

SPUNTINI E TAGLIERI • SNACKS

1.Olive marinate 45

Marinated olives

Marinerede oliven

Olive marinate

2.Fili di zucchini 55

Fried zucchini

Friturestegte zucchini

Fili di zucchini

TAGLIERI • BRÆT

3.Tagliere di prosciutto di parma 139

Parma ham platter with parmesan bites and marinated vegetables

Parmaskinke med parmesan & marinerede grøntsager

Tagliere di prosciutto di parma con bocconcini di parmigiano e verdura all'agro

5.Tagliere di bresaola 139

Bresaola platter with slices of goat's cheese with poppy seeds topped with dried tomatoes

Bresaola, gedeost med valmuefrø toppet med soltørrede tomater

Tagliere di bresaola con rondelle di formaggio caprino ai semi di papavero e o pomodoro essiccato

6.Charcuteri mista e formaggi 155

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

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

Charcuteri mista e formaggi

ANTIPASTI • FORRETTER

7.Bis di bruschette 89

Two different bruschetta:

Tomato, basil, mozzarella cream and

Goat cheese, parma ham, semi dried cherry tomatoes

To slags bruschetta:

Tomat, basilikum, mozzarellacrème

Gedeost, parmaskinke, semitørrede cherrytomater

Bis di bruschette

Pomodoro e crema di mozzarella

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

8.Burrata bio con pomodori colorati e basilico 145

Burrata, with 3 different tomatoes, basil pesto

Burrata, 3 forskellige tomater, basilikum pesto

Burrata bio con pomodori colorati e basilico

9.Insalata“melange” 149

Melange salad, prawns, avocado, taggiasche olive, green beans, cherry tomato

Melange salat, rejer, avocado, Taggiasche oliven, grønne bønner, cherry tomater

Insalata“melange”, gamberi, avocado, olive taggiasche, fagiolini e pomodorini cherry

10.Tartar di salmone 145

Lemon marinated salmon tartar, chives, cucumber, avocado cream

Citronmarineret laksetatar, purløg, agurk, avocadocrème

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

11.Carpaccio165

Carpaccio with rucola and slices of truffle, parmigiano fondue and flakes of foie gras

Carpaccio med rucola, trøffelkiver, parmesancreme og foie gras flager

Carpaccio con rucola e lamelle di tartufo fonduta di parmigiano e scaglie di foie gras

12.Vitello Tonnato classico 149

Classic Vitello Tonnato

Klassisk Vitello Tonnato

Vitello Tonnato classico

13.Carpaccio d'Anatra 159

Crispy salad with smoked duck breast, walnuts & apple

Sprød salat med lufttørret andebryst, valnødder & æble

Carpaccio d'Anatra affumicata con insalatina croccante, noci e mela

14.Zuppa del giorno 125

Today's soup (ask the waiter)

Dagens suppe (spørg tjeneren)

Zuppa del giorno (chiedi al cameriere)

15.Tartar di manzo 159

Beef tartare with truffle sauce, Jerusalem with olives tapinan and crunchy baby salad

Oksetartar med trøffelcreme med oliventapinade & sprød baby salat

Tartar di manzo con salsa al tartufo, quenelle di topinan di olive e piccolo insalatina novella

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

21.Tagliolino bio con scampi e gamberi 189

Homemade tagliolini pasta with Norwegian lobsters, giant prawns

Hjemmelavet økologisk tagliolino med jomfruhummer, kæmperejer & zucchini julienne

Tagliolino bio con scampi e gamberi con Julienne di zucchini

22.Pappardelle all'uovo 185

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

Hjemmelavet pappardelle med oksemørbrad, Karl Johan svampe, trøffelflager

Pappardelle all'uovo biologico con straccetti di filetto, funghi porcini e tartufo

23.Tagliatelle al Salmone 179

Tagliatelle with salmon, pistachio, salmon roe

Tagliatelle med laks, pistacie & lakserogn

Tagliatelle al Salmone con pistacchi e uova di salmone

24.Linguine 189

Linguine with everything good from the sea

Linguine med 'alt godt fra havet'

Linguine al segreto del mare

25.Raviolini ripieni di melanze e mozzarella 175

Raviolini stuffed with aubergines and mozzarella on a bed of tomato, parmesan flakes, basil pesto and dried olives

Raviolini fyldt med auberginer og mozzarella på bund af tomat, parmesan flager, basilikum pesto og tørrede oliven

Raviolini ripieni di melanze e mozzarella su specchio di pomodoro, scaglie di parmigiano, gocce di pesto al basilico e olive essiccate

26.Ravioli ripieni di spinaci e ricotta 185

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

Økologisk Ravioli med spinat og ricotta fyld, citronskal, delikat tomat sauce, parmesan flager og basilikum pesto

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

SECONDI PIATTI PESCE • FISK

***Hovedretter serveres med årstidens tilbehør**

30.Tonno 259

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

Rosastegt tunfilet, grøntsags-caponata & syltede rødløg

Tonno scaloppato con caponata di verdure e cipolla rossa all'agro

31.Rombo 265

Basil-scented panko-breaded turbot, almond flakes, salicornia, on a bed of asparagus and lime sauce

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

Rombo profumato con panko al basilico, scaglie di mandorle, salicornia, su letto di asparagi e salsa al lime

32.Trancio di salmone 249

Faroe Islands salmon steak with raw marinated vegetable, pak choy, asparagus cream

Færøernes laks med råmarineret grøntsag, pak choy & aspargescreme

Trancio di salmone delle Isole Faroe con vergine di verdure, pak choy, crema di asparagi

SECONDI PIATTI CARNE • KØD

*Hovedretter serveres med årstidens tilbehør

40.Filetto Rossini 285

Beef tournedos Rossini, foie gras, truffles, madeira sauce
Oksetournedos Rossini, stegt foie gras, trøfler, madeirasauce
Filetto Rossini con pan brioche foie gras e lamelle di tartufo su salsa

42.Medaglione di vitello 275

Grilled veal tenderloin, truffle sauce, truffle flakes
Grillede kalvemørbrads-medaljoner, trøffelsauce, trøffelflager
Medaglione di vitello salsa tartufo e lamelle di tartufo

45.Costine di manzo 255

(*Angus drumlin gold beef short ribs origin Ireland)
Slow-braised beef ribs, caramelized vegetables, port wine reduction
Langtidsbraiseret okseribs, karamelliserede grøntsager & portvinsreduktion
Costine di manzo aromatizzato alle erbe con verdure caramellate e salsa al porto

LE PIZZE • PIZZA

50.Margherita 145

Tomato, mozzarella, cherry tomatoes
Tomat, mozzarella, cherry tomat
Pomodoro, mozzarella, pomodorini cherry

51.Ai Salame picante 155

Tomato, mozzarella, spicy salami
Tomat, mozzarella, spicy salami
Pomodoro, mozzarella, salame piccante

52.Capricciosa 155

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms
Tomat, mozzarella, skinke, champignon
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

53.Bresaola e rucola 165

Tomato, mozzarella, bresaola, rucola, parmesan flakes
Tomat, mozzarella, bresaola, rucola, parmasanflager
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di parmigiano

54.Gorgonzola e prosciutto di Parma 165

Tomato, mozzarella, gorgonzola, parma ham
Tomat, mozzarella, gorgonzola, parmaskinke
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto di parma

55.Tartufo 179

Mozzarella, truffles

Mozzarella, trøfler

Mozzarella, tartufi

56.Salsiccia e porcini 165

Tomato, mozzarella, salsiccia, porcini mushrooms

Tomat, mozzarella, salsiccia, Karl Johan svampe

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi porcini

57.Pizza bianca 179

Stracchino cheese, sausage and truffle

Stracchinoost, pølse og trøffel

Stracchino salsiccia e tartufo

FORMAGGIO • OST

58. Formaggi misti con fichi caramellati 139

Udvalg af oste med karameliserede figer

Selection of cheeses with caramelized figs

Selezione di formaggi con fichi caramellati

DOLCE • DESSERTER

60.Affogato 95

Espresso with vanilla ice cream and chocolate

Espresso med vaniljeis og chokolade

Affogato al caffè con riccioli di cioccolato

61.Tiramisu 95

Homemade Tiramisú served with zabaione cream

Tiramisu, zabaione-crème

Tiramisu con salsa allo zabaione

62.Tortino al pistachio 99

Warm pistachio pie with salted caramel ice cream and crema inglese

Lun pistacie tortino med saltet karamel is, crème anglaise

Tortino al pistacchio con gelato al caramello salato e crema inglese

63.Crostata di mele 109

Warm homemade apple pie, almond, vanilla ice cream

Lun hjemmelavet æbletærte, mandler, vaniljeis

Crostata di mele con di gelato alla vaniglia

64. Bavarese al rabarbaro 95

Rhubarb Bavarian cream with vanilla custard

Rabarber, bayersk fløde med vaniljecreme

Bavarese al rabarbaro con crema inglese alla vaniglia

66. Gelato misto 89

Selection of Italian ice cream

Udvalg af italiensk is

Selezione di gelato italiano

67. Sorbetto al limone 89

Lemon sorbet

Citron sorbet

Sorbetto al limone

83. Panna cotta alla piña colada 89

Piña colada panna cotta with mint custard

Piña colada panna cotta med mynte vanillecreme

Panna cotta alla piña colada con crema inglese alla menta

CAFÉ E TEA • KAFFE & TE

Espresso 29

Dobbelt Espresso 39

Café Latte 45

Cappuccino 45

Te Selection 39

Thoreau Mineralvand med brus 0,75 cl. 30,-

Thoreau Mineralvand uden brus 0,75 cl. 30,-

Div. Sodavand 37

MENU DEGUSTAZIONE

MENU DEGUSTAZIONE

6 retters Tasting menu

ENTRE

Selection of charcuterie, parma, bresaola, salami, mortadella

Udvalg af charcuteri, parma, bresaola, salami, mortadella

Charcuteri mista

ANTIPASTO

Cod fish, marinated prawns in dill with gazpacho of datterino tomatoes and lemon couscous, curry, peas

Torsk, marinerede rejer i dild med gazpacho af datterino-tomater og citroncouscous, karry, ærter

Merluzzo, gamberi marinati all'aneto con Gazpacho di pomodorini datterini e couscous al limone, Curry e piselli

PRIMO

Raviolini with aubergines and mozzarella on a bed of tomatoes, flakes of parmesan, drops of basil, dried olives

Raviolini med auberginer og mozzarella på bund af tomater, flager af parmesan, dråber af basilikum, tørrede oliven

Raviolini di melanzane e mozzarella su specchio di pomodoro, scaglie di parmigiano, gocce di basilico e olive essiccate

SECONDO

Pistachio-crusted rack of lamb with artichokes, smoked mashed potatoes and mint sauce

Pistacie paneret lammekrone med artiskokker, røget kartoffelmos & myntesauce

Costine d'agnello in crosta di pistacchi con carciofi, patate schiacciate affumicate e salsa alla menta

DOLCE

Creme bruleé with marsala zabaglione and hazelnut ice cream

Creme bruleé med marsala zabaglione og hasselnøddeis

Creme bruleé allo zabaione al marsala con gelato alla nocciola

Pris pr person kr. 550

Skal bestilles af alle ved bordet

VINMENU Pris kr. 495

Mousserendevin: Prosecco DOC Spumante Rose Millesimato, Maurizio & Martino Biscardo

Hvidvin: Falanghina Svelato, Terre Stregate

Rødvin: Rosso di Montalcino, Ridolfi

Rødvin: Opi Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOCG, Farnese BIO

Rødvin: Primitivo Riserva, Uno

Dessertvin: Zibibbo Vendemmia Tardiva Dolce, Baglio Gibelina

VEGETAR MENU

3 retters Vegetar Menu – kan bestilles samme dag

Pris pr person kr. 345

1.ret · Forret

Burrata bio con pomodori e basilico pesto

Økologisk burrata, tomater, basilikum pesto

2.ret · Hovedret

Ravioli ripieni di spinaci e ricotta fresca zeste di limone con pomodoro San Marzano

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

3.ret · Dessert

Dolci del giorno

Dagens dessert



BØRNE MENU

Pizza 79,-

Tomat, mozzarella, skinke

Lasagna 79,-

Hjemmelavet lasagne

Spaghetti 79,-

Spaghetti Bolognese

Is 69,-

Blandet is

For andre ønsker, spørg tjeneren