
MENU

S N A C K S O G B R Æ T

Olive marinate

Marinerede oliven - *55 DKK*

Fili de zucchini

Friturestegte zucchini - *65 DKK*

Tagliere de prosciutto de parma

Parmaskinke med parmesan & marinerede grøntsager - *169 DKK*

Tagliere de bresaola

Bresaola, gedeost med valmuefrø toppet med soltørrede tomater
179 DKK

Charcuteri mista e formaggi

Udvalg af charcuteri, parmaskinke, bresaola, salamai, mortadella, italienske oste
169 DKK

F O R R E T T E R

Bis di Bruchetta

To slags Bruchetta:

Tomat, Basilikum, mozzarellacreme
Gedeost, parmaskinke, semitørrede
cherrytomater - 95 DKK

Burrata con pomodori colorati e basilico

Burrata, 3 forskellige slags tomater,
basilikumspesto - 169 DKK

Insalata "melange"

Melange salat, tigerrejer, avocado,
taggische oliven, grønne bønner, cherry
tomater - 179 DKK

Tartar di salmone

Citronmarineret laksetatar, purløg,
agurk, avocadocreme - 179 DKK

Carpaccio Rossini

Carpaccio med rucola, trøffelskiver,
parmesancreme og foie gras flager
189 DKK

Vitello Tonnato classico

Tyndskåret kalvefilet i kold tunsauce
185 DKK

Carpaccio d'Anatra

Sprød salat med lufttørret andebryst,
valnødder & æble
179 DKK

Zuppa del giorno

Dagens suppe (spørg tjeneren)
149 DKK

Tartar di manzo

Oksetartar med trøffelcreme med
oliventapenade & sprød baby salat
210 DKK

P A S T A

Tagliolino con scampi e gamberi

Hjemmelavet tagliolini med
jomfruhummer, kæmperejer & zucchini
julienne - 249 DKK

Parpadelle all'uovo

Hjemmelavet parpadelle med
oksemørbrad, Karl Johan svampe,
trøffelflager
239 DKK

Tagliatelle al Salmone

Tagliatelle med laks, pistacie &
lakserogn
235 DKK

Linguine

Linguine med 'alt godt fra havet'
249 DKK

Raviolini Ripini di melanze e mozzarella

Ravioli fyldt med aubergine og mozzarella på bund af tomat, parmesan flager, basilikumpesto og tørrede oliven

239 DKK

Ravioli Ripieni di spinaci e ricotta

Ravioli m. spinat & ricotta fyld, citronskal, delikat tomat sauce, parmesan flager & basilikumpesto

239 DKK

Strozzapreti con salsiccia

Hjemmelavet strozzapretti pasta ragú af salsiccia, tilsmagt m. trøffel

239 DKK

F I S K

Tonno

Rosastegt tunfilet, grøntsags caponata
& syltede rødløg
335 DKK

Rombo

Panko-paneret pighvar med basilikum,
mandelflager, salicornia, på bund af
asparges og limesauce
345 DKK

Trancio di salmone

Fersk laks med råmarinerede grøntsager,
pak choy & aspargescreme
325 DKK

K Ø D

Filetto Rossini

Oksetournedos Rossini, stegt foie gras,
trøfler, madeirasauce

345 DKK

Medaglione di vitello

Grillede kalvemørbrads medaljoner,
trøffelsauce, trøffel flager

335 DKK

Costine di manzo

Langtidsbraiseret okseribs, karamelliserede
grøntsager & portvinsreduktion

315 DKK

Carre d'agnello

Pistacie paneret lammekrone, rosmarin
grillede kartofler og rødvinssauce tilsmagt
med mynte

345 DKK

P I Z Z A

Margherita

Tomat, mozzarella, cherrytomater
165 DKK

Al Salame picante

Tomat, mozzarella, stærkt salami
175 DKK

Capricciosa

Tomat, mozzarella, skinke, champignon
169 DKK

Bresaola e rucola

Tomat, mozzarella, bresaola, rucola,
parmesan flager
179 DKK

Gorgonzola e prosciutto di Parma

Tomat, mozzarella, gorgonzola, parmaskinke
175 DK

Tartufo

Mozzarella, trøfler

179 DKK

Salsiccia e porcini

Tomat, mozzarella, salsiccia, Karl Johan
svampe

179 DKK

Pizza Vegetar

Tomat, mozzarella, grillet zucchini,
aubergine, burrata, pesto

175 DKK

Pizza bianca

Med stracchinoost, pølse & trøffel

189 DKK

O S T & D E S S E R T

Formaggi Italiani Selezionati

Udvalg af 3 italienske oste med
karameliserede figner

139 DKK

Tiramisu

Med zabaione creme

119 DKK

Gelato misto

Udvalg af italiensk is

109 DKK

Sorbetto al Limone

Citron Sorbet

109 DKK

S Æ S O N M E N U

4-retters menu - 550 DKK

1. Ret - Forret

Stegt laks, safransauce, salat af byg og grønt,
gele af majroe

2. Ret - Mellemret

Hjemmelavet torchetti pasta, jomfruhummer
og kæmperejer, aspargescreme, cherry
tomater og forårsløg

3. Ret - Hovedret

Rosastegt kalvemørbrad, Madagascar peber &
cognacsauce, karamelliserede rødløg

4. Ret - Dessert

Bananmousse med rabarber- og
jordbærkompot med chokolade biscuit,
toppet med vanilje chantilly

V I N M E N U

Vinmenu – 1 glas af hver vin

Friulano Guerra Albano

Hvidvin

Poggio Argentato Le Pupille

Hvidvin

Tassinaia Castello del Terriccio

Rødvin

Sanctum Goretti

Dessertvin

Pris: 395 DKK

T A S T I N G M E N U

6-retters tasting menu

1. Ret - Entré

Udvalg af charcuteri, parma, bresaola, salami, mortadella

2. Ret - Forret

Stegt laks, safransauce, salat af byg og grønt, gele af majroe

3. Ret - Mellemret

Hjemmelavet torchetti pasta, jomfruhummer og kæmperejer, aspargescreme, cherry tomater og forårsløg

4. Ret - Hovedret

Rosastegt kalvemørbrad, Madagascar peber & cognacsauce, karamelliserede rødløg

5. Ret - Formaggio

Udvalg af italienske oste med
karamelliserede figner

6. Ret - Dessert

Bananmousse med rabarber- og
jordsbærkompot med chokolade biscuit,
toppet med vanilje chantilly

Pris: 750 DKK

V I N M E N U

Vinmenu – 1 glas hver af nedenstående vine

Prosecco Bio Canti
Mousserende vin

Friulano Guerra Albano
Hvidvin

Tassinaia Castello del Terriccio
Rødvin

Barolo Canti 2018
Rødvin

Sanctum Goretti
Dessertvin

Pris: 550 DKK

V E G E T A R M E N U

3-retters menu

1. Ret - Forret

Burrata, tomater, basilikum pesto

2. Ret - Hovedret

Ravioli pasta fyldt med ricotta ost og spinat serveret med San Marzano tomater og pesto

3. Ret - Dessert

Dagens dessert

Pris: 425 DKK

B Ø R N E M E N U

Pizza

Tomat, mozzarella, skinke
79 DKK

Lasagna

Hjemmelavet lasagne
79 DKK

Spaghetti

Spaghetti Bolognese
79 DKK

Is

Blandet is
69 DKK