



SNACKS

- | | |
|--|----|
| 1. Olive marinate
Marinerede oliven | 45 |
| Fili di zucchini
Friturestegte zucchini | 59 |

CHARCUTERI BRÆT

- | | |
|--|-----|
| 3. Tagliere di prosciutto di parma
Parmaskinke med parmesan & marinerede grøntsager | 159 |
| 5. Tagliere di bresaola
Bresaola, gedeost med valmuefrø toppet med soltørrede tomater | 165 |
| 6. Charcuteri mista e formaggi
Udvalg af charcuteri, parmaskinke, bresaola, salami, mortadella, italienske oste | 169 |

FORRETTER

7. Bis di bruschette

To slags bruschetta:

Tomat, basilikum, mozzarellacreme

Gedeost, parmaskinke, semitørrede cherrytomater

89

8. Burrata bio con pomodori colorati e basilico

Burrata, 3 forskellige slags tomater, basilikumpesto

159

9. Insalata "melange"

Melange salat, tigerrejer, avocado, Taggische oliven, grønne bønner, cherry tomater

165

10. Tartar di salmone

Citronmarineret laksetatar, purløg, agurk, avocadocreme

159

11. Carpaccio Rossini

Carpaccio med rucola, trøffelskiver, parmesancreme og foie gras flager

175

Vitello Tonnato classico

Tyndskåret kalvefilet i kold tunsauce

159

13. Carpaccio d'Anatra

Sprød salat med lufttørret andebryst, valnødder & æble

169

14. Zuppa del giorno

Dagens suppe (spørg tjeneren)

139

15. Tartar di manzo

Oksetartar med trøffelcreme med oliventapenade & sprød baby salat

169

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	215
--	-----

22. Pappardelle all'uovo Hjemmelavet pappardelle med oksemørbrad, Karl Johan svampe, trøffelflager	199
---	-----

23. Tagliatelle al Salmone Tagliatelle med laks, pistacie & lakserogn	195
--	-----

24. Linguine Linguine med 'alt godt fra havet'	219
---	-----

25. Raviolini ripieni di melanze e mozzarella Raviolini fyldt med aubergine og mozzarella på bund af tomat, parmesan flager, basilikumpesto og tørrede oliven	215
--	-----

26. Ravioli ripieni di spinaci e ricotta Økologisk ravioli med spinat og ricotta fyld, citronskal, delikat tomatsose, parmesan flager og basilikumpesto	215
--	-----



FISK

- | | |
|--|-----|
| 30. Tonno
Rosastegt tunfilet, grøntsags caponata & syltede rødløg | 295 |
| 31. Rombo
Panko-paneret pighvar med basilikum, mandelflager, salicornia, på bund af asparges og limesauce | 319 |
| 32. Trancio di salmone
Færøsk laks med råmarinerede grøntsager, pak choy & aspargescreme | 285 |



KØD

40. Filetto Rossini 325
Oksetournedos Rossini, stegt foie gras, trøfler, madeirasauce

42. Medaglione di vitello 295
Grillede kalvemørbrads medaljoner, trøffelsauce, trøffelflager

45. Costine di manzo 289
Langtidsbraiseret okseribs, karamelliserede grøntsager & portvinsreduktion

46. Carre d'agnello 319
Pistacie paneret lammekrone, rosmarin grillede kartofler og mynte sauce

PIZZA

50. Margherita 149
Tomat, mozzarella, cherrytomater

51. Al Salame picante 169
Tomat, mozzarella, stærk salami

52. Capricciosa 169
Tomat, mozzarella, skinke, champignon

53. Bresaola e rucola 179
Tomat, mozzarella, bresaola, rucola, parmasanflager

54. Gorgonzola e prosciutto di Parma 169
Tomat, mozzarella, gorgonzola, parmaskinke

55. Tartufo 179
Mozzarella, trøfler

56. Salsiccia e porcini 175
Tomat, mozzarella, salsiccia, Karl Johan svampe

57. Pizza Vegetariana 169
Tomat, mozzarella, grillet zucchini, aubergine, burrata, pesto

70. Pizza bianca 189
Pizza Bianca med stracchinoost, pølse og trøffel

DESSERT

Vores tjener viser dig gerne dagens udvalg af
desserter fra konditoren.

58.	Scelta di formaggi al carello Udvalg af italienske oste fra vognen	139
60.	Affogato Espresso med vaniljeis og chokolade	95
 61.	Tiramisu Tiramisu, zabaione creme	95
66.	Gelato misto Udvalg af italiensk is	95
67.	Sorbetto al limone Citron sorbet	95