

Maj Menu

Forret

Peberfrugt tonnato med tunsauce,
rucola og kapers.

Hovedret

Grillet kalveribeye, ovnbagte kartofler
og sæsonens grøntsager. Serveres med en sauce af
rosmarin.

Dessert

Kold skovbærsuppe med panna cotta.

3 retter

419,-

Pris pr. couvert

Manuel anbefaler

Monferrato Roberto Mazzei Editione Speciale 85

*Stor kraftig rødvin med masser af power og fin sødme.
15% alk., rund og bløde med lang finish og flot dybde.*

Normalpris 649,-

Maj pris 499,-

Pinot Nero Buchholz, Alto Adige-Südtirol

*Førrygende enkeltmarks Pinot Noir. Super elegant, tør
med fine noter af friske røde frugter.*

Normalpris 899,-

Maj pris 699,-



llefantino



@L'lefantino

• ————— L'lefantino  ————— •

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>	



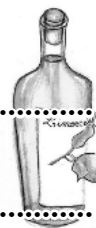
Carne - Kød - Meat

Serveres med dagens kartofler og grønsager

Saltimbocca alla Romana	279,-
Kalvefilet med parmaskinke, salvie og marsalasauce <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,-
Lammekotelletter 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 chokoladedesserts 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 desserts.

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.