

Antipasti - Forretter

Antipasti er forret på italiensk, og vi har mange lækre varianter. Start middagen med de små retter, man kan sidde og nippe til for at strække hyggen.



1. Carne cruda salata (di fassona)

DKK 139,-

Saltet okse carpaccio.



2. Antipasto misto Små klassiske specialiteter

DKK 132,-

Små klassiske specialiteter.



3. Vitello tonnato Kold kalvesteg med tunsovs

DKK 136,-

Kold kalvesteg med tunsovs.



4. Lufttørret San Daniele skinke med bøffel mozzarella og grillede grøntsager

DKK 139,-



5. Antipasto al tagliere Et udvalg af autentiske specialiteter min. 2 pers.

DKK per pers. 135,-

Pasta Fresca (Frisk Pasta)

Al vores pasta er hjemmelavet.



6. Spaghetti con
crema di zucchini e
gamberi.

DKK 139,-

Spaghetti med rejer og
zucchini creme.



7. Spaghetti del
pescatore.

DKK 149,-

Spaghetti med alt godt
fra havet.



8. Maccheroncini con
ragu di angnello e
funghi

DKK 139,-

Maccheroncini med
svampe og lammeragu.



9. Maccheroncini con filetto
alla senape e asparagi verdi.

DKK 139,-

Macheroncini med oksefilet med
sennep og grønne asparges.



10. Pasta del giorno

DKK 149,-

Dagens pastaretet.

Carne (Kødretter)



11. Costolette allo scottadito

DKK 299,-

Lammekrone med rosmarin og hvidløg.



12. Filetto di manzo al pepe

DKK 325,-

Oksemørbrad med pebbersovs.



13. Faraona al vino bianco.

DKK 225,-

Glaseret perlehønebryst med hvidvinssovs.



14. Carne del giorno.

DKK 289,-

Dagens lækre kødret.



Pesce (Fisk)



15. Coda di rospo alla siciliana.

DKK 299,-

Havtaske alla Sicilien

16. Pesce misto surprise.

DKK 299,-

Kokkens udvalgte fisk.

17. Pesce del giorno.

DKK 295,-

Dagens fisk

DESSERT OG OST



18. Pecorino con pera.

DKK 129,-

Fåreost med pære.

-
-
-
-



19. Formaggi misto.

DKK 139,-

Forskellige italienske ostetyper.

-
-
-
-



20. Tiramisu

DKK 89,-

Det er en dessert, som er lavet i lag og den består af ladyfingers, kaffe, creme, amaretto eller marsala og kakaopulver.

-



21. Affogatto al caffè.

DKK 85,-

Affogato al Cafe (Affogato Shot) - En bid, og du vil helt sikkert føle et spænde i dine knæ og trække din bedste faux italienske accent frem.



22. Sorbetto al limone con limoncello.

DKK 92,-

Sorbetto limone aromatizzato con limoncello e prosecco. Citronsorbet è stækket med limoncello og prosecco, serveret i cocktailglas



23. Crème brûlée

DKK 79,-



PIZZA RESTAURANT

MED FRISK MOZZARELLA OST



11. MARGHERITA

DKK 120,-

Tomat, mozzarella, basilikum.



12. PROSCIUTTO

DKK 126,-

Tomat, mozzarella, ital.
Skinke



13. CAPRICCIOSA

DKK 129,-

Tomat, mozzarella,
champignon,
skinke, artiskokker.



17. SICILIANA

DKK 120,-

Tomat, mozzarella, ansjos,
kapers, oliven.



28. PARMA

DKK 138,-

Tomat, mozzarella,
parmaskinke, rucola.



40. PIZZA ALLA
PORCHETTA

DKK 126,-

Tomat, mozzarella, skiver
af stegt pøttegris, rucola .



42. SALAMI NAPOLI

DKK 129,-

Tomat, mozzarella, stærk
salami, parmesan ost.

PIZZE BIANCHE

UDEN TOMAT SAUCE MED MOZZARELLA DI BUFOLA



30. QUATRO
FORMAGGI

DKK 128,-

Fire forskellige ost.

.

44. ZUZCHINI

DKK 126,-

Frisk squash, frisk
mozzarella og aubergine.

.

45. SALSICCIA

DKK 139,-

Frisk mozzarella, salsiccia
(pølse), kartofler og
trøffelsauce.

46. PICCANTISSIMA
CON N'DUJA

DKK 139,-

Frisk mozzarella og
tomater, stærk pølse
N'Duja, kartofler .



47. PIZZA BOVALINO
MARINA

DKK 130,-

Overraskelse pizza.

48. PIZZA NOVITA

DKK 249,-

Pizza lunga / For 2 pers.
Spørg tjeneren om
detaljer.

49. PIZZA FRANCESCA

DKK 139,-

Spinat, gorgonzola ost,
æg, trøffelolie.