

JUNI MENU

Forret

Burrata med jordbær, tomat,
granatæble og pinjekerner.

Hovedret

Oksefilet med kant af fedt,
serveret med bagte kartofler,
stegte grøntsager og rosmarinsauce.

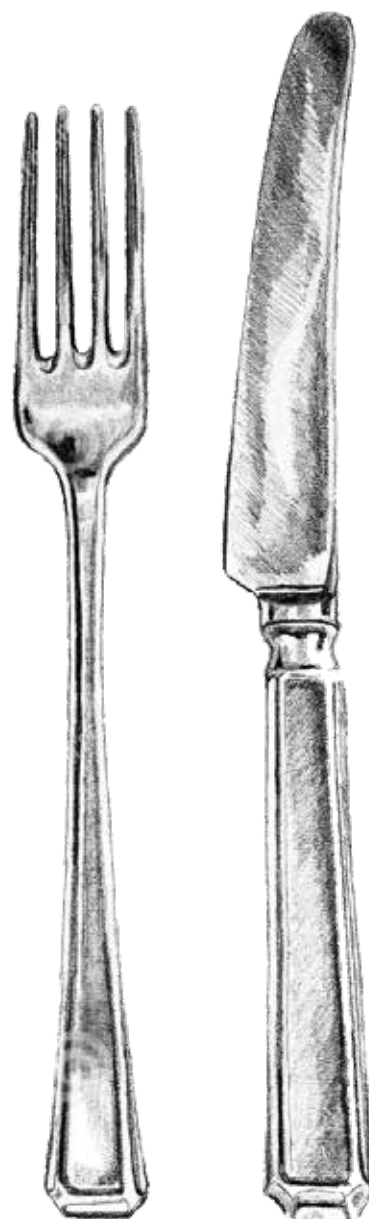
Dessert

Rabarberkompot med panna cotta og crumble.

3 retter

399,-

Pris pr. couvert



llefantino



@L'lefantino

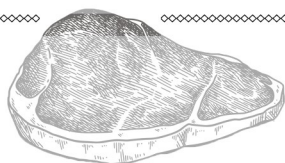
● ————— L'lefantino ————— ●

Cocktails

- Gin/Tonic**..... 89,-
Gin, Tonic, lime, rosmarin
Gin, tonic, lime, rosemary
- Mojito**..... 89,-
Cubansk rom, mynteblade, lime, danskvand,
rørsukker
Cuban rum, mint leaves, lime, Club soda, cane sugar
- Sprisseto**..... 89,-
Prosecco, aperol, soda, appelsin
Prosecco, aperol, soda, orange

Antipasti - Forretter - Starters

- Bruschetta** 109,-
Italiensk hvidløgsbrød
Italian garlicbread
- Vitello Tonnato** 119,-
Kalv med tun sauce, rucola og kapers
Veal with tuna sauce, arugula and capers
- Salmone Affumicato con Pan Briche.** 129,-
Røget laks med emulsion af citron og olivenolie med
syltede urter og granatæbler
*Smoked salmon with emulsion of lemon and olive oil
with pickled herbs and pomegranates*
- Caprese di Mozzarella di Bufala**..... 119,-
Bøffelmozzarella med tomat, basilikum og pinjekerner
Buffalo mozzarella with tomato, basil and pine nuts
- Carpaccio di Manzo con Parmigiano** . 129,-
Okse carpaccio med parmesan flager, rucola
og pinjekerner og trøffel mayo
*Beef carpaccio with parmesan cheese, arugula
and pine nuts and trufflemayo*
- Zuppa del Giorno**..... 129,-
Dagens suppe
Soup of the day



Carne - Kød - Meat

Serveres med dagens kartofler og grønsager

- Saltimbocca alla Romana** 269,-
Kalvefilet med parmaskinke, salvie og marsalasaucé
Filet of veal with parma ham, sage and marsala sauce
- Filetto di Manzo 300g** 309,-
Grillet oksemørbrad med trøffelsauce
Grilled beef tenderloin with truffle sauce
- Costolette di Agnello** 289,-
Lammekotelletter med rosmarin, hvidløg og rødvinssauce
Lamb chops with rosemary, garlic, and red wine sauce
- Lombata di Vitello alla Griglia 240g**..... 269,-
Kalvefilet med sauce af Madagascarpiber
Veal filet served with sauce of Madagascar pepper
- Black Angus T-bone steak 600g** 319,-
Black Angus T-bone steak med gorgonzolasauce
Black Angus T-bone steak with gorgonzola sauce

Manuel anbefaler

- Roberto Cavalli Spritz**..... 109,-
Italiensk Vodka og Prosecco
Italian Vodka and Prosecco
- Espresso Martini** 99,-
Espresso med Vodka og Kahlúa
Espresso with Vodka Kahlúa



Primi Piatti - Pasta & Risotto

- Klassisk Carbonara**..... 179,-
Spaghetti med æg, pancetta, parmesanost og frisk basilikum
Spaghetti with eggs, Italian bacon, parmesan cheese and fresh basil
- Spaghetti alla Bolognese**..... 179,-
Spaghetti med kødsauce, parmesan ost og frisk basilikum
Spaghetti with meat sauce, parmesan cheese and fresh basil
- Pasta con Crema di Limone** 189,-
Pasta med kæmperejer, parmesan ost, frisk basilikum og
citroncreme
Pasta with prawns, parmesan cheese, fresh basil, and lemon cream
- Pasta con Mozzarella di Bufala**..... 179,-
Pasta med pesto, pinjekerner, bagte tomater
og bøffelmozzarella
Pasta with pesto, pine nuts, semi dried tomatoes and buffalo mozzarella
- Pasta con Filetto di Pollo** 189,-
Pasta med kyllingebryst, pesto og pinjekerner
Pasta with chicken breast, pesto, and pine nuts
- Ravioli di Ricotta e Spinaci** 179,-
Pasta fyldt med ricotta og spinat, hertil tomat og pesto
Pasta stuffed with ricotta and spinach with tomato and pesto
- Tagliatelle Julienne di Filetto e Funghi** 199,-
Tagliatelle med oksemørbrad, svampe og trøffelcreme
Pasta tagliatelle with tenderloin, mushrooms and truffle creme
- Linguine ai Frutti di Mare** 199,-
Linguine med muslinger, blæksprutte, rejer, hvidløg og
cherrytomat
Ribbon pasta with mussels, squid, shrimps, garlic and cherry tomato
- Lasagna Tradizionale**..... 189,-
Hjemmelavet lasagne
Homemade lasagne
- Risotto al Filetto di Pollo** 189,-
Risotto med safranmarineret kyllingebryst
Risotto with safran marinated chicken breast
- Risotto con Gamberi Giganti**..... 199,-
Risotto med kæmperejer, tomatssauce, cherrytomat og persille
Risotto with giant prawns, tomato sauce, cherry tomatoes and parsley
- Pasta con Zucca** 179,-
Pasta med squash, kartofler og gorgonzola creme
Pasta with zucchini, potatoes and gorgonzola creme



Pesce - Fisk - Fish

- Serveres med dagens kartofler og grøntsager ELLER risotto
- Tonno con Sesam**..... 279,-
Tun med sesam
Tuna with sesame
- Pesce di Giornata** 269,-
Dagens fisk
Fish of the day

Pizze - Pizza

Alle er med hjemmelavet tomat sauce og italiensk mozzarella.
10% rabat på pizza ud af huset.

- Margherita**..... 109,-
Friske cherrytomater og basilikum
Fresh cherry tomatoes and basil
- Capricciosa**..... 145,-
Parmaskinke, champignon, friske
cherrytomater og basilikum
Parma ham, mushrooms with fresh cherry tomatoes and basil
- Bresaola**..... 149,-
Bresaola, frisk rucola og parmesan ost,
pesto med friske cherrytomater
*Italian bresaola, fresh arugula and parmesan cheese,
pesto with fresh cherry tomatoes*
- Al Gorgonzola e Prosciutto Crudo**..... 149,-
Gorgonzola ost, parmaskinke, friske cherrytomater og
basilikum
Gorgonzola cheese, parma ham, fresh cherry tomatoes and basil
- Al salame**..... 145,-
Italiensk stæk salami, friske cherrytomater og basilikum
Italian spicy salami, fresh cherry tomatoes and basil
- Italiano**..... 145,-
Kødsauce, friske cherrytomater og basilikum
Meat sauce, fresh cherry tomatoes and basil
- Pollo**..... 169,-
Kyllingefilet med frisk spinat, pesto,
cherrytomater og basilikum
Chicken fillet, fresh spinach, cherry tomatoes and basil
- Filetto**..... 179,-
Grillet kalvefilet, rødløg, frisk rucola, pesto,
cherrytomater og basilikum
Veal fillet, red onion, fresh arugula, cherry tomatoes and basil
- Bufala**..... 139,-
Rucola, bøffelmozzarella, pinjekerner og pesto
Arugula, buffalo mozzarella, pine nuts and pesto



Pizze Bianche - Hvid Pizza - White Pizza

10% rabat på pizza ud af huset.

- Prosciutto Toscano**..... 159,-
Prosciutto, kartoffel, rosmarin, mozzarella og trøffelpesto
Prosciutto, potatoes, rosemary, mozzarella and truffle pesto
- Verdure**..... 149,-
Grøntsager, pesto, mozzarella og pinjekerner
Vegetables, pesto, mozzarella and pine nuts
- Tartufo**..... 159,-
Bøffelmozzarella og trøffel
Buffalo mozzarella and truffle

Bambini - Børn - Kids

- Børne pizza**..... 89,-
Tomat og mozzarella
Tomato and mozzarella
- Fatto in casa lasagna**..... 89,-
Hjemmelavet lasagne
Homemade lasagne
- Spaghetti Bolognese**..... 89,-
Spaghetti med kødsauce
Spaghetti with meat sauce

Dolce - Dessert

- Formaggi misti al carello**..... 109,-
Udvalg af italienske oste
Selection of Italian cheese
- Tiramisu**..... 89,-
- Assortimento di gelati misti della casa**... 89,-
Udvalg af italiensk is
Selection of Italian ice cream
- Creme brulée alla nocciola**..... 89,-
Hassel nødde creme brulée
Hazelnut creme brulée
- Tortino caldo al cioccolato con gelato**.. 109,-
Lun chokolade fondant med vaniljeis
Warm chocolate cake with vanilla ice cream
- Affogato**..... 139,-
Espresso og vaniljeis samt 1 glas dessertvin
Espresso and vanilla ice cream plus 1 glass of dessert wine

Dessertvin

- Recioto Quare, Valpolicella docg**.... gl. 75,- / fl. 399,-
Amaronens storebror. Mørk, tung og kraftig.
Perfekt til chokoladedesserty og ost.
- Moscato d'Asti Capetta, Asti docg**.. gl. 79,- / fl. 399,-
Charmende frisk og sødmefuld let perlende vin.
Perfekt som sød aperitif eller til lyse desserty.

Caffé - Kaffe

- Americano** espresso, varmt vand..... 39,-
- Espresso** single/dobbelt..... 35,-/39,-
- Café Latte** espresso, mælk, mælkeskum..... 49,-
- Cappuccino** espresso, mælk, mælkeskum..... 49,-
- Caffè Macchiato** espresso, mælk, mælkeskum .. 49,-
- Irish Coffee** espresso, whisky..... 89,-
- Te** se dagens udvalg..... 39,-
Tea - please ask for today's selection

