, smørstegt med sæsonens grøntsager. / Turbot fillet, pan-fried in butter with seasonal vegetables.

395 DKK

DESSERT- DESSERT - DESSERT

TIRAMISÙ TRADIZIONALE

Klassisk Italiensk dessert med mascarpone, ladyfingers, kaffe og marsala / Classic Italian dessert with mascarpone, ladyfingers, coffee and marsala

99 DKK

CREME BRULEE

Crème brulee.

99 DKK

PANNA COTTA CON SALSA AI FRUTTI.

Panna cotta med frugtsauce / Panna cotta with fruit sauce

99 DKK

GELATO ARTIGIANALE DEL GIORNO

Hjemmelavede is / Homemade ice cream

99 DKK

SELEZIONE DI FORMAGGI

Udvalg af oste / Selection of cheeses

169 DKK