

# RISTORANTE DA CLAUDIO MENU – À LA CARTE

Har du lyst til nogle lækre Italienske retter. Så kan du læse med videre her på Ristorante Da Claudio Menu ift. À La Carte. Denne menu indeholder alle mulige Italienske delikatesser så som Dolci, Carni, Primi Piatti og meget mere. Bliv på denne side og se vores Da Claudio Menu!

## ANTIPASTI – FORRETTER

|                                                                                   |                                                                |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------|
| 1. Bruschetta                                                                     | Ristet brød med tomat, basilikum, hvidløg og olivenolie        | 49,-  |
| 2. Tris di bruschetta                                                             | Tre forskellige hvidløgsbrød                                   | 69,-  |
| 3. Vitello tonnato                                                                | Kalvekød i skiver i tunsauce og kapers                         | 109,- |
| 4. Carpaccio di manzo con crema di tartufo e scaglie di parmigiano                | Tynde skiver af oksemørbrad med trøffelcreme og parmasanflager | 119,- |
| 5. Antipasto misto all'italiana                                                   | Forskellige appetitvækkere                                     | 149,- |
| 6. Gamberoni al vino bianco con aglio e pomodorini san marzano                    | Kæmperejer sauteret i hvidvin hvidløg og san marzano tomater   | 105,- |
| 7. CAPELANTE CON ASPRETTO DI ZAFFERANO, PURE` DI RAPA DI SEDANO E UOVA DI SALMONE | Stegte Kammuslinger med knoldselleri puré, safran og lakserogn | 169,- |

## ZUPPE – SUPPER

|                       |                                          |      |
|-----------------------|------------------------------------------|------|
| 11. Zuppa di pomodoro | Tomatsuppe                               | 89,- |
| 12 Zuppa del giorno   | Dagens suppe – spørg tjeneren (dagspris) | –    |

## INSALATE – SALATER

15. Insalata mista con faraona Blandet salat med perlehøne og parmasanflager 89,-

16. Insalata caprese con mozzarella di bufala Tomat, salat med bøffelmozzarella og basilikum 99,-

## 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 spinaci e limone                             | Hjemmelavet tortelli fyldt med ricotta ost og spinat vendt i smør, frisk salvie, parmesan og citron | 146,- |
| 31. Pappardelle fresche con filetto in salsa di porcini e tartufo | Hjemmelavet båndpasta med oksemørbrad, trøfler og karljohan-cremesauce                              | 159,- |
| 32. Linguine alla pescatora                                       | Linguine med alt godt fra havet                                                                     | 169,- |
| 33. Casarecce con ragù di salsiccia e guanciale                   | Friske hjemmelavede Pasta casarecce med italiensk pølse ragout og guanciale                         | 149,- |
| 34. Ravioli ripieni con carcofi e pecorino                        | Hjemmelavede ravioli fyldt med artiskokker og pecorino ost                                          | 150,- |
| 35. Tagliatelle al salmone, e asparagi                            | Hjemmelavede båndspaghetti med laks og asparges                                                     | 148,- |
| 36. Cannelloni gratinati con basciamella carne e pomodoro         | Gratineret hjemmelavet cannelloni med oksekød, bechamel og tomat sauce                              | 145,- |
| 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 | 199,- |
| 41. Pesce del giorno                                        | Dagens fisk – spørg tjeneren(dagspris)    | –     |

## CARNI – KØDRETTER

|                                            |                                                                     |       |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------|
| 50. Petto Di Faraona con salsa di mirtilli | Perlehønebryst med Blåbærsauce                                      | 209,- |
| 51. Saltimbocca alla romana                | Kalvetykstegsfilet med parmaskinke og salvie i hvidvinssauce        | 219,- |
| 52. Filetto al pepe                        | Oksemørbrad med cognac og madagascarpeber-sauce                     | 259,- |
| 53. Medaglioni di vitello ai porcini       | Oksemørbrad medaljon med karljohan svamp                            | 265,- |
| 54. Filetto di manzo alla rossini          | Oksemørbrad med fioe gras, trøffelsmør, brødcrouton og madeirasauce | 279,- |
| 55. Medaglioni di vitello al gorgonzola    | Medaljon af kalvemørbrad med gorgonzola sauce og valnødder          | 255,- |
| 56. Corona d'agnello alle erbe             | Krydderurtelammekrone ovnstegt med honning                          | 269,- |

## 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

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