

MAJ MENU

Forret

Torskemousse med friske urter, citronskal,
romainsalat og ristet bruschetta brød

Hovedret

Ribeye steak, serveres med sæsonens grøntsager,
fondant kartofler og en sauce af trøffel

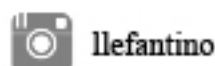
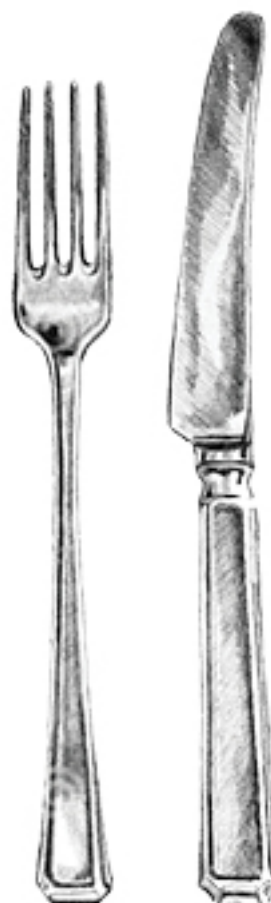
Dessert

Rabarberkompot med mascarponecreme
og knuste amaretti-kiks

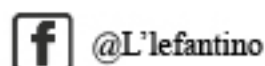
3 retter

429,-

Pris pr. couvert



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 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 Madagascarpøber
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 