

---

# MENU

---

## A N T I P A S T I

### **Ostriche Al Naturale**

Østers naturel - 3/5 stykker med citron  
& vinaigrette

*135 DKK / 185 DKK*

### **Charcuterie Mista**

(Charcuteri-tallerken – blandet udvalg)

*169 DKK*

### **Burrata con Pomodori Clorati e Basilico**

(Burrata med tomater og basilikum)

*165 DKK*

### **Carpaccio di Manzo**

Tynde skiver af marineret oksemørbrad,  
serveret med parmesanost, rucola og  
trøffel

*175 DKK*

---

## **Tartare di Tonno**

Tatar af tun med chilimayo, kaviar &  
porre olie  
*179 DKK*

## **Vitello Tonnato**

Tynde skiver kalvefile m. kapers- &  
tunfiskedressing)  
*165 DKK*

## **Polpo Croccante Alla Griglia**

Polpo med salsa verde  
*170 DKK*

## **Carpaccio di Barbabietola con Vinaigrette al Limone, Insalata Croccante e Frutti di Bosco**

Rødbedecarpaccio med citrondressing,  
sprød salat & bær  
*145 DKK*

---

**Salmone affumicato fatto in servito  
con una vellutata crema de covalfiore e  
aromatico olio verde**

Hjemmerøget laks serveret med en  
fløjlsblød blomkålscreme & aromatisk  
grøn olie  
*165 DKK*

**Insalata Mediterranea con Tonno  
Grigliato, Condimento, Lattuga  
Romana, Fagiolini Verdi, Olive e  
Pamodori**

Middelhavsinspireret salat med grillet  
tun, dressing, friske citrusfrugter,  
fennikel, oliven & tomater  
*189 DKK*

**Insalata Mista di Stagione**

Mix af årstidens salater  
*99 DKK*

---

## **Cæsar Salat**

Romainesalat serveret med grillet  
kyllingbryst, cæsardressing & frisk grana  
padano  
*179 DKK*

## **Melanzane Alla Parmigiana**

Bagte auberginer med tomater,  
mozzarella & basilikum  
*149 DKK*

---

# S U P P E

## **Zuppetta di Pesce e Frutti di Mare**

Fiske - og skaldyrssuppe

*189 DKK*

## **Zuppa del Giorno**

Dagens suppe

*135 DKK*

---

# P A S T A

## **Tagliatelle di Salmone e Gamberone**

Tagliatelle med laks, rejer & caviar

*220 DKK*

## **Ravioli Ripieni di Ricotta e Spinaci al Sugo di Pomodoro**

Ravioli fyldt med ricotta & spinat hertil  
tomatsauce

*199 DKK*

## **Rigatoni al Filetto di Manzo con Funghi Porcini e Tartufo**

Rigatoni med strimler af oksemørbrad,  
Karl Johan svampe & trøffel

*225 DKK*

## **Linguine al Segreto del Mare**

Linguine med alt godt fra havet

*239 DKK*

---

K Ø D

**Filetto di Manzo alla Rosmarino**

Oksemørbradbøf serveres på en rosti  
kartoffel, sauteret spinat, hertil  
rødvinsglace  
*375 DKK*

**Suprema di Pollo con Polenta, cacolo a  
Punta e Salsa Vellutata**

Kylling supreme med polenta, spidskål, &  
en sauce verlute  
*299 DKK*

**Carre' di Agnello con Parea di  
Melanzane, Ricotta, Menta, Carcifi  
Grigliati e Salsa**

Carre af lam med pure af aubgine,  
ricotta, mynte, hertil grillet artiskokker &  
glace  
*345 DKK*

---

## **Tagliata di Manzo con Rucola e Grana**

Grillstegt entrecote skiveskåret, med  
rucola & grana padano

*325 DKK*

---

## F I S K

### **Salmone alla Griglia Servito con Lattuga Grigliata e Salsa di Cozze**

Grillet laks serveret med gulerodscreme  
og babygulerødder her & appelsin sauce

*299 DKK*

### **Tonno alla Griglia con Crema di Cavolfiore, Nocciole, Asparagi e Salsa e Arancia**

Grillet tunfisk med blomkåls cream,  
hasselnødder & asparges

*345 DKK*

### **Merluzzo con Fagioli Cannelini e Salsa al Burro**

Torsk med cannelinni bønner &  
smørsauce

*325 DKK*

---

**Filetto di Rombo Chiodato, Saltato al  
Burro con Verdure di Stagione**

Pighvarfillet, smørstegt med sæsonens  
grøntsager

*395 DKK*

---

# D E S S E R T

## **Gelato Artigianale del Giorno**

Hjemmelavet is

*99 DKK*

## **Panna Cotta con Salsa ai Frutti**

Panna cotta med frugtsauce

*99 DKK*

## **Crème Brulee**

*99 DKK*

## **Tiramisù Tradizionale**

Klassisk italiensk dessert med mascarpone, ladyfingers, kaffe & marsala

*99 DKK*

---

O S T

**Formaggi**  
**Selezione di Formaggi**  
(Udvalg af italienske oste)  
*169 DKK*