

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



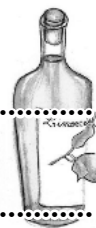
Carne - Kød - Meat

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

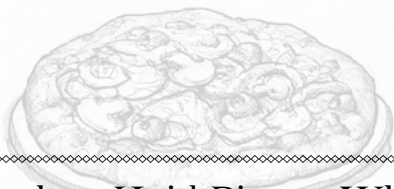
Serveres med sæsonens salat og grillede grøntsager

- 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 tomatsauce 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 chokoladedesserter 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 desserter.

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 bøfvin.

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 frugtbombe 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.

NOVEMBER MENU

Forret

Rødbede-syltet laks.

Hertil rødbede crudité, blomkål og hasselnødder.

Hovedret

Ribeye serveret med en cremet sauce af portebello, grillede grøntsager og bagte kartofler.

Dessert

Hjemmelavet italiensk græskarmousse med syltede valnødder.

3 retter

419,-

Pris pr. couvert

Manuel anbefaler

Taurasi, Tenuta Scutto, Campania

"Sydens Barolo"

Saftig power og kompleksitet

3 glas i Gambero Rosso og 95p i Decanter

Normalpris 799,-

November pris 599,-

