

Cocktails

- Gin/Tonic** 89,-
Gin, Tonic, lime, rosmarin
Gin, tonic, lime, rosemary
- Mojito** 89,-
Cubansk rom, mynteblade, lime, danskvand, rørsukker
Cuban rum, mint leaves, lime, Club soda, cane sugar
- Sprisseto** 89,-
Prosecco, aperol, soda, appelsin
Prosecco, aperol, soda, orange

Antipasti - Forretter - Starters

- Bruschetta** 119,-
Italiensk hvidløgsbrød
Italian garlicbread
- Vitello Tonnato** 129,-
Kalv med tun sauce, rucola og kapers
Veal with tuna sauce, arugula and capers
- Salmone Affumicato con Pan Briche..** 139,-
Røget laks med emulsion af citron og olivenolie med syltede urter og granatæbler
Smoked salmon with emulsion of lemon and olive oil with pickled herbs and pomegranates
- Caprese di Mozzarella di Bufala** 129,-
Bøffelmozzarella med tomat, basilikum og pinjekerner
Buffalo mozzarella with tomato, basil and pine nuts
- Carpaccio di Manzo con Parmigiano** . 149,-
Okse carpaccio med parmesan flager, rucola og pinjekerner
Beef carpaccio with parmesan cheese, arugula and pine nuts
- Zuppa del Stagione** 139,-
Årstidens suppe
Soup of the season



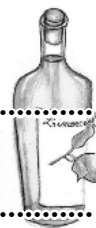
Carne - Kød - Meat

Serveres med dagens kartofler og grønsager

- Saltimbocca alla Romana** 279,-
Kalvefilet med parmaskinke, salvie og marsalasaucé
Filet of veal with parma ham, sage and marsala sauce
- Filetto di Manzo 300g** 319,-
Grillet oksemørbrad med trøffelsauce
Grilled beef tenderloin with truffle sauce
- Costolette di Agnello** 299,-
Lammekotelletter med rosmarin, hvidløg og rødvinssauce
Lamb chops with rosemary, garlic, and red wine sauce
- Lombata di Vitello alla Griglia 240g** 279,-
Kalvefilet med sauce af Madagascarpæber
Veal filet served with sauce of Madagascar pepper
- Black Angus T-bone steak 400g** 319,-
Black Angus T-bone steak med cognacsauce
Black Angus T-bone steak with cognac sauce

Manuel anbefaler

- Espresso Limoncello** 99,-
Espresso med limoncello og tonic
Espresso with limoncello and tonic
- Espresso Martini** 99,-
Espresso med Vodka og Kahlúa
Espresso with Vodka Kahlúa



Primi Piatti - Pasta & Risotto

- Klassisk Carbonara** 189,-
Spaghetti med æg, pancetta, parmesanost og frisk basilikum
Spaghetti with eggs, Italian bacon, parmesan cheese and fresh basil
- Spaghetti alla Bolognese** 189,-
Spaghetti med kødsauce, parmesan ost og frisk basilikum
Spaghetti with meat sauce, parmesan cheese and fresh basil
- Pasta con Crema di Limone** 199,-
Pasta med kæmperejer, parmesan ost, frisk basilikum og citroncreme
Pasta with prawns, parmesan cheese, fresh basil, and lemon cream
- Pasta con Mozzarella di Bufala** 189,-
Pasta med pesto, pinjekerner, bagte tomater og bøffelmozzarella
Pasta with pesto, pine nuts, semi dried tomatoes and buffalo mozzarella
- Pasta con Filetto di Pollo** 199,-
Pasta med kyllingebryst, pesto og pinjekerner
Pasta with chicken breast, pesto, and pine nuts
- Ravioli di Ricotta e Spinaci** 189,-
Pasta fyldt med ricotta og spinat, hertil tomat og pesto
Pasta stuffed with ricotta and spinach with tomato and pesto
- Tagliatelle Julienne di Filetto e Funghi** 209,-
Tagliatelle med oksemørbrad, svampe og trøffelcreme
Pasta tagliatelle with tenderloin, mushrooms and truffle creme
- Linguine ai Frutti di Mare** 199,-
Linguine med muslinger, blæksprutte, rejer, hvidløg og cherrytomat
Linguine pasta with mussels, squid, shrimps, garlic and cherry tomato
- Lasagna Tradizionale** 199,-
Hjemmelavet lasagne
Homemade lasagne
- Risotto al Filetto di Pollo** 199,-
Risotto med safranmarineret kyllingebryst
Risotto with safran marinated chicken breast
- Risotto con Gamberi Giganti** 199,-
Risotto med kæmperejer, tomat sauce, cherrytomat og persille
Risotto with giant prawns, tomato sauce, cherry tomatoes and parsley



Pesce - Fisk - Fish

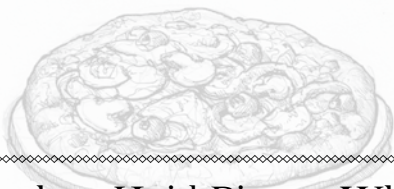
Serveres med sæsonens salat og grillede grøntsager

- Tonno con Sesam** 279,-
Tun med sesam
Tuna with sesame
- Pesce di Giornata** 269,-
Dagens fisk
Fish of the day

Pizze - Pizza

Alle er med hjemmelavet tomat sauce og italiensk mozzarella.

- Margherita**..... 129,-
Friske cherrytomater og basilikum
Fresh cherry tomatoes and basil
- Capricciosa**..... 149,-
Parmaskinke, champignon, friske
cherrytomater og basilikum
Parma ham, mushrooms with fresh cherry tomatoes and basil
- Bresaola**..... 159,-
Bresaola, frisk rucola og parmesan ost,
pesto med friske cherrytomater
*Italian bresaola, fresh arugula and parmesan cheese,
pesto with fresh cherry tomatoes*
- Al Gorgonzola e Prosciutto Crudo**..... 159,-
Gorgonzola ost, parmaskinke, friske cherrytomater og
basilikum
Gorgonzola cheese, parma ham, fresh cherry tomatoes and basil
- Al salame**..... 149,-
Italiensk stæk salami, friske cherrytomater og basilikum
Italian spicy salami, fresh cherry tomatoes and basil
- Italiano**..... 149,-
Kødsauce, friske cherrytomater og basilikum
Meat sauce, fresh cherry tomatoes and basil
- Pollo**..... 169,-
Kyllingefilet med frisk spinat, pesto,
cherrytomater og basilikum
Chicken fillet, fresh spinach, cherry tomatoes and basil
- Filetto**..... 189,-
Grillet kalvefilet, løg, frisk rucola, pesto,
cherrytomater og basilikum
Veal fillet, onion, fresh arugula, cherry tomatoes and basil
- Bufala**..... 149,-
Rucola, bøffelmozzarella, pinjekerner og pesto
Arugula, buffalo mozzarella, pine nuts and pesto



Pizze Bianche - Hvid Pizza - White Pizza

- Prosciutto Toscano**..... 159,-
Prosciutto, kartoffel, rosmarin, mozzarella og trøffel
Prosciutto, potatoes, rosemary, mozzarella and truffle
- Verdure**..... 149,-
Grøntsager, pesto, mozzarella og pinjekerner
Vegetables, pesto, mozzarella and pine nuts
- Tartufo**..... 159,-
Bøffelmozzarella og trøffel
Buffalo mozzarella and truffle
- Salami Toscano**..... 159,-
Gorgonzola med stærk salami
Gorgonzola with spicy salami

Bambini - Børn - Kids

- Børne pizza**..... 89,-
Tomat og mozzarella
Tomato and mozzarella
- Fatto in casa lasagna**..... 89,-
Hjemmelavet lasagne
Homemade lasagne
- Spaghetti Bolognese**..... 89,-
Spaghetti med kødsauce
Spaghetti with meat sauce

Dolce - Dessert

- Formaggi misti al carello**..... 109,-
Udvalg af italienske oste
Selection of Italian cheese
- Tiramisu**..... 89,-
- Assortimento di gelati misti della casa**... 89,-
Udvalg af italiensk is
Selection of Italian ice cream
- Creme brulée alla nocciola**..... 89,-
Hassel nødde creme brulée
Hazelnut creme brulée
- Tortino caldo al cioccolato con gelato**.. 109,-
Lun chokolade fondant med vaniljeis
Warm chocolate cake with vanilla ice cream
- Affogato**..... 139,-
Espresso og vaniljeis samt 1 glas dessertvin
Espresso and vanilla ice cream plus 1 glass of dessert wine

Dessertvin

- Recioto Quare, Valpolicella docg**.... gl. 75,- / fl. 449,-
Amaronens storebror. Mørk, tung og kraftig.
Perfekt til chokoladedessertes og ost.
- Moscato d'Asti Capetta, Asti docg**.. gl. 79,- / fl. 399,-
Charmende frisk og sødme fuld let perlende vin.
Perfekt som sød aperitif eller til lyse dessertes.

Caffé - Kaffe

- Americano** espresso, varmt vand..... 39,-
- Espresso** single/dobbelt..... 39,-/45,-
- Café Latte** espresso, mælk, mælkeskum..... 49,-
- Cappuccino** espresso, mælk, mælkeskum..... 49,-
- Caffè Macchiato** espresso, mælk, mælkeskum .. 49,-
- Irish Coffee** espresso, whisky..... 89,-
- Te** se dagens udvalg..... 39,-
Tea - please ask for today's selection

Spumante

Prosecco Corte Calli, Treviso doc....gl. 79,- fl. 399,-
Friske halvtørre bobler med bløde frugtige noter.
Perfekt som liflig aperitif.

Moscato d'Asti Capetta, Asti docg...gl. 79,- fl. 399,-
Charmerende frisk og sødmefuld let perlende vin.
Perfekt som sød aperitif eller til lyse desserter.

Ferrari Brut, Trento doc..... fl. 569,-
Toppen af poppen i Italien. Kongen af bobler.
Perfekt til fisk, skaldyr og enhver festlig lejlighed.

Hvidvin

Chardonnay Castelfeder, Alto Adige doc... fl. 599,-
Fyldig og kraftig fadlageret hvidvin. Som stor hvid Bourgogne.
Perfekt til fisk og smagfulde retter.

Sauvignon Blanc Bozen, Alto Adige doc..... fl. 399,-
Frisk og tør hvidvin med toner af citrus og hyldeblomst.
Perfekt til fisk, lette forretter og vegetar retter.

Lugana Bertoldi, Lugana doc..... fl. 499,-
Moderne italiensk hipstervin. Tør, let cremet elegance.
Perfekt til fisk og smagfulde retter.

Chardonnay Montmès, Dolomiti igt.gl. 85,- fl. 349,-
Tør, frisk og medium fyldig.
Perfekt til pasta og risotto.

Pinot Grigio Caldora, Sicilia igt.....gl. 75,- fl. 299,-
Tør og forfriskende sprød.
Perfekt til pizza og pasta.

Rosévin

Nobile delle Rocche, Italia.....gl. 75,- fl. 299,-
Mild og blød halvtør rosé.
Perfekt som aperitif.

Chiaretto, Riva d'Oro, Venezia igt gl. 79,- fl. 349,-
Tør, frisk og smagfuld pink rosé med noter af jordbær.
Perfekt til pizza og lette retter.

Bolzano Rosé, Dolomiti igt..... fl. 399,-
Tør, karakterfuld og klassisk italiensk rosé.
Perfekt til fisk og pasta.

Drikkevarer

Italiensk Flaskeøl (50 cl) 79,-
Italiensk Vand (75 cl) 59,-
Sodavand 39,-
Juice..... 39,-

Spiritus

3 cl. Se det store udvalg fra vognen

Grappa, Limoncello 89,-
Likør, Bitter..... 89,-
Rom, Gin, Vodka, Whisky..... 89,-
Cognac 99,-

Rødvin

VENETO

Amarone Corte Gualafl. 699,-

Valpolicella Classico docg

Kraftig silkeblød oldschool Amarone med super balance og kompleksitet. Perfekt til oksekød eller som meditationsvin.

"Terre di Marna" Corte Guala gl. 95,- fl. 449,-
Manuel's favorit. Fløjlsblød og kraftfuld "Babyamarone" med 15% alkohol. Perfekt bøvvin.

Ripasso Superiore Corte Gualafl. 479,-

Valpolicella Classico doc

Kraftige og karakterfuld Ripasso med masser saftig charme og let sødme. Perfekt allroundvin.

PIEMONTE

Barolo "Poiana", Barolo docg.....fl. 599,-

Tør og saftig Barolo med fantastisk kombination af power og elegance. Perfekt til kød og retter med svampe eller trøfler.

Barbera "Attimi", Piemonte doc.....gl. 85,- fl. 399,-
Saftig og charmerende rødvin med god power og frugt.
Perfekt til lam og kalvekød.

PUGLIA

Primitivo Velar, di Manduria doc.....fl. 499,-
Måske verdens bedste Primitivo. Silkeblød power og indbydende sødme. Perfekt til okse- og kalvekød.

Riserva Lena, Salice Salentino doc.....fl. 429,-
Charmerende kraftig og silkeblød rødvin med god sødmefuld fylde. God til oksekød og vildt samt grillet kød.

Primitivo Quindici, Vini Rosso.....gl. 79,- fl. 329,-
Dyb kraftig rødvin med 15% alkohol og blød frugtig sødme.
God allroundvin til pizza og pasta.

SICILIA

Nero d'Avola/Nerello Due Lune, Sicilia doc.....fl. 499,-
Tung fyldig frugt bombe med masser af silkeblød power.
Perfekt til okse- og kalvekød.

TOSCANA

Sassicaia, Bolgheri doc.....fl. 3750,-
Kongen af Super-Toscanere. Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc. Ikonisk topvin.

Tignanello Antinori, Toscana igt.....fl. 1999,-
Prisen af Super-Toscanere. Blend af Sangiovese, Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc. Nyklassiker.

Bolgheri "Linda", Bolgheri docfl. 499,-
Uopdaget supertoscaner. l'Elefantino's lille juvel. Stor, frugtig, blød, power. Perfekt til al slags til kød.

Governo Poggio Civetta, all'Uso igt.....fl. 449,-
Toscana's svar på Amarone. Tørrede druer og lang lagring giver blødhed og sødme. Perfekt til oksekød.

Chianti, Tenuta Rossetti, Chianti docg.....fl. 359,-
Saftig blød rødvin med frugtig elegance. Perfekt til pizza og pasta.

ABRUZZO

Montepulciano Caldora, Abruzzo doc... gl. 75,- / fl. 299,-
Blød og saftig rødvin med lette frugtige toner. Perfekt til pizza og pasta.

JANUAR MENU

Forret

Laksecarpaccio med appelsin, granatæble, salat, ristet brød samt citronmayo.

Hovedret

Kalvemørbrad rullet i italiensk parmaskinke, vinterens grøntsager, friteret salvie, dagens kartofler og sauce af portvin.

Dessert

Hjemmelavet italiensk panna cotta med pistaciecreme.

3 retter

419,-

Pris pr. couvert

Manuel anbefaler

Barbera "Vole", Cascina Radice, Piemonte

Skøn duft af kirsebær, blomme og et strejf af mandler.

Vinen har en elegant frugtsødme, er blød, fyldig og afbalanceret med bløde tanniner.

Normalpris 649,-

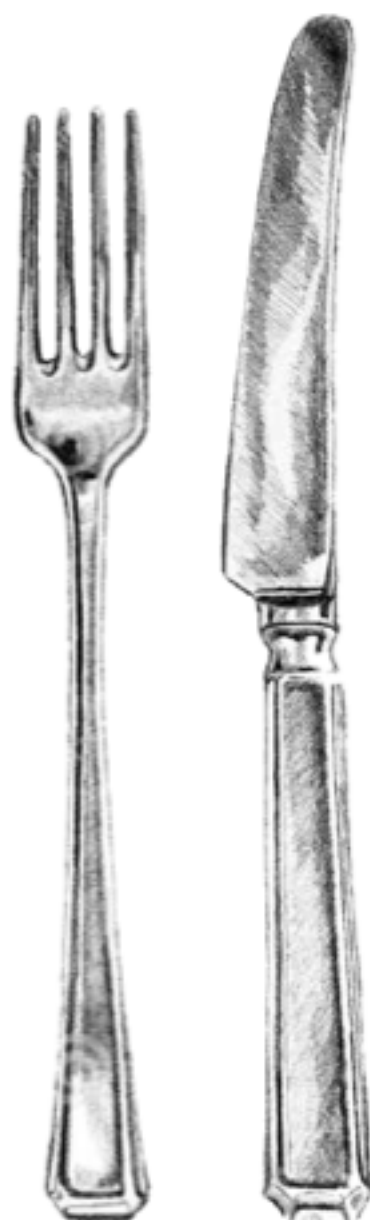
Januar pris 449,-



llefantino



@L'lefantino



● ————— L'lefantino  ————— ●