

APRIL MENU

Forret

Lakscarpaccio med jordkokkechips, blodappelsin
og urter

Hovedret

Kalvemørbrad med sprød parmaskinke,
kartoffelrøsti rosmarinsauce

Dessert

Rabarber crème brûlée med jordbærsorbet og
iskoldt bærshot

3 retter

429,-

Pris pr. couvert

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 129,-

Italiensk hvidløgsbrød
Italian garlic bread

Vitello Tonnato 139,-

Kalv med tun sauce, rucola og kapers
Veal with tuna sauce, arugula and capers

Salmone Affumicato con Pan Briche 149,-

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 Burrata 139,-

Burrataost med tomat, basilikum og pinjekerner
Burrata cheese with tomato, basil and pine nuts

Carpaccio di Manzo con Parmigiano 159,-

Okse carpaccio med parmesan flager, rucola,
trøffelmayo og pinjekerner
*Beef carpaccio with parmesan cheese, arugula,
truffle mayo and pine nuts*

Zuppa del Stagione 149,-

Årstidens suppe
Soup of the season

Primi Piatti - Pasta & Risotto

Klassisk Carbonara 199,-

Spaghetti med æg, pancetta, parmesanost og frisk basilikum
Spaghetti with eggs, Italian bacon, parmesan cheese and fresh basil

Spaghetti alla Bolognese 199,-

Spaghetti med kødsauce, parmesan ost og frisk basilikum
Spaghetti with meat sauce, parmesan cheese and fresh basil

Spaghetti de Classico 179,-

Spaghetti med hvidløg, chili, cherrytomater og frisk basilikum
Spaghetti with garlic, chili, cherry tomatoes and fresh basil

Pasta con Crema di Limone 209,-

Pasta med kæmperejer, parmesan ost, frisk basilikum og citroncreme
Pasta with prawns, parmesan cheese, fresh basil, and lemon cream

Spaghetti con Aglio e Gamberi 209,-

Spaghetti med kæmperejer, hvidløg, chili, cherrytomater og frisk basilikum
Spaghetti with prawns, garlic, chili, cherry tomatoes and fresh basil

Pasta con Burrata 199,-

Pasta med pesto, pinjekerner, cherrytomater og burrataost
Pasta with pesto, pine nuts, cherry tomatoes and burrata cheese

Pasta con Filetto di Pollo 209,-

Pasta med kyllingebryst, pesto og pinjekerner
Pasta with chicken breast, pesto, and pine nuts

Ravioli di Ricotta e Spinaci 199,-

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 209,-

Tagliatelle med oksemørbrad, svampe og trøffelcreme
Pasta tagliatelle with tenderloin, mushrooms and truffle cream

Linguine ai Frutti di Mare 209,-

Linguine med muslinger, blæksprutte, rejer, hvidløg og cherrytomat
Linguine pasta with mussels, squid, shrimps, garlic and cherry tomato

Lasagna Tradizionale 199,-

Hjemmelavet lasagne
Homemade lasagne

Risotto al Filetto di Pollo 199,-

Risotto med safranmarineret kyllingebryst
Risotto with safran marinated chicken breast

Risotto con Gamberi Giganti 199,-

Risotto med kæmperejer, tomat sauce, cherrytomat og persille
Risotto with giant prawns, tomato sauce, cherry tomatoes and parsley

Risotto ai Funghi e Tartufo 199,-

Cremet italiensk risotto med svampe og trøffel
Creamy italian risotto with mushrooms and truffle

Carne - Kød - Meat

Serveres med dagens kartofler og grønsager

Costolette di Agnello 319,-

Lammekoteletter med rosmarin, hvidløg og rødvinssauce
Lamb chops with rosemary, garlic, and red wine sauce

Saltimbocca alla Romana 289,-

Kalvefilet med parmaskinke, salvie og marsalasaucе
Filet of veal with parma ham, sage and marsala sauce

Lombata di Vitello alla Griglia 240g 289,-

Kalvefilet med sauce af Madagascarpæber
Veal filet served with sauce of Madagascar pepper

Filetto di Manzo 300g 329,-

Grillet oksemørbrad med trøffelsauce
Grilled beef tenderloin with truffle sauce

Black Angus T-bone steak 400g 329,-

Black Angus T-bone steak med cognacsauce
Black Angus T-bone steak with cognac sauce

Pesce - Fisk - Fish

Serveres med salat og grillede grøntsager eller risotto

Tonno con Sesam 289,-

Tun med sesam
Tuna with sesame

Pesce di Giornata 279,-

Dagens fisk
Fish of the day

Pizze - Pizza

Alle er med hjemmelavet tomatsauce, friske cherrytomater, italiensk mozzarella og basilikum.

Margherita 139,-

Capricciosa 159,-

Parmaskinke og champignon
Parma ham and mushrooms

Bresaola 169,-

Bresaola, frisk rucola, pesto og parmesan ost
Italian bresaola, fresh arugula, pesto and parmesan cheese

Al Gorgonzola e Prosciutto Crudo 169,-

Gorgonzola ost og parmaskinke
Gorgonzola cheese and parma ham

Al salame 159,-

Italiensk stærk salami
Italian spicy salami

Italiano 159,-

Kødsauce
Meat sauce

Pollo 179,-

Kyllingefilet med frisk spinat og pesto
Chicken fillet, fresh spinach and pesto

Filetto 199,-

Grillet kalvefilet, løg, frisk rucola og pesto
Veal fillet, onion, fresh arugula and pesto

Burrata 159,-

Rucola, burrataost, pinjekerner og pesto
Arugula, burrata cheese, pine nuts and pesto

Pizza de Parma 159,-

Rucola og parmaskinke
Arugula and Parma ham

Pizze Bianche - Hvid Pizza White Pizza

Prosciutto Toscano 189,-

Prosciutto, kartoffel, rosmarin, mozzarella og trøffel
Prosciutto, potatoes, rosemary, mozzarella and truffle

Verdure 159,-

Grøntsager, pesto, mozzarella og pinjekerner
Vegetables, pesto, mozzarella and pine nuts

Tartufo 169,-

Mozzarella og trøffel
Mozzarella and truffle

Salami Toscano 169,-

Gorgonzola med stærk salami
Gorgonzola with spicy salami

Bambini - Børn - Kids

Børne pizza 99,-

Tomat og mozzarella
Tomato and mozzarella

Lasagna 99,-

Hjemmelavet lasagne
Homemade lasagne

Spaghetti Bolognese 99,-

Spaghetti med kødsauce
Spaghetti with meat sauce

Børne is 69,-

Dolce - Dessert

Formaggi misti al carello 139,-

Udvalg af italienske oste

Selection of Italian cheese

Tiramisu 99,-

Assortimento di gelati misti della casa 99,-

Udvalg af italiensk is

Selection of Italian ice cream

Creme brulée alla nocciola 99,-

Hasselnødde creme brulée

Hazelnut creme brulée

Tortino caldo al cioccolato con gelato 129,-

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 creme plus 1 glass of dessertvin

Caffé - Kaffe - Coffee

Americano espresso, varmt vand..... 39,-

Espresso single/dobbelt..... 39,-/49,-

Café Latte espresso, mælk, mælkeskum..... 49,-

Cappuccino espresso, mælk, mælkeskum ... 49,-

Caffè Macchiato..... 49,-

espresso, mælk, mælkeskum

Irish Coffee espresso, whisky 89,-

Te se dagens udvalg..... 39,-

Tea - please ask for today's selection

Dessertvin - Dessert wine

Moscato Spumante, Capetta .gl. 79,- / 395,-

Piemonte

Boblende / *Sparkling*

Vin Santo, Tenuta Rossetti ..gl. 79,- / 350,-

Chianti doc

37,5cl

Recioto, La Quaregl. 89,- / 495,-

Valpolicella Classico docg

50cl

Vini Spumanti - Bobler - Sparkling

Prosecco, Corte Calli gl. 79,- / 395,-
Treviso doc

Halvtør / *Semi-dry*

Moscato Spumante, Capettagl. 79,- / 395,-
Piemonte

Sød / *Sweet*

Spumante Brut, Dogliotti1870575,-
Piemonte

Tør / *Dry*

Vini Rosati - Rosé

Chiaretto, Riva d'Oro gl. 75,- / 295,-
Bardolino doc

Let / *Light*

Negroamaro, I Muri gl. 85,- / 350,-
Puglia igt

Sød / *Sweet*

Rosa d'Elsa, Dogliotti1870395,-
Piemonte

Top rosé

Vini Bianchi - Hvidvin - White wine

- Store fyldige hvidvine -
Big full-bodied white wines

Chardonnay, Corte Guala .. gl. 89,- / 395,-
Veneto igt

Chardonnay, Burgum Novum975,-
Alto Adige doc

- Lokale italienske favoritter -
Local Italian favorites

Lugana, Bertoldi475,-
Lugana doc

Roero Arneis, Bric Cenciurio525,-
Piemonte docg

- Internationale druesorter -
International grape varieties

Sauvignon Blanc, Andrero395,-
Sicilia igt

Riesling, Bric Cenciurio550,-
Piemonte doc

- Let drikkelige italienske klassikere -
Easy to drink Italian classics

Pinot Grigio, Riva d'Oro 75,- / 295,-
Venezie igt

Gavi di Gavi, Sorino475,-
Piemonte docg

Vini Rossi - Rødvin - Red wine

- Manuel's favoritter -

Primitivo, Quindici	gl. 85,- / 350,-
Vini Rosso	
Riserva, Lena	425,-
Salice Salentino doc	
Terre di Marna, Corte Guala gl. 95,- / 450,-	
Veneto igt	
Governo, Poggio Civetta	450,-
Toscana igt	
Nero d'Avola/Nerello, Due Lune	525,-
Sicilia doc	

- Piemonte -

Barbera, Attimi	gl. 89,- / 395,-
Piemonte doc	
Barbera Frizzante, Dogliotti1870	450,-
Piemonte doc	
Langhe Nebbiolo, Bric Cenciurio	595,-
Langhe doc	
Barolo, Poiana	650,-
Barolo docg	
Barolo, Bric Cenciurio	950,-
Barolo dog	

- Valpolicella -

Ripasso Superiore, Corte Guala	495,-
Valpolicella Classico doc	
Amarone, Corte Guala	695,-
Valpolicella Classico docg	
Amarone Riserva, Emilio1899	1250,-
Valpolicella Classico docg	

- Puglia -

Primitivo, Velar	525,-
Manduria doc	

- Toscana -

Chianti Classico, Cafaggio	495,-
Chianti Classico docg	
Bolgheri, Linda	525,-
Bolgheri doc	
Brunello, Poggio Conte	975,-
Montalcino docg	
Tignanello, Antinori	2250,-
Toscana igt	
Sassicaia	3750,-
Bolgheri doc	

- Alto Adige -

Pinot Nero, Buchholz	525,-
Alto Adige doc	
Pinot Nero, Mazon	850,-
Alto Adige doc	

Bevande - Drikke - Beverages

Italiensk Flaskeøl (50 cl)	79,-
<i>Italian bottled beer</i>	
Italiensk Vand (75 cl)	59,-
<i>Italian water</i>	
Sodavand	39,-
Juice	39,-

Liquori - Likør - Liquor

3 cl. se det store udvalg fra vognen
3 cl. see the large selection from the cart

Grappa, Limoncello	99,-
Likør, Bitter	89,-
Rom, Gin, Vodka, Whisky	89,-
Cognac	109,-

L'elefantino 