

Cocktails

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

Antipasti - Forretter - Starters

Bruschetta	119,-
Italiensk hvidløgsbrød <i>Italian garlicbread</i>	
Vitello Tonnato	129,-
Kalv med tun sauce, rucola og kapers <i>Veal with tuna sauce, arugula and capers</i>	
Salmone Affumicato con Pan Briche..	139,-
Røget laks med emulsion af citron og olivenolie med syltede urter og granatæbler <i>Smoked salmon with emulsion of lemon and olive oil with pickled herbs and pomegranates</i>	
Caprese di Mozzarella di Bufala	129,-
Bøffelmazzarella med tomat, basilikum og pinjekerner <i>Buffalo mozzarella with tomato, basil and pine nuts</i>	
Carpaccio di Manzo con Parmigiano .	149,-
Okse carpaccio med parmesan flager, rucola og pinjekerner <i>Beef carpaccio with parmesan cheese, arugula and pine nuts</i>	
Zuppa del Stagione	139,-
Årstidens suppe <i>Soup of the season</i>	



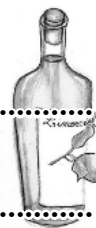
Carne - Kød - Meat

Serveres med dagens kartofler og grønsager

Saltimbocca alla Romana	279,-
Kalvefilet med parmaskinke, salvie og marsalasaucé <i>Filet of veal with parma ham, sage and marsala sauce</i>	
Filetto di Manzo 300g	319,-
Grillet oksemørbrad med trøffelsauce <i>Grilled beef tenderloin with truffle sauce</i>	
Costolette di Agnello	299,-
Lammekotletter med rosmarin, hvidløg og rødvinssauce <i>Lamb chops with rosemary, garlic, and red wine sauce</i>	
Lombata di Vitello alla Griglia 240g	279,-
Kalvefilet med sauce af Madagascarpæber <i>Veal filet served with sauce of Madagascar pepper</i>	
Black Angus T-bone steak 400g	319,-
Black Angus T-bone steak med cognacsauce <i>Black Angus T-bone steak with cognac sauce</i>	

Manuel anbefaler

Espresso Limoncello	99,-
Espresso med limoncello og tonic <i>Espresso with limoncello and tonic</i>	
Espresso Martini	99,-
Espresso med Vodka og Kahlúa <i>Espresso with Vodka Kahlúa</i>	



Primi Piatti - Pasta & Risotto

Klassisk Carbonara	189,-
Spaghetti med æg, pancetta, parmesanost og frisk basilikum <i>Spaghetti with eggs, Italian bacon, parmesan cheese and fresh basil</i>	
Spaghetti alla Bolognese	189,-
Spaghetti med kødsauce, parmesan ost og frisk basilikum <i>Spaghetti with meat sauce, parmesan cheese and fresh basil</i>	
Pasta con Crema di Limone	199,-
Pasta med kæmperejer, parmesan ost, frisk basilikum og citroncreme <i>Pasta with prawns, parmesan cheese, fresh basil, and lemon cream</i>	
Pasta con Mozzarella di Bufala	189,-
Pasta med pesto, pinjekerner, bagte tomater og bøffelmazzarella <i>Pasta with pesto, pine nuts, semi dried tomatoes and buffalo mozzarella</i>	
Pasta con Filetto di Pollo	199,-
Pasta med kyllingebryst, pesto og pinjekerner <i>Pasta with chicken breast, pesto, and pine nuts</i>	
Ravioli di Ricotta e Spinaci	189,-
Pasta fyldt med ricotta og spinat, hertil tomat og pesto <i>Pasta stuffed with ricotta and spinach with tomato and pesto</i>	
Tagliatelle Julienne di Filetto e Funghi	209,-
Tagliatelle med oksemørbrad, svampe og trøffelcreme <i>Pasta tagliatelle with tenderloin, mushrooms and truffle creme</i>	
Linguine ai Frutti di Mare	199,-
Linguine med muslinger, blæksprutte, rejer, hvidløg og cherrytomat <i>Linguine pasta with mussels, squid, shrimps, garlic and cherry tomato</i>	
Lasagna Tradizionale	199,-
Hjemmelavet lasagne <i>Homemade lasagne</i>	
Risotto al Filetto di Pollo	199,-
Risotto med safranmarineret kyllingebryst <i>Risotto with safran marinated chicken breast</i>	
Risotto con Gamberi Giganti	199,-
Risotto med kæmperejer, tomat sauce, cherrytomater og persille <i>Risotto with giant prawns, tomato sauce, cherry tomatoes and parsley</i>	



Pesce - Fisk - Fish

Serveres med sæsonens salat og grillede grøntsager

Tonno con Sesam	279,-
Tun med sesam <i>Tuna with sesame</i>	
Pesce di Giornata	269,-
Dagens fisk <i>Fish of the day</i>	

Pizze - Pizza

Alle er med hjemmelavet tomatsose og italiensk mozzarella.

- Margherita**..... 129,-
Friske cherrytomater og basilikum
Fresh cherry tomatoes and basil
- Capricciosa**..... 149,-
Parmaskinke, champignon, friske
cherrytomater og basilikum
Parma ham, mushrooms with fresh cherry tomatoes and basil
- Bresaola**..... 159,-
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**..... 159,-
Gorgonzola ost, parmaskinke, friske cherrytomater og
basilikum
Gorgonzola cheese, parma ham, fresh cherry tomatoes and basil
- Al salame**..... 149,-
Italiensk stæk salami, friske cherrytomater og basilikum
Italian spicy salami, fresh cherry tomatoes and basil
- Italiano**..... 149,-
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**..... 189,-
Grillet kalvefilet, løg, frisk rucola, pesto,
cherrytomater og basilikum
Veal fillet, onion, fresh arugula, cherry tomatoes and basil
- Bufala**..... 149,-
Rucola, bøffelmazzarella, pinjekerner og pesto
Arugula, buffalo mozzarella, pine nuts and pesto



Pizze Bianche - Hvid Pizza - White Pizza

- Prosciutto Toscano**..... 159,-
Prosciutto, kartoffel, rosmarin, mozzarella og trøffel
Prosciutto, potatoes, rosemary, mozzarella and truffle
- Verdure**..... 149,-
Grøntsager, pesto, mozzarella og pinjekerner
Vegetables, pesto, mozzarella and pine nuts
- Tartufo**..... 159,-
Bøffelmazzarella og trøffel
Buffalo mozzarella and truffle
- Salami Toscano**..... 159,-
Gorgonzola med stærk salami
Gorgonzola with spicy salami

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
- Crema brulée alla nocciola**..... 89,-
Hassel nødde crema brulée
Hazelnut crema 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. 449,-
Amaronens storebror. Mørk, tung og kraftig.
Perfekt til chokoladedesserten og ost.
- Moscato d'Asti Capetta, Asti docg**.. gl. 79,- / fl. 399,-
Charmerende frisk og sødmefuld let perlende vin.
Perfekt som sød aperitif eller til lyse desserter.

Caffé - Kaffe

- Americano** espresso, varmt vand..... 39,-
- Espresso** single/dobbelt..... 39,-/45,-
- 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

Spumante

Prosecco Corte Calli, Treviso doc....gl. 79,- fl. 399,-
Friske halvtørre bobler med bløde frugtige noter.
Perfekt som liflig aperitif.

Moscato d'Asti Capetta, Asti docg...gl. 79,- fl. 399,-
Charmerende frisk og sødmefuld let perlende vin.
Perfekt som sød aperitif eller til lyse desserter.

Ferrari Brut, Trento doc..... fl. 569,-
Toppen af poppen i Italien. Kongen af bobler.
Perfekt til fisk, skaldyr og enhver festlig lejlighed.

Hvidvin

Chardonnay Castelfeder, Alto Adige doc... fl. 599,-
Fyldig og kraftig fadlageret hvidvin. Som stor hvid Bourgogne. Perfekt til fisk og smagfulde retter.

Sauvignon Blanc Bozen, Alto Adige doc..... fl. 399,-
Frisk og tør hvidvin med toner af citrus og hyldeblomst.
Perfekt til fisk, lette forretter og vegetar retter.

Lugana Bertoldi, Lugana doc..... fl. 499,-
Moderne italiensk hipstervin. Tør, let cremet elegance.
Perfekt til fisk og smagfulde retter.

Chardonnay Montmès, Dolomiti igt.gl. 85,- fl. 349,-
Tør, frisk og medium fyldig.
Perfekt til pasta og risotto.

Pinot Grigio Caldora, Sicilia igt.....gl. 75,- fl. 299,-
Tør og forfriskende sprød.
Perfekt til pizza og pasta.

Rosévin

Nobile delle Rocche, Italia.....gl. 75,- fl. 299,-
Mild og blød halvtør rosé.
Perfekt som aperitif.

Chiaretto, Riva d'Oro, Venezia igt gl. 79,- fl. 349,-
Tør, frisk og smagfuld pink rosé med noter af jordbær.
Perfekt til pizza og lette retter.

Bolzano Rosé, Dolomiti igt..... fl. 399,-
Tør, karakterfuld og klassisk italiensk rosé.
Perfekt til fisk og pasta.

Drikkevarer

Italiensk Flaskeøl (50 cl) 79,-
Italiensk Vand (75 cl) 59,-
Sodavand 39,-
Juice..... 39,-

Spiritus

3 cl. Se det store udvalg fra vognen

Grappa, Limoncello 89,-
Likør, Bitter..... 89,-
Rom, Gin, Vodka, Whisky..... 89,-
Cognac 99,-

Rødvin

VENETO

Amarone Corte Gualafl. 699,-

Valpolicella Classico docg

Kraftig silkeblød oldschool Amarone med super balance og kompleksitet. Perfekt til oksekød eller som meditationsvin.

"Terre di Marna" Corte Guala gl. 95,- fl. 449,-
Manuel's favorit. Fløjlsblød og kraftfuld "Babyamarone" med 15% alkohol. Perfekt bøfvin.

Ripasso Superiore Corte Gualafl. 479,-

Valpolicella Classico doc

Kraftige og karakterfuld Ripasso med masser saftig charme og let sødme. Perfekt allroundvin.

PIEMONTE

Barolo "Poiana", Barolo docg.....fl. 599,-

Tør og saftig Barolo med fantastisk kombination af power og elegance. Perfekt til kød og retter med svampe eller trøfler.

Barbera "Attimi", Piemonte doc.....gl. 85,- fl. 399,-
Saftig og charmerende rødvin med god power og frugt.
Perfekt til lam og kalvekød.

PUGLIA

Primitivo Velar, di Manduria doc.....fl. 499,-

Måske verdens bedste Primitivo. Silkeblød power og indbydende sødme. Perfekt til okse- og kalvekød.

Riserva Lena, Salice Salentino doc.....fl. 429,-

Charmerende kraftig og silkeblød rødvin med god sødmefuld fylde. God til oksekød og vildt samt grillet kød.

Primitivo Quindici, Vini Rosso..... gl. 79,- fl. 329,-

Dyb kraftig rødvin med 15% alkohol og blød frugtig sødme. God allroundvin til pizza og pasta.

SICILIA

Nero d'Avola/Nerello Due Lune, Sicilia doc.....fl. 499,-

Tung fyldig frugtbombe med masser af silkeblød power. Perfekt til okse- og kalvekød.

TOSCANA

Sassicaia, Bolgheri doc.....fl. 3750,-

Kongen af Super-Toscanere. Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc. Ikonisk topvin.

Tignanello Antinori, Toscana igt.....fl. 1999,-

Prisen af Super-Toscanere. Blend af Sangiovese, Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc. Nyklassiker.

Bolgheri "Linda", Bolgheri docfl. 499,-

Uopdaget supertoscaner. l'Lefantino's lille juvel. Stor, frugtig, blød, power. Perfekt til al slags til kød.

Governo Poggio Civetta, all'Uso igt.....fl. 449,-

Toscana's svar på Amarone. Tørrede druer og lang lagring giver blødhed og sødme. Perfekt til oksekød.

Chianti, Tenuta Rossetti, Chianti docg.....fl. 359,-

Saftig blød rødvin med frugtig elegance. Perfekt til pizza og pasta.

ABRUZZO

Montepulciano Caldora, Abruzzo doc... gl. 75,- / fl. 299,-

Blød og saftig rødvin med lette frugtige toner. Perfekt til pizza og pasta.

Marts Menu

Forret

Traditionel italiensk cannelloni
med spinat og ricotta.

Hovedret

Grillet ribeye steak, ovnbagte
kartofler og sæsonens grøntsager.
Serveres med en cremet sauce
af portobello og gorgonzola.

Dessert

Italiensk limoncello mousse
med callebout og amaretti.

3 retter

419,-

Pris pr. couvert

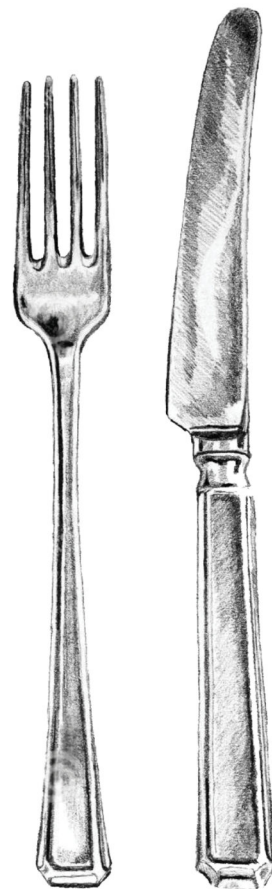
Manuel anbefaler

Sette Vigne, Italien

*Super kompleks vin med både power og elegance. Lavet
på Italiens syv største druer fra de syv største regioner i
et hidtil uset blend.*

Normalpris 649,-

Marts pris 449,-



llefantino



@L'lefantino

• ————— L'lefantino  ————— •