

Vores køkken drager sin inspiration fra det italienske cucina  
& er baseret på godt håndværk og italienske traditioner

## **A N T I P A S T I**

Vi anbefaler i deler 3 til 4 forretter

### **Crema de piselli**

Frisk ærtedecreme med et strejf af mynte & hvidløg, hertil en top af ricotta 85 ,-

### **Burrata**

Serveret på en bund af sort oliven tapenade & semi-dried italienske tomater & sort hvidløg.  
Toppet med extra jomfru olivenolie & himmalaya salt 90 ,-

### **Olivas**

Hjemmemarinerede oliven fra Nocellara i Sicilien 66 ,-

### **Carpaccio de cervo rosso**

Tyndskåret kronhjortekød tilsmagt med trøffelolie, rucola ,  
toppet med grana padano flager 110,-

### **Charcuteri platte**

Et dejligt udvalg af forskellig italiensk charcuteri 110 ,-

### **Gamberi selvatici**

Ovnbagte vilde rejer toppet med en persille, lime & hvidløgssmør 125 ,-

### **Brushetta Fresca**

Ristet hjemmebagt brød med en top af frisk mozzarella & soltørrede tomater,  
extra jomfru olivenolie fra Sicilian, lidt harsk i smagen.  
Havsalt & frisk timian 76 ,-

### **“Destruktureret” Vitello Tonnato**

Pulled vitello, på en bund af cremet tonnato sauce, toppet med kapers & ansjoser 89, -

### **Tagliata di manzo**

Grillet okse entrecôte i strimler , aromatiseret med en granatæblereduktion,  
serveret på en bund af rucolasalat med cherrytomater,  
vendt i extra jomfru olivenolie 110 ,-

**Tilkøb brød & olie 20,-**

# **P I Z Z A**

Vi laver pizza a la romana, vi hæver vores dej i 48 timer  
Vi bruger økologiske tomater

**Alle pizzaer kan bestilles glutenfri**

## **Patate. vegetarisk**

Mascapone, ricotta, kartoffel, frisk rosemarin, trøffelolie & havsalt 145 ,-

## **Mushroom caos. vegetarisk**

Mozzarella, parmasan, portobelle marineret i hvidløg & persille,  
frisk timian & karl johan pulver 145 ,-

## **Butternut. vegetarisk**

Mascapone, butternutsquash puré, marinerede svampe i hvidløg & persille,  
toppet med frisk salvie 145 ,-

## **Salsiccia**

Mascapone, parmasan, salsiccia(italiensk pølse), rødløg,  
frisk chili & frisk spinat 145 ,-

## **Bresaola**

Tomatsovs, mozzarella, tyndskåret okseinderlår, trøffelolie, ruccula ,  
& grana padano parmasan 145 ,-

## **Patate e Pancetta**

Mascapone, kartoffel, frisk rosemarin, trøffelolie,  
sprød pancetta & havsalt 145 ,-

## **Hot pepperoni**

Tomatsovs, mozzarella, stærk pepperoni & frisk chili 145 ,-

## **Sweet bacon**

Mozzarella, sød kartoffel, sprød pancetta, frisk rosemarin  
& stegte kapers 145 ,-

## **Parma e gorgonzola**

Tomatsovs, mozzarella, gorgonzola, håndskåret parmaskinke  
& en smule hvidløgsolie 145 ,-

## **Børne pizza**

**Margarita 110 ,-**

**Margarita + skinke 115**

# **P A S T A**

Alle pastaretter kan bestilles som glutenfri med penne rigate

## **Tagliatelle al cervo rosso y tartufi**

Tagliatelle i en cremet portobellosovs, vendt med sort trøffel sauce & kronhjortfillet i strimler, toppet med grana padano & flagesalt

175 ,-

## **La carbonara**

Spaghetti carbonara en ren klassiker, æg & ost & med guanciale croccante.

Laves uden fløde, som i italian

165 ,-

## **Tortellini ricotta e spinaci (Karl Johan sovs ) vegetarisk**

Fylde tortellinis med ricotta & spinat, i en smagfuld cremet sauce af karl johan.

Toppet med grana padano 175 ,-

## **Tagliatelle al tartufi. vegetarisk**

Tagliatelle i en cremet portobello & sort trøffel sauce, toppet med grana padano & flagesalt

169 ,-

## **Spaghetti al pesto e gamberi**

Spaghetti vendt i kokkens egen pesto & gule tomater.

Hertil grillede vilde rejer.

185 ,-

## **Pasta til børn**

**Bolognese 110 ,-**

**Carbonara 110 ,-**

## **PRINCIPALE**

### **Filetto di agnello**

Grillet lammemørbrad på en pure af cremet sød kartoffel.  
Serveret med knuste kartoffler i rosemarin, hertil lidt urtesmør  
210 ,-

### **Mascella guance di maiale**

Dansk svinekæbe, langtidsstegt i Italiensk øl,  
serveret i sin egen sovs & cremet kartoffelmos  
180 ,-

### **Tagliata di manzo**

Grillet okse entrecôte i strimler af sydamerikans kødkvæg, aromatiseret med en granatæblereduktion  
serveret på en bund af rucolasalat med cherrytomater,  
vendt i extra jomfru olivenolie. Hertil knuste kartoffler i rosemarin  
250 ,-

## **DOLCI**

Alle vores desserter er hjemmelavede

### **Tiramisu**

klassisk tiramisu, tilsmagt med amaretto Di Saronò  
90 ,-

### **Mousse al cioccolato**

Smagfuld og cremet chokomousse lavet på Callebaut chokolade fra Belgien 70% cocoa  
med et strejf af orange likør  
80 ,-

### **Pannacotta al frutto della passione**

Hjemmelavet pannacotta på økologisk fløde, med en top af passionsfrugt coulis  
85 ,-

### **Formaggio**

3 forskellige italienske oste akompagneret af et glas sød vin  
85 ,-

### **Dessert til børn**

**Vanilje is 55 ,-**