

ANTIPASTI – FORRETTER

1. Bruschetta	Ristet brød med tomat, basilikum, hvidløg og olivenolie	45,-
2. Tris di bruschetta	Tre forskellige hvidløgsbrød	69,-
3. Vitello tonnato	Kalvekød i skiver i tunsauce og kapers	95,-
4. Carpaccio di manzo con crema di tartufo e scaglie di parmigiano	Tynde skiver af oksemørbrad med trøffelcreme og parmasanflager	99,-
5. Antipasto misto all'italiana	Forskellige appetitvækkere	125,-
6. Gamberoni al vino bianco con aglio e pomodorini san marzano	Kæmperejer sauteret i hvidvin hvidløg og san marzano tomater	92,-
7. Capesante con aspretto di zafferano, pure' di rapa di sedano e uova di salmone	Stegte Kammuslinger med knoldselleri puré, safran og lakserogn	115,-

ZUPPE – SUPPER

11. Zuppa di pomodoro	Tomatsuppe	79,-
12 Zuppa del giorno	Dagens suppe – spørg tjeneren (dagspris)	–

INSALATE – SALATER

15. Insalata mista con faraona	Blandet salat med perlehøne og parmasanflager	79,-
16. Insalata caprese con mozzarella di bufala	Tomat, salat med bøffelmozzarella og basilikum	89,-

PIZZA

20. Margherita	Margherita	89,-
21. Capricciosa	Tomat, ost, skinke og champignon	105,-
22. Al gorgonzola e prosciutto di parma	Tomat, ost, gorgonzola og parmaskinke	109,-
23. Pizza con bresaola, rucola e scaglie di parmigiano	Pizza med lufttørret oksefilét, rucola og parmasanflager	119,-
24. Pizza con Salame	Tomat, ost og italiensk salami	99,-

PRIMI PIATTI – PASTARETTER

30. Tortelli ricotta mozzarella, asparagi e limone	Hjemmelavet tortelli fyldt med ricotta ost mozzarella og asparges ,vendt i smør, frisk salvie, parmesan og citron	129,-
31. Pappardelle fresche con filetto in salsa di porcini e tartufo	Hjemmelavet båndpasta med oksemørbrad, trøfler og karljohan-cremesauce	149,-
32. Linguine alla pescatora	Linguine med alt godt fra havet	149,-
33. Casarecce con ragù di salsiccia	Friske hjemmelavede Pasta casarecce med italiensk pølse ragout	125,-
34. Ravioli ripieni con brasato di carne, pomodoro, basilico e mozzarella di Bufala	Hjemmelavede ravioli fyldt med braiseret oksekød i frisk tomatsauce, basilikum og Bøffelmozzarella	135,-
35. Tagliatelle al salmone, e asparagi	Hjemmelavede båndspaghetti med laks og asparges	132,-
36. Cannelloni gratinati con basciamella carne e pomodoro	Gratineret hjemmelavet cannelloni med oksekød, bechamel og tomatsauce	130,-
37. Risotto del giorno	Dagens risotto – spørg tjeneren (min. 2 kuverter, tilberedning ca. 20 min – dagspris)	–

PESCI – FISK

40. Trancio di salmone alla griglia con emulsione al limone	Grillet laks serveret med citron emulsion	189,-
41. Pesce del giorno	Dagens fisk – spørg tjeneren(dagspris)	-

CARNI – KØDRETTER

50. Petto Di Faraona con salsa al tartufo	Perlehønebryst med Trøffel sauce	189,-
51. Saltimbocca alla romana	Kalvetykstegsfilet med parmaskinke og salvie i hvidvinssauce	199,-
52. Filetto al pepe	Oksemørbrad med cognac og madagascarpesauce	235,-
53. Medaglioni di manzo ai porcini	Oksemørbrad medaljon med karljoan svamp	239,-
54. Filetto di manzo alla rossini	Oksemørbrad med fioe gras, trøffelsmør, brødcrouton og madeirasauce	249,-
55. Medaglioni di vitello con salsa al tartufo	Medaljon af kalvemørbrad med trøffel sauce	229,-
56. Corona d'agnello alle erbe	Krydderurtelammekrone ovnstegt med honning	239,-

DOLCI – DESSERTER

70. Gelato misto	Hjemmelavet blandet is	69,-
71. Tiramisu	Hjemmelavet kaffekage med likør	75,-
72. Tortino al cioccolato	Chokoladedessert med hjemmelavet vaniljeis	79,-
73. Crema cotta al limoncello	Citron-creme brulée tilsmagt med limoncello	75,-
74. Panna cotta al caramello	Panna cotta med caramel	72,-
75. Affogato al caffè	Affogato al caffèEspresso med vaniljeis	69,-

CAFFÉ – KAFFE

79. Espresso	Stærk kaffedrik med gyldent skum	29,-
80. Cappuccino	Espresso med skummet mælk og lille kakaodrys	32,-
81. Caffé Latte	Espresso med varm mælk	35,-
82. Caffé Danese/The	Klassisk kop kaffe eller te (flere varianter)	29,-
83. Irish Coffee	Kaffe med whiskey, brun farin og flødeskum	55,-
84. Espresso con Sambuca	Espresso med sambuca	45,-