
MENU

PIEMONTE MENU

4 - RETTERS

Carpaccio

Tynde skiver af oksemørbrad marineret
med trøffelolie, rucola & friskhøvlet
parmesan

Vitello Tonnato

Tynde skiver af rosestegt kalvekød på
bund af salat, ansjoser, kapers &
tunsauce

Filetto di Manzo

Mør og saftig pandestegt oksemørbrad med trøffelsauce. Serveret med årstidens garniture

Formaggi Misti

Udvalg af italienske oste

Pris

469 DKK

S I C I L I A M E N U

Zuppa d'Aragosta

Hummersuppe af fond på fisk og skaldyr med rodfrugter, hvidvin og en anelse chili

Cupole alla Marinara

Hjemmelavet ravioli med fyld af fisk.
Serveret i cremet sauce af tomat og
skaldyr

Coda di Rospo

Havtaske med rejer og safransauce.
Serveret med sæsonens garniture

Sorbetti Misti

Blandet italiensk sorbet is

Pris

469 DKK

A N T I P A S T I

Antipasto Miso

Udvalg af kokkens foretrukne specialiteter

DKK 139

For to personer 239 DKK

Vitello Tonnato

Råmarineret oksemørbrad på bund af
rucola toppet med parmesan, citron &
trøffelolie

159 DKK

Carpaccio di Manzo alla Piemontese

Råmarineret oksemørbrad på bund af
rucola toppet med parmesan, citron &
trøffelolie

159 DKK

Carpaccio di Salmone

Tyndskåret frisk laks med pesto

159 DKK

Insalata Caprese con Bufala

Klassisk italiensk salat af solmodne tomater, frisk bøffelmozzarella, modne avocado & friske basilikumblade. Serveret med jomfruolivenolie, balsamico & friskkværnet peber

159 DKK

Insalata Italiana

Blandet salat med rucola, cherrytomat, pinjekerner & parmesanflager

149 DKK

Zuppa di Pomodora

Tomatsuppe med basilikum & ristet italiensk brød

149 DKK

Zuppa di Aragosta

Cremet hummersuppe med ristet
italiensk brød

179 DKK

Bruschetta

Ristet italiensk brød med friske tomater,
basilikum og hvidløg

129 DKK

P A S T A

Cannelloni

Med spinat & ricottaost

159 DKK

Linguine allo Scoglio

Linguine med årstidens fisk og skaldyr, skøn hjemmelavet sauce af friske tomater & hvidløg drysset med friske krydderurter

199 DKK

Fettuccine al Salmone

Fettuccini med laks & løg i cremet tomat sauce

189 DKK

Spaghetti Carbonara

Klassisk pastaret med æg, fløde, peber & bacon toppet med friskhøvet parmesan

179 DKK

Penne Altopalato

Penne med stykker af oksemørbrad &
finthakket peberfrugt i en let
flødesennepssauce toppet med friskhøvlet
parmesan
189 DKK

Penne all' Arrabbiata

Penne med cherrytomater, chili & hvidløg i
tomatsauce
179 DKK

Pasta Vegetariana

Pasta med årstidens grønt i tomat sauce
179 DKK

Ravioli alla Genovese

Pasta fyldt med ricottaost i tomat, ost &
flødesauce
189 DKK

P I Z Z A

Pizza Bianca

Med mozzarella, ovnbagte kartofler,
pancetta, rosmarin & mascarpone

159 DKK

Pizza Margherita

Med tomatsoauce, mozzarella & oregano

149 DKK

Pizza Venticina

Med tomatsoauce, mozzarella, stærk
italiensk salami, bøffelmozzarella &
olivenolie

169 DKK

Pizza Diablo

Med tomatsoauce, mozzarella, pepperoni,
kødboller, løg & jalapeños

159 DKK

Pizza Prosciutto Cotto

Med tomatsauce, mozzarella, kogt skinke &
champignon
159 DKK

Pizza Carpaccio

Med tomatsauce, mozzarella, bresaola,
parmesan, rucola & cherrytomater
169 DKK

Pizza Pepperoni

Med tomatsauce, mozzarella & pepperoni
159 DKK

Pizza Vegetariana

Med tomatsauce, mozzarella, squash,
peberfrugt, oliven, rødløg & cherrytomater
159 DKK

Pizza Pollo

Med tomatsoase, mozzarella,
kyllingbryst i strimler, rucola salat
& pesto

159 DKK

Pizza Melanzana

Med mozzarella, grillet aubergine,
bøffelmozzarella, cherrytomater & frisk
basilikum

169 DKK

K Ø D & F I S K

Alle retter serveres m. kartofler & garniture

Corona di Agnello

Lammekrone i rosmarinsauce

349 DKK

Filetto di Manzo al Tartufo

Medaljon af oksemørbrad i trøffelsauce

299 DKK

Medaglione al Pepe Verde

Medaljon af oksemørbrad i cognac & grøn
pebersauce

299 DKK

Saltimbocca alla Romana

Kalvefilet med lufttørret parmaskinke
& salvie

279 DKK

Scaloppina di Vitello al Gorgonzola

Pandestegte skiver af kalvefilet med mild
gorgonzolasauce

279 DKK

Coda di Rospo

Havtaske med rejer og safransauce.
Serveret med sæsonens garniture

299 DKK

O S T & D E S S E R T

Formaggio Misto

Udvalg af italienske oste serveret med
frisk frugt
149 DKK

Panna Cotta

Traditionel italiensk fløderand med frisk
vaniljeis
139 DKK

Tortino al Cioccolato

Hjemmelavet chokoladesoufflé med
vaniljeis
139 DKK

Tiramisu

Hjemmelavet italiensk kaffekage

139 DKK

Gelato Italiano

Blandet italiensk is

139 DKK