

SNACKS

- | | |
|----------------------------------------------|----|
| 1. Olive marinate
Marinerede oliven | 45 |
| 2. Fili di zucchini
Fiturestegte zucchini | 55 |

CHARCUTERI BRÆDT

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 3. Tagliere di prosciutto di parma
Parmaskinke med parmesan & marinerede
grøntsager | 139 |
| 5. Tagliere di bresaola
Bresaola, gedeost med valmuefrø toppet med
soltørrede tomater | 149 |
| 6. Charcuteri mista e formaggi
Udvalg af charcuteri, parmaskinke, bresaola,
salami, mortadella, italienske oste | 159 |

FORRETTER

7. Bis di bruschette To slags bruschetta: Tomat, basilikum, mozzarellacreme Gedeost, parmaskinke, semitørrede cherytomater	89
8. Burrata bio con pomodori colorati e basilico Burrata, 3 forskellige tomater, basilikum pesto	149
9. Insalata "melange" Melange salat, tigerrejer, avocado, Taggische oliven, grønne bønner, cherry tomater	159
10. Tartar di salmone Citronmarineret laksetatar, purløg, agurk, avocadocrème	149
11. Carpaccio Carpaccio med rucola, træffelskiver, parmesancreme og foie gras flager	165
Vitello Tonnato classico Tyndskåret kalvefilet i kold tunsauce	155
13. Carpaccio d'Anatra Sprød salat med lufttørret andebryst, valnødder & æble	159

14. Zuppa del giorno 135
Dagens suppe (spørg tjeneren)

15. Tartar di manzo 159
Oksetartar med trøffelcreme med oliventapenade & sprød baby salat

PASTARETTER

Frisklavet pasta fra eget pastaria
Vi laver alt fra bunden med de bedste råvarer og italienske traditioner som hovedingredienser.

I La Roccas Pastaria laver vi vores egen friske pasta og tilbyder også et udsøgt udvalg af charcuteri.

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 21. Tagliolino bio con scampi e gamberi
Hjemmelavet økologisk tagliolino med jomfruhummer, kæmperejer & zucchini julienne | 195 |
| 22. Pappardelle all'uovo
Hjemmelavet pappardelle med oksemørbrad, Karl Johan svampe, trøffelflager | 189 |
| 23. Tagliatelle al Salmone
Tagliatelle med laks, pistacie & lakserogn | 189 |
| 24. Linguine
Linguine med 'alt godt fra havet' | 215 |
| 25. Raviolini ripieni di melanze e mozzarella
Raviolini fyldt med aubergine og mozzarella på bund af tomat, parmesan flager, basilikum pesto og tørrede oliven | 185 |

26. Ravioli ripieni di spinaci e ricotta
Økologisk ravioli med spinat og ricotta fyld,
citronskal, delikat tomatsauce, parmesan flager og
basilikum pesto

185

FISK

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 30. Tonno
Rosastegt tunfilet, grøntsags caponata & syltede
rødløg | 279 |
| 31. Rombo
Panko-paneret pighvar med basilikum,
mandelflager, salicornia, på bund af asparges og
limesauce | 295 |
| 32. Trancio di salmone
Færøsk laks med råmarinerede grøntsager, pak
choy & aspargescreme | 269 |

KØD

40. Filetto Rossini Oksetournedos Rossini, stegt foie gras, trøfler, madeirasauce	295
42. Medaglione di vitello Grillede kalvemørbrads medaljoner, trøffelsauce, trøffelflager	289
45. Costine di manzo Langtidsbraiseret okseribs, karamelliserede grøntsager & portvinsreduktion	269
46. Carre d'agnello Pistacie paneret lammekrone, rosmarin grillede kartofler og mynte sauce	289

PIZZA

50. Margherita Tomat, mozzarella, cherrytomater	145
51. Al Salame picante Tomat, mozzarella, stærk salami	159
52. Capricciosa Tomat, mozzarella, skinke, champignon	159
53. Bresaola e rucola Tomat, mozzarella, bresaola, rucola, parmasanflager	169
54. Gorgonzola e prosciutto di Parma Tomat, mozzarella, gorgonzola, parmaskinke	165
55. Tartufo Mozzarella, trøfler	179
56. Salsiccia e porcini Tomat, mozzarella, salsiccia, Karl Johan svampe	169
57. Pizza Vegetariana Tomat, mozzarella, grillet zucchini, aubergine, burrata, pesto	145
70. Pizza bianca Pizza Bianca med stracchinoost, pølse og trøffel	189

SÆSON MENU
4-retters sæson menu

450

ANTIPASTO

Skaldyrs-velouté, kammuslinger, havbars tilsmagt med lime, lakserogn

PRIMO

Grøn spinat makaroni med ærtecreme, tiger rejer

SECONDO

Sashi AAA Ribeye steak, madagascarpeber og cognac sauce, sauteret sprøde hvide og grønne asparges

DOLCE

Vaniljeganache, jordbærkompot, hibiscusgel, citronkiks

VINMENU

1 glas af hver af nedenstående vine

395

Torricella IGT Toscana, Barone Ricasoli

Hvidvin

Pinot Nero, La Cupola Neirano

Rødvin

Brunello di Montalcino, Deviole,
Campinovi

Rødvin

Sanctus, Vino Dolce Goretti

Dessertvin

MÅNEDENS VIN

Brunello di Montalcino, Deviole,
Campinovi

Rødvin

Normalpris 650

550

TASTING MENU
6-retters Tasting Menu

595

ENTRÉ

Udvalg af charcuteri, parma, bresaola, salami, mortadella

ANTIPASTO

Skaldyrs-velouté, kammuslinger, havbars tilsmagt med lime, lakserogn

PRIMO

Grøn spinat makaroni med ærtecreme, tiger rejer

SECONDO

Sashi AAA Ribeye steak, madagascarpesbeber og cognac sauce, sauteret sprøde hvide og grønne asparges

FORMAGGIO

Udvalg af italienske oste med karameliserede figer

DOLCE

Vaniljeganache, jordbærkompot, hibiscusgel, citronkiks

VINMENU

1 glas hver af nedenstående vine

550

Prosecco DOC Cuvée Beatrice, Ca
Furlan
Mousserendevin

Torricella IGT Toscana, Barone Ricasoli
Hvidvin

Pinot Nero, La Cupola Neirano
Rødvin

Brunello di Montalcino, Deviole,
Campinovi
Rødvin

Saia, Nero d'Avola, IGT Sicilia, Feudo
Maccari
Rødvin

Sanctus, Vino Dolce Goretti
Dessertvin

MÅNEDENS VIN

Brunello di Montalcino, Deviole,
Campinovi
Rødvin
Normalpris 650

550



VEGETAR MENU
3 Retters Menu

385

1.Ret - Forret

Økologisk burrata, tomater, basilikum pesto

2.Ret - Hovedret

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

3.Ret - Dessert

Dagens dessert

BØRNE MENU

Pizza Tomat, mozzarella, skinke	79
------------------------------------	----

Lasagna Hjemmelavet lasagne	79
--------------------------------	----

Spaghetti Spaghetti Bolognese	79
----------------------------------	----

Is Blandet is	69
------------------	----

For andre ønsker, spørg tjeneren

Please inform us in case of food allergies or dietary restrictions.
Chef de Cuisine Fabio Sirtori

DESSERT

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 58. Scelta di formaggi al carello
Udvalg af italienske oste fra vognen | 139 |
| 60. Affogato
Espresso med vaniljeis og chokolade | 95 |
| i 61. Tiramisu
Tiramisu, zabaione creme | 95 |
| i 62. Tortino al pistacchio
Lun pistacie tortino med saltet karamelis, crème anglaise | 99 |
| i 63. Crostata di mele
Lun hjemmelavet æbletærte, mandler, vaniljeis | 115 |
| 66. Gelato misto
Udvalg af italiensk is | 89 |
| 67. Sorbetto al limone
Citron sorbet | 89 |
| 72. Lemon Bois
Citron cremeux, citronkiks, sablé, vaniljeshantilly | 120 |
-

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 73. Salt girl gone sweet
Hasselnøddeganache, saltkaramel,
hasselnøddekiks, hasselnøddepraline,
mælkechokolade og mandel belægning | 120 |
| 74. Cruz for Mango
Mango & passionsfrugt cremeux, frangipane, grøn
pistacie, pate sablée | 120 |

KAFFE & TE

Espresso	35
Dobbelt Espresso	39
Café Latte	48
Cappuccino	48
Te udvalg	39
Irish Coffee	100
Thoreau Mineralvand Med eller uden brus 0,75 cl	35
Div. Sodavand	37



SPIRITUS stort udvalg (spørg tjeneren)

Grappa

Likør

60

Vecchia Romagna

60

Calvados

15 år Vecchia Romagna

95

CLASSIC COCKTAILS

Mojito
Rum, Soda, Lime, mynte, rørsukker 120

Caipirinha
Cachacha, Lime, rørsukker 120

120

Bellini
Prosecco, Fersken 100

Vermouth Dry, Gin 120

Whiskey Sour
Borbon whiskey, lemon, sugar 120

120

Americano 120

Gin Mare 120

Gin Tonic 120

Joy
Jamaican Rum, Passion fruit juice, Lime juice,
Honey Syrup 130

Hysperia
Calvados, Disaronno Amaretto, Apricot jam, Lemon
juice 130

Monroe
Vodka, Chambord, Lemon juice, Sugar syrup, Egg
white, Mure, Raspberry 130

Marghot
Tequila Reposado, Laphroaig 10, Lime juice,
Honey syrup, Thyme, Salapeño, Smokey salt 130

Raspberry Smash
Vermouth, Orange, Raspberry, Sugar cane 130

ØL

Carlsberg 35 59
25 cl / 50 cl

Tuborg Classic 39 65
25 cl / 50 cl

Kronenbourg 1664 Citrus 55 75
25 cl / 50 cl

Italiensk øl 69
40 cl

Jacobsen 65 85
25 cl / 40 cl

Carlsberg Nordic 39
Alkoholfri

VAND & SODAVAND

Thoreau mineralvand uden brus 75 cl	39
Thoreau mineralvand med brus 75 cl	39
Coca Cola 25 cl	39
Coca Cola Zero 25cl	39
Fanta 25 cl	39
Sprite 25 cl	39
Schweppes Lemon 25 cl	39
Appelsinjuice 25 cl	39
Æblejuice 25 cl	39

KAFFE/TE

Espresso 35

Dobbelt Espresso 39

Café Latte 48

Cappuccino 48

Americano 30

Te udvalg 39

Irish Coffee 100