

Antipasti

10 BURRATA CON POMODORI COLORATI E 159 BASILICO

Burrata med forskellige tomater og basilikum
Burrata with various tomatoes and basil

11 SALMONE SAMSØ SERVITO SU UN BILI- 149 NIS CON ERBE FRISCHE

Røget laks fra samsø serveret på en blinis med friske urtecrem.
Smoked salmon from samsø served on a blinis with fresh herbal cream.

12 POLPO CROCCANTE NDUJA E POLENTA 159 ALLA GRIGLIA

Sprød polpo med nduja sauce og grillet polenta
Crispy polpo with nduja sauce and grilled polenta

13 CARPACCIO DI MANZO SERVITO SU UNO 159 STRATO DI CONDIMENTO DI RUCOLA CON AIOLI AL TARTUFO, OLTRE A RUCOLA, FRESCA, PERMIGIANO E TARTUFO

Carpaccio af oksemørbrad serveret på et lag af rucola dressing med
trøffel aioli,
hertil frisk rucola, parmesanost og trøffel.
Carpaccio of beef tenderloin served on a bed of arugula dressing and
topped with a truffle aioli.

14 VITELLO TONNATO

149

Kalvekød i tynde skiver med kapers og tunsauce
Veal in thin slices with capers and tuna sauce

15 CARPACCIO DI TONNO

149

Tun carpaccio med himdbær dressing
Tuna carpaccio with raspberry dressing

16 INSALATA MISTA DI STAGIONE

85

Mix af årstidens salater
Mixed of seasonal salads

Zuppe**17 ZUPPETTA DI PESCE E FRUTTI DI MARE** 169

Fiske- og skaldyrssuppe med safran
Fish and sea food soup with saffron

Pasta e Risotto

22 RAVIOLI RIPIENI DI GAMBERI E ROMBO 250
SERVITO CON BISQUE DI SCAMPI

Ravioli fyldt med rejer og pighvar serveret med jomfruhummer bisque
Ravioli filled with shrimp and turbot served with lobster bisque

21 TAGLIOLINI AL RAGÙ DI AGNELLO E 199
PECORINO

Tagliolini med lammeragout og pecorino ost
Tagliolini with lamb ragout and pecorino cheese

20 RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI 175
AL POMODORO DI BASILICO

Ravioli fyldt med ricotta og spinat hertil tomater og basilikum
Ravioli stuffed with ricotta and spinach with tomatoes and basil

18 RISOTTO CON GAMBERONI, CAPESANTE 195
ZUCCA E ZAFFERANO

Risotto med rejer, kammuslinger, butternut squash og safran.
Risotto with shrimp, scallops, butternut squash, and safran

19 LINGUINE AL SEGRETO DEL MARE 195

Linguine med alt godt fra havet
Linguine with everything good from the sea

Carne

24 Tournedot Rossini, Scaloppa di Foie Gras e Salsa Madeira 335

Oksemørbrad tournedos, foie gras, crouton og madeira sauce
Beef tenderloin tournedos, foie gras, croutons and madeira sauce

25 Medaglione di Vitello servito con Salsa di Pepe Nero e Sedano 295

Kalve medaljon serveret med sort pepper sauce og en selleri pure.
Veal medallion served with a black pepper sauce and a celery.

26 Carre di Agnello con Purea di Melanzane e Carciofi Grigliate 295

Carre af lam med aubergine pure og grillstegt artiskokker
Carre of lamb with aubergine puree and grilled artichokes

Pesce

28 TAGLIO DI TONNO CON GRILLA, CAPO- 285 NATA DI VERDURE

Grillet tunfisk i skiver med grøntsags-caponata
Grilled tuna in slices with vegetable caponata

29 MERLUZZO CON CAVOLETTI DI BRUXEL- 279 LES E PANCETTA SERVITA SU SALSA DI TALEGGIO

Skindstegt torsk med stegte rosenkål og pancetta serveres på taleggio
ost sauce
Skin-fried cod with fried Brussels sprouts and pancetta served on
taleggio cheese sauce

Dessert

34 TARTE TATIN 99

Tarte tatin æblekage

Tarte tatin apple pie

33 SEMIFREDDO ALLE NOCCIOLE, SBRISOLONA E COULIS DI MIRTILLI 99

Semifreddo med hasselnødder, sbrisolona og friske bær

Semifreddo with hazelnuts, sbrisolona and fresh berries

33 CREME BRULEE 99

Crème brulee

Crème brulee

32 TIRAMISÙ TRADIZIONALE 99

Klassisk venetiansk dessert med mascarpone, ladyfingers, kaffe og marsala

Classic Venetian dessert with mascarpone, ladyfingers, coffee and marsala

30 TORTINO DI CIOCCOLATO, CUORE FONDENTE, PASTICCERÀ AI PISTACCHI E PERA AL VINO ROSSO 99

Chokoladekage, flydende mørkt hjerte, pistaciecreme og rødvinspære

Chocolate cake, liquid dark heart, pistachio cream and red wine pear

RISTORANTE

IL ROSMARINO

Formaggi

35 SELEZIONE DI FORMAGGI

159

Udvalg af Italienske oste
Selection of Italian cheeses