

---

# MENU

---

## S N A C K S

### **Oliven**

Marinerede oliven

*49 DKK*

## B R Æ T

### **Italiensk Charcuteri**

Bræt med et udvalg af italiensk charcuteri og ost, bruchetta med karamelliserede smør, parmesan & trøffel

*185 DKK*

### **Italienske oste**

Ostebræt, 4 slags ost, honning, hjemmelavet marmelade & karamelliserede figer

*179 DKK*

# F O R R E T

## **Østers**

med skalotteløg & hindbæreddike  
*45 DKK*

## **Burrata**

Semi-dried tomater, syltede  
bøgehatte/svampe & basilikum olie  
*165 DKK*

## **Klassisk Vitello tonnato**

Klassisk Vitello tonnato med tun sauce,  
kapersblomst & kaperspulver  
*170 DKK*

## **Jordkokke Velouté/suppe (vegan)**

med palmekål, filodej med hvid sesam &  
sumak  
*125 DKK*

## **Marineret Laksecapaccio**

med rødbede ketchup, grønne æbler,  
kærnemælk & dildolie

*215 DKK*

## **Stegt Torsk**

radicchio og daikon bitter salat, lime & mynte  
mayo

*195 DKK*

# P R I M I - P A S T A

## **Maccheroncini med anderagout**

Ricotta & merian

*215 DKK*

## **Girolle**

Girolle Pasta, muslinger, cannellini bønner,  
salturt & saltet citron

*190 DKK*

## **Ravioli**

fyldt m. rejer, bisque, cime di rapa, ricotta  
creme & citronmarmelade

*215 DKK*

## **Byg "risotto" (Vegan)**

med græskar, kaffe & seitan

*195 DKK*

## **Rigatoni**

med ragú bianco (kalvekød), Grana skum (ost)  
& trøffel

*205 DKK*

# H O V E D R E T

## **Tun**

med brødkrumme crust, nebbiolo sauce, peberrodsmayo & marinerede gulerødder

*315 DKK*

## **Havtaske**

med skaldyrssauce, safran beurre blanc & kejserhat svampe

*320 DKK*

## **Tournedos Rossini**

Oksetournedos Rossini 200g. brioche, foie gras, madeira sauce og trøffelflager

*345 DKK*

## **Kalve Striploin**

Persille-viennoise, beurre blanc, soltørrede tomater & purløg

*295 DKK*

## **Lam serveret på to måder**

Sous vide tilberedt lamme culotte, ærtecreme  
m. mynte & vanilje, Tonkabønne olie samt en  
slow cooked lamme ragout

*310 DKK*

## **Gratineret blomkål**

med miso, figensirup & laurbærolie

*185 DKK*

# T I L B E H Ø R

## **Braiseret gulerødder**

med sichuan peber crumble & balsamico

59 DKK

## **Bimi med hvidløg og chilliolie**

59 DKK

## **Butternut Squash**

Grana fondue, friteret rosmarin & ristede  
græskarkerner - *60 DKK*

## **Ristede kartofler**

Med sennepsmayonnaise, stegte porrer &  
karse

*55 DKK*

# P I Z Z A

## **Margherita**

Margherita, mozzarella & basilikum  
*175 DKK*

## **Pizza Venticina**

Pizza, krydret ventricina, nduja & taleggio  
*195 DKK*

## **Pizza burrata/ansjoser**

Pizza med tomat sauce, burrata, ansjoser &  
oregano  
*175 DKK*

## **Pizza / Hvid**

Taleggio, mozzarella, valnødder & radicchio  
salat  
*165 DKK*

## **Pizza Salsiccia**

Mozzarella, salsiccia, broccoli & rygeost  
*210 DKK*



# VEGETARIAN MENU

495 DKK

## **Forret**

Jordskokke Velouté/suppe med palmekål,  
filodej med hvid sesam & sumak

*125 DKK*

## **Pasta**

Primi, Byg *"risotto"* med græskar, kaffe &  
*seitan*

*180 DKK*

## **Hovedret**

Gratineret blomkål med miso, figensirup,  
mandler, cime di rapa & laurbærolie

*185 DKK*

## **Dessert**

Chokolade ganache med med  
kokoscreme overtrukket med mørk  
chokolade & mandler

*105 DKK*

# O S T & D E S S E R T

## **Italienske oste bræt**

4 slags oste, honning, hjemmelavet marmelade & karamelliserede figner

*149 DKK*

## **Tiramisu**

Tiramisu med karamelliserede mandler

*105 DKK*

## **Croccante Rocher**

Hasselnøddeganache, saltkaramel, hasselnøddekiks, hasselnøddepraline, mælkechokolade & mandler

*120 DKK*

## **Limone di cioccolato**

Yuzu ganache, citron & mynte kompot

*125 DKK*

## **Fondente al cioccolato**

mørk chokolade fondant, hindbærcoulis

& vaniljeis

*105 DKK*

## **Gelati e sorbetti**

Sorbet is

*95 DKK*

# B Ø R N E M E N U

## **Pizza Margherita**

Tomat, mozzarella

*105 DKK*

## **Pizza med skinke**

Tomat, mozzarella & skinke

*105 DKK*

## **Pizza med Salami**

Tomat, mozzarella & salami

*105 DKK*

## **Spaghetti Bolognese**

*105 DKK*

## **Spaghetti Pomodoro**

*105 DKK*

## **Spaghetti al burro**

Spaghetti med smør

*75 DKK*

# SÆSONMENU

**Mellem 17:00-21:00 (menuen er kun for hele bordet  
og incl. rabat)**

*550 DKK*

## **Forret**

Marineret laksecarpaccio, rødbedesauce,  
grønne æbler, kærnemælk & dildolie

## **Pasta**

Girolle pasta, cannellini bønner, muslinger,  
slaturt & røget scamorza ost

## **Hovedret**

Braiseret okseskank, five-spice sauce, pioppini  
svampe & røget kålrabi puré

## **Dessert**

Ingefær ganache med æblekompot på  
kanelkiks & valnøddecrumble

# V I N M E N U

450 DKK

**Viognier, Freyr, Terre di Fiori**

Toscana

**Etna Rosso Monte San Nicoló**

Sicily

**Barolo Domenico Clerico**

Toscana

**Sanctum**

Umbria

**Månedens rødvin**

Le Difese, Toscana

690 DKK