
MENU

S N A C K S

Oliven

Marinerede oliven

49 DKK

B R Æ T

Italiensk Charcuteri

Bræt med et udvalg af italiensk charcuteri og ost, bruchetta med karamelliserede smør, parmesan & trøffel

199 DKK

Italienske oste

Ostebræt, 4 slags ost, honning, hjemmelavet marmelade & karamelliserede figer

179 DKK

F O R R E T

Østers

med skalotteløg & hindbæreddike
45 DKK

Klassisk Vitello tonnato

Klassisk Vitello tonnato med tun sauce,
kapersblomst & kaperspulver
170 DKK

Asparges (Veg.)

Parveggio ostefondue, figen skum &
cashewnødder
159 DKK

Kammuslinger

Marineret kammuslinger, passionsfrugt-
vinaigrette, selleriolie og tapioka-chips m.
blæksprutteblæk
200 DKK

Tomat terrine

Stracciatelle, friteret kapers & olivenpulver
165 DKK

Reje Carpaccio

Med appelsin gele, Kelp tang mayo &
Togarashi
195 DKK

P A S T A

Pasta Strozzapreti

Med creme af ristet forårsløg,
pinjekernesauce og lynstegt tun
190 DKK

Spaghetti Artiskok (Veg.)

Med artiskokker, saltet citron og fennikel brød
crumble
195 DKK

Rigatoni

med ragú bianco (kalvekød), Grana skum
(ost), trøffel & friteret salvie - *205 DKK*

Hjemmelavet tagliatelle

Tagliatelle med ramsløg, kapers, citron &
scampi-tartar - *215 DKK*

Hjemmelavet Ravioli

Ravioli fyldt med perlehøne, guanciale,
hestebønner og pecorino - *210 DKK*

H O V E D R E T

Helleflynder

Confiteret helleflynder, muslinger, salturt
der serveres i sauce mediterrane stil

315 DKK

Havbars

med tomat-gazpachio, jordbær, creme
fraiche og urtesauce

310 DKK

Tournedos Rossini

Oksetournedos Rossini 200g. brioche,
foie gras, madeira sauce og trøffelflager

345 DKK

Poussin

Udbenet poussin med ristet majspuré &
citron "marmelade"

295 DKK

Lam serveret på to måder

Sous vide tilberedt lamme culotte, ærtecreme
m. mynte & vanilje, Tonkabønne olie samt en
slow cooked lamme ragout

310 DKK

Ristet Endivie salat (veg)

Med mandel fondue, sur/sød forårsløg &
estragonolie

185 DKK

T I L B E H Ø R

Braiseret gulerødder

med sichuan peber crumble & balsamico
59 DKK

Bimi (aspargesbroccoli)

med hvidløg og chilliolie
59 DKK

Kartoffelsalat

Med æggeblomme, miso sauce, ristede
boghvedekerner & syltede skalotteløg
55 DKK

Marineret rødbede salat

gedeost & hasselnøddesauce
60 DKK

P I Z Z A

Margherita

Margherita, mozzarella & basilikum
175 DKK

Pizza Venticina

Pizza, krydret ventricina, nduja & taleggio
195 DKK

Pizza burrata/ansjoser

Pizza med tomat sauce, burrata, ansjoser &
oregano
175 DKK

Pizza Salsiccia

Mozzarella, salsiccia, broccoli & rygeost
215 DKK

Foccacia con peperoni

Røde peberfrugter, kapers, røget scarmorza-
ost og Balsamicoglance
180 DKK

O S T & D E S S E R T

Italienske oste bræt

4 slags oste, honning, hjemmelavet marmelade & karamelliserede figner

149 DKK

Croccante Rocher

Hasselnøddeganache, saltkaramel, hasselnøddekiks, hasselnøddepraline, mælkechokolade & mandler

120 DKK

Limone di cioccolato

Yuzu ganache, citron & mynte kompot

125 DKK

Gelati e sorbetti

Sorbet is

95 DKK

Chokolade ganache (vegansk)

Chokolade ganache med kokoscreme,
overtrukket med mørk chokolade og
mandler
105 DKK

Hindbær

Ganache med yuzu, citron,
hindbærkompot & mandel biscuit
120 DKK

Fersken mousse

Med chokoladestykker, fersken/jordbær
kompot & chokolade biskuit
105 DKK

V E G E T A R M E N U

Pris: 495 DKK

Forret

Jordskokke velouté/suppe, palmekål,
filodej med hvid sesam og sumak
125 DKK

Pasta

Byg "risotto" med græskar, kaffe &
seitan - *180 DKK*

Main

Gratineret blomkål med miso,
figensirup, mandler, cime de rapa &
laurbærolie - *185 DKK*

Dessert

Chokolade ganache med kokoscreme
overtrukket med mørk chokolade &
mandler
105 DKK

B Ø R N E M E N U

Pizza Margherita

Tomat, mozzarella

105 DKK

Pizza med skinke

Tomat, mozzarella & skinke

105 DKK

Pizza med Salami

Tomat, mozzarella & salami

105 DKK

Spaghetti Bolognese

105 DKK

Spaghetti Pomodoro

105 DKK

Spaghetti al burro

Spaghetti med smør

75 DKK

S Æ S O N M E N U

**Mellem 17:00-21:00 (menuen er kun for hele bordet
og incl. rabat)**

Pris: 575 DKK

Forret

Marineret kammuslinger, passionsfrugt-
vinaigrette, selleriolie & tapioka-chips m.
blæksprutteblæk

Pasta

Strozzapreti med creme af ristet forårsløg,
pinjekernesauce og lynstegt tun

Hovedret

Braiseret spicy oksekød, persillerod,
løvstikkepulver & sølvbede

Dessert

Fersken mousse med chokolade stykker,
fersken/jordbær kompot & chokolade biskuit

V I N M E N U

4 7 5 D K K

Corvatis Sauvignon Blanc, Murva
Friuli

Etna Rosso, Nicosia
Sicily

Dalleo Bolgheri, Micheletti
Tuscany

Livia Vino Cotto, Marramiero
Tuscany