



Limone

p i a z z a
r i s t o r a n t e i t a l i a n o

Aperitivi e Cocktails

Prosecco	75
Aperol Spritz	80
Gin & Tonic	80
G Passion	80
Moscow Mule	80
Dark & stormy	80
Mojito	80
Espresso Martini	80
Strawberry Daiquiri	80

Paste

- Pasta -

Linguine allo Scoglio	179
Linguine med årstidens fisk og skaldyr, skøn hjemmelavet sauce af friske tomater og hvidløg drysset med friske krydderurter. <i>Linguine with season's fish and seafood in homemade sauce of fresh tomatoes and garlic, sprinkled with fresh herbs.</i>	
Fettuccine al Salmone	179
Fettuccini med laks og løg i cremet tomat sauce. <i>Fettuccini with salmon and onion in creamy tomato sauce.</i>	
Spaghetti Carbonara	149
Klassisk pastaret med æg, fløde, peber og bacon toppet med friskhøvlet parmesan. <i>Classic pasta dish with egg, cream, pepper and bacon topped with freshly grated parmesan.</i>	
Penne Altopalato	149
Penne med stykker af oksemørbrad og finthakket peberfrugt i en let flødesennepssauce toppet med friskhøvlet parmesan. <i>Penne with pieces of beef tenderloin and finely cut bell pepper in a light cream-mustard sauce topped with freshly grated parmesan.</i>	
Penne all' Arrabbiata	149
Penne med cherrytomater, chili og hvidløg i tomat sauce. <i>Penne with cherry tomatoes, chili and garlic in tomato sauce.</i>	
Pasta Vegetariana	149
Pasta med årstidens grønt i tomat sauce. <i>Pasta with seasonal greens in tomato sauce.</i>	
Ravioli alla Genovese	159
Pasta fyldt med ricottaost i tomat, ost og flødesauce. <i>Pasta filled with ricotta cheese in tomato, cheese and cream sauce.</i>	

Børn under 12 år - halv portion - halv pris



Carne e Pesce

- Kød og fisk -

Corona di Agnello Lammekrone i rosmarinsauce <i>Crowns of lamb in rosemary sauce</i>	279
Filetto di Manzo al Tartufo Medaljon af oksemørbrad i trøffelsauce. <i>Medallion of beef tenderloin in truffle sauce.</i>	259
Medaglione al Pepe Verde Medaljon af oksemørbrad i cognac og grøn pebersauce. <i>Medallion of beef tenderloin in cognac and green pepper sauce.</i>	259
Saltimbocca alla Romana Kalvefilet med lufttørret parmaskinke og salvie. <i>Veal fillet with air-dried parma ham and sage.</i>	229
Scaloppina di Vitello al Gorgonzola Pandestegte skiver af kalvefilet med mild gorgonzolasauce. <i>Pan fried slices of veal fillet with a mild gorgonzola sauce.</i>	219
Nasello ai Crostacei Kulmule og skaldyr med citronsaft og persille. Serveret med blandet salat. <i>Hake and seafood with lemon juice and parsley. Served with mixed salad.</i>	229

Børn under 12 år - halv portion - halv pris



Formaggio e Dolci

- Ost og Dessert -

Formaggio Misto	109
Udvalg af italienske oste serveret med frisk frugt. <i>Selection of Italian cheeses served with fresh fruit.</i>	
Panna Cotta	99
Traditionel italiensk fløderand med frisk vanilje. Serveret med passionsfrugtcoulis og knuste karameliserede valnødder. <i>Traditional Italian whipped cream with fresh vanilla.</i> <i>Served with passion fruit coulis and crushed caramelized walnuts.</i>	
Tortino al Cioccolato	99
Hjemmelavet chokoladesouffle med vaniljeis. <i>Homemade chocolate souffle with vanilla ice cream.</i>	
Tiramisu	99
Hjemmelavet italiensk kaffekage. <i>Homemade Italian coffee cake.</i>	
Gelato Italiano	99
Blandet italiensk is. <i>Mixed Italian ice cream.</i>	

Vini Dolce

- Dessertvin -

Recioto "Le Quare" - Valpolicella Classico docg	95	495
Mørk dessertvin lavet på Amarone manér, perfekt til chokolade desserter. <i>Dark dessert wine made in Amarone style, perfect for chocolate desserts.</i>		
Vin Santo Tenuta Rossetti - Vin Santo del Chianti doc	75	395
Lys dessertvin med god power og let sødme, perfekt til ost og kaffe. <i>Light dessert wine with good power and light sweetness, perfect for cheese and coffee</i>		
Moscato d'Asti Capetta - Piemonte docg	95	395
Sød mousserende vin fra Astiområdet, perfekt til lyse desserter. <i>Sweet sparkling wine from the Astio area, perfect for light desserts.</i>		



Piemonte Menu

Carpaccio

Tynde skiver af oksemørbrad marineret med trøffelolie, rucola og friskhøvet parmesan.
Thin slices of beef tenderloin marinated with truffle oil, arugula, and freshly grated parmesan.

Insalata con Mozzarella e Pomodori

Salat af smagfulde cocktailtomater bagt i ovn ved svag varme omgivet af mozzarella, avocado, kapers og frisk basilikum.
Salad of tasty cocktail tomatoes baked in the oven at low heat wrapped by mozzarella, avocado, capers, and fresh basil.

Vitello Tonnato

Tynde skiver af rosetegt kalvekød på bund af salat, ansjoser, kapers og tunsauce.
Thin slices of pink veal on lettuce, anchovies, capers, and tuna sauce.

Filetto di Manzo

Mør og saftig pandestegt oksemørbrad med trøffelsauce. Serveret med årstidens garniture.
Tender and juicy pan fried beef tenderloin with truffle sauce. Served with seasonal garnish.

Formaggi Misti

Udvalg af italienske oste.
A selection of Italian cheeses.

475,-





Sicilia Menu

Zuppa d'Aragosta

Hummersuppe af fond på fisk og skaldyr med rodfrugter, hvidvin og en anelse chili.
Lobster soup of stock from fish and seafood with root vegetables, white wine and a hint of chili.

Carpaccio di Tonno

Carpaccio af tun med citron, peber og rucola.
Carpaccio of tuna with lemon, pepper and arugula.

Cupole allo Zafferano

Hjemmelavet ravioli med fyld af fisk. Serveret i cremet sauce med asparges, rejer og safran.
Homemade ravioli with filling of fish. Served in a creamy sauce with asparagus, shrimp and saffron.

Nasello ai Crostacei

Kulmule og skaldyr lyngrillet med citronsaft og persille. Serveret med blandet salat.
Hake and seafood grilled with lemon juice and parsley. Served with mixed salad.

Sorbetti Misti

Blandet italiensk sorbet is.
Mixed Italian sorbet ice cream.

475,-

