

## 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, trøffelskiver, 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 parpadelle with beef tenderloin, porcini mushrooms, truffle flakes

*Hjemmelavet parpadelle 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 rødlog*

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

### 46. Carre d'agnello 255

Pistacie paneret lammekrone, rosmarin grillede kartofler og mynte sauce

*Pistachio-crusted rack of lamb, rosemary grilled potatoes and mint sauce*

Carre d'agnello in crosta di pistacchi, patate grigliate al rosmarino e salsa alla menta

## 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

Dessert Cocktail

MARGHOT 130

Tequila Reposado, Laphroaig 10, Lime juice, Honey syrup, Thyme, Salapeño, Smokey salt



## 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

Dessert cocktail

JOY 130

Jamaican Rum, Passion fruit juice, Lime juice, Honey Syrup

## 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

Dessert cocktail

HYSPERIA 130

Calvados, Disaronno Amaretto, Apricot jam, Lemon juice

## 64. Creme bruleé 109

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

## 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

## 69. 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

Dessert cocktail

MONROE 130

Vodka, Chambord, Lemon juice, Sugar syrup, Egg white, Mure, Raspberry

## 71. Bavarese al rabarbaro 95

Rhubarb Bavarian cream with vanilla custard

*Rabarber, bayersk fløde med vaniljecreme*

Bavarese al rabarbaro con crema inglese alla vaniglia

Dessert cocktail

IMPROVED OLD FASHIONED 130

Whiskey/Rum, Panela Sugar syrup, Chocolate bitter

## **MENU DEGUSTAZIONE**

6 retters Tasting menu – kan bestilles samme dag

**Pris pr person kr. 595**

### **ENTRE**

Selection of charcuterie, parma, bresaola, salami, mortadella

Udvalg af charcuteri, parma, bresaola, salami, mortadella

Charcuteri mista

### **ANTIPASTO**

Merluzzo profumato al basilico con pomodorini alla mediterranea e crema di zucca

Codfish, basil, Mediterranean cherry tomatoes on a bed of pumpkin cream

Torsk, basilikum, cherrytomater fra Middelhavet på bund af græskarcreme

### **PRIMO**

Ravioli di zucca saltati con burro aromatizzato alla salvia e tartufo con riduzione al vino rosso su specchio di crema al taleggio

Pumpkin ravioli sautéed with sage and truffle flavored butter with red wine reduction on a bed of taleggio cream

Græskar ravioli sauteret med salvie og smør med trøffel med rødvin reduktion på bund af taleggio creme

### **SECONDO**

Filetto di vitello con funghi misti trifolati e salsa ai porcini

Veal tenderloin with sautéed mixed mushrooms and porcini sauce

Kalvemørbrad med sauterede blandede svampe og porcini sauce

### **FORMAGGIO**

Formaggi misti con fichi caramellati

Selection of cheeses with caramelized figs

Udvalg af oste med karameliserede figer

### **DOLCE**

Creme bruleé alla nocciola con gelato alla vaniglia

Hazelnut creme bruleé with vanilla ice cream

Hasselnød creme bruleé med vaniljeis

### **VINMENU Pris kr. 550**

Mousserendevin: Prosecco DOC Spumante Rose Millesimato, Biscardo

Hvidvin: Friulano Friuli Colli Orientali DOC, Guerra Albano

Rødvin: Terre Del Fohn Pinot Nero, Cantine Monfort

Rødvin: Barbaresco DOCG, Tenute Neirano

Rødvin: Amarone della Valpolicella Classico Vintage DOCG, Biscardo

Dessertvin: Sanctus, Vin Santo, Umbria, Goretti

## BØRNE MENU

### **Pizza 79,-**

Tomat, mozzarella, skinke

### **Lasagna 79,-**

Hjemmelavet lasagne

### **Spaghetti 79,-**

Spaghetti Bolognese

### **Is 69,-**

Blandet is

For andre ønsker, spørg tjeneren