

## SPUNTINI E TAGLIERI • SNACKS

### 1. Olive marinate 39

Marinerede oliven

*Marinated olives*

### 2. Fili di zucchine 49

Friturestegte zucchini

*Fried zucchini*

## TAGLIERI • BRÆT

### 3. Tagliere di prosciutto di parma con chips di parmigiano 139

Parma skinke med parmesan chips

*Parma ham with parmesan chips*

### 5. Tagliere di bresaola con bocconcini di Grana Padano 139

Bresaola med Grana Padano

*Bresaola with Grana Padano bites*

### 6. Charcuterie e formaggi 155

Udvalg af charcuteri, parma, bresaola, salami, mortadella, italienske oste

*Selection of charcuterie, parma, bresaola, salami, mortadella, Italian cheeses*

## ANTIPASTI • FORRETTER

### 7. Bis di bruschette: 89

**Pomodoro e crema di mozzarella**

**Crema di caprino e pepe con fette di prosciutto di Parma e pomodoro cherry disidratato**

To slags bruschetta:

Tomat, basilikum, mozzarellacrème

Gedeost, parmaskinke, semitørrede cherrytomater

*Two different bruschetta:*

*Tomato, basil, mozzarella cream*

*Goat cheese, parma ham, semi dried cherry tomatoes*

### 8. Burrata bio con pomodori colorati e basilico 145

Økologisk burrata, 3 forskellige tomater, basilikum pesto

*Organic burrata, 3 different tomato, basil pesto*

### 10. Tartar di salmone marinato agli agrumi e erba cipollina con petali di cetrioli e crema l'avocado 145

Citronmarineret laksetatar, purløg, agurk, avocadocrème

*Lemon marinated salmon tartar, chives, cucumber, avocado cream*

### 11. Carpaccio Rossini, con rucola e lamelle di tartufo e scaglie di parmigiano 165

Carpaccio Rossini, med rucola, trøffelskiver, parmesanflager

*Carpaccio Rossini with rocket salad and truffle slices and parmesan flakes*

### 12. Vitello Tonnato classico 149

Klassisk Vitello Tonnato

*Classic Vitello Tonnato*

### 14. Zuppa del giorno 125

Dagens suppe (spørg tjeneren)

*Today's soup (ask the waiter)*

## PRIMI PIATTI • PASTARETTER

### Frisklavet pasta fra eget pastaria

Vi laver alt fra bunden med de bedste råvarer og italienske traditioner som hovedingredienser.

I La Rocca's Pastaria laver vi vores egen friske pasta og tilbyder også et udsøgt udvalg af charcutteri

### 20. Torchietti all'uovo biologici saltati con polpa di pomodoro basilico e gocce di pesto su crema di mozzarella 175

Hjemmelavet torchietti pasta med tomat, mozzarella crème, pesto

*Homemade torchietti pasta with tomato and mozzarella cream and pest*

### 21. Tagliolino biologico con scampi e gamberi con Julienne di zucchini 189

Hjemmelavet økologisk tagliolino med jomfruhummer, kæmperejer & zucchini julienne

*Homemade organic tagliolino with Norwegian lobster, giant prawns & julienne zucchini*

### 22. Pappardelle all'uovo biologico con straccetti di filetto, funghi porcini e tartufo 185

Hjemmelavet pappardelle med oksemørbrad, Karl Johan svampe, trøffelflager

*Homemade organic pappardelle with beef tenderloin, porcini mushrooms, truffle flakes*

### 26. Ravioli ripieni di spinaci e ricotta con zest di limone su specchio di pomodoro scaglie di grana e pesto al basilico 185

Økologisk ravioli med fyld af spinat og ricotta, citron zest, tomatsauce, parmesanflager, basilikumpesto

*Organic Ravioli with spinach and ricotta fillings, lemon zest, delicate tomato sauce, parmesan flakes and basil pesto*

## SECONDI PIATTI PESCE • FISK

**\*Hovedretter serveres med årstidens tilbehør**

### 30. Tonno scaloppato con caponata di verdure e cipolla rossa all'agro 259

Rosastegt tunfilet, grøntsags caponata, syltede rødløg

*Pan-seared tuna fillet, vegetable caponata, pickled red onion*

### 32. Trancio di salmone delle Isole Faroe con panko profumato all'aneto sul letto di verza brasata e salsa zafferano 249

Krydderurtepaneret laks fra Færøerne på bund af braiseret kål, safransauce

*Herb-crusted salmon from the Faroe Islands, on a bed of braised cabbage, saffron sauce*

## SECONDI PIATTI CARNE • KØD

\*Hovedretter serveres med årstidens tilbehør

### 40. Filetto Rossini con pan brioche foie gras e lamelle di tartufo su salsa Madeira 285

Oksetournedos Rossini, stegt foie gras, trøfler, madeirasauce

*Beef tournedos Rossini, foie gras, truffles, madeira sauce*

### 42. Medaglione di vitello salsa tartufo e lamelle di tartufo 275

Grillede kalvemørbrads-medaljoner, trøffelsauce, trøffelflager

*Grilled veal tenderloin, truffle sauce, truffle flakes*

### 45. Costine di manzo aromatizzato alle erbe con verdure caramellate e salsa al porto 255

Langtidsbraiseret okseribs, karameliserede grøntsager, portvinsreduktion

*Slow-braised beef ribs, caramelized vegetables, port wine reduction.*

*(\*Angus drumlin gold beef short ribs origin Ireland)*

## LE PIZZE • PIZZA

### 50. Margherita con mozzarella, pomodoro e pomodorini cherry 145

Tomat, mozzarella, cherrytomater

*Tomato, mozzarella, cherry tomatoes*

### 51. Ai Salame piccante 155

Tomat, mozzarella, krydret salami

*Tomato, mozzarella, spicy salami*

### 52. Capricciosa 155

Tomat, mozzarella, skinke, champignon

*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms*

### 53. Bresaola e rucola 165

Tomat, mozzarella, bresaola, rucola, parmesanflager

*Tomato, mozzarella, bresaola, arugula, parmesan flakes*

### 54. Gorgonzola e prosciutto di Parma 165

Tomat, mozzarella, gorgonzola, parmaskinke

*Tomato, mozzarella, gorgonzola, parma ham*

### 55. Tartufo 179

Mozzarella, trøfler

*Mozzarella, truffles*

### 56. Salsiccia e porcini 165

Tomat, mozzarella, salsiccia, Karl Johan svampe

*Tomato, mozzarella, salsiccia, porcini mushrooms*

### 57. Vegetariana melanzane e zucchine, burrata, mozzarella e pesto 155

Vegetar pizza, tomat, mozzarella, grillet zucchini, auberginer, burrata, pesto

*Vegetarian pizza, tomato, mozzarella, grilled zucchini, eggplant, burrata, pesto*

**58. Formaggi misti con fichi caramellati 139**

Udvalg af oste med karameliserede figer

*Selection of cheeses with caramelized figs*



DOLCE • DESSERTER

**60. Affogato al caffè con riccioli di cioccolato 95**

Espresso med vaniljeis og chokolade

*Espresso with vanilla ice cream and chocolate*

**61. Tiramisù con salsa allo zabaione 95**

Hjemmelavet Tiramisu med zabaione cream

*Homemade Tiramisù served with zabaione cream*

**62. Tortino al pistacchio con gelato al caramello salato e crema ingelse 99**

Pistache tærte med saltet karamellis og crema ingelse

*Pistachio pie with salted caramel ice cream and crema ingelse*

**63. Crostata di mele con di gelato alla vaniglia 109**

Lun hjemmelavet æbletærte, mandler, vaniljeis

*Warm homemade apple pie, almond, vanilla ice cream*

**64. Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia e crema inglese 95**

Lun chokolade tortino med vaniljeis, crème anglaise

*Warm chocolate tortino with vanilla ice cream, crème anglaise*

**66. Gelato misto 85**

Udvalg af italiensk is

*Selection of Italian ice cream*

**67. Sorbetto al limone 85**

Citronsorbet

*Lemon sorbet*

**68. Semifreddo al mango con salsa al cioccolato scuro 89**

Mango parfait med mørk chokoladesauce

*Mango parfait with dark chocolate sauce*

**69. Panna cotta alla liquirizia con crema inglese alla menta 89**

Lakrids panna cotta, myntecrema inglese

*Liquorice panna cotta with mint crème anglaise*

**70. Bavarese al cocco con salsa al cioccolato scuro 95**

Bavarese al coco med mørk chokoladesauce

*Coconut Bavarian with dark chocolate sauce*

**71. Bavarese alla fragola con salsa al cioccolato scuro 95**

Jordbær bavarese med mørk chokoladesauce

*Strawberry Bavarian with dark chocolate sauce*