
MENU

S N A C K S O G B R Æ T

Olive marinate

Marinerede oliven - 55 DKK

Fili de zucchini

Friturestegte zucchini - 69 DKK

Tagliere de prosciutto de parma

Parmaskinke med parmesan & marinerede grøntsager - 179 DKK

Tagliere de bresaola

Bresaola, gedeost med valmuefrø toppet med soltørrede tomater - 189 DKK

Charcuteri mista e formaggi

Udvalg af charcuteri, parmaskinke, bresaola, salamai, mortadella, italienske oste - 195 DKK

F O R R E T T E R

Bis di Bruchetta

To slags Bruchetta:

Tomat, Basilikum, mozzarellacreme
Gedeost, parmaskinke, semitørrede
cherrytomater - 95 DKK

Burrata con pomodori colorati e basilico

Burrata, 3 forskellige slags tomater,
basilikumspesto - 169 DKK

Insalata "melange"

Melange salat, tigerrejer, avocado,
taggische oliven, grønne bønner, cherry
tomater - 179 DKK

Tartar di salmone

Citronmarineret laksetatar, purløg,
agurk, avocadocreme - 179 DKK

Carpaccio Rossini

Carpaccio med rucola, trøffelskiver,
parmesancreme og foie gras flager
189 DKK

Vitello Tonnato classico

Tyndskåret kalvefilet i kold tunsauce
185 DKK

Carpaccio d'Anatra

Sprød salat med lufttørret andebryst,
valnødder & æble
179 DKK

Zuppa del giorno

Dagens suppe (spørg tjeneren)
149 DKK

Tartar di manzo

Oksetartar med trøffelcreme med
oliventapenade & sprød baby salat
210 DKK

Bresaola af wagyu Selecta

marinerede løg & svampe, soncino salat,
grana, citron & caviar

250 DKK

P A S T A

Tagliolino con scampi e gamberi

Hjemmelavet tagliolini med
jomfruhummer, kæmperejer & zucchini
julienne - 249 DKK

Parpadelle all'uovo

Hjemmelavet parpadelle med
oksemørbrad, Karl Johan svampe,
trøffelflager
239 DKK

Tagliatelle al Salmone

Tagliatelle med laks, pistacie &
lakserogn
235 DKK

Linguine

Linguine med 'alt godt fra havet'
259 DKK

Raviolini Ripini di melanze e mozzarella

Ravioli fyldt med aubergine og mozzarella på bund af tomat, parmesan flager, basilikumpesto og tørrede oliven

239 DKK

Ravioli Ripieni di spinaci e ricotta

Ravioli m. spinat & ricotta fyld, citronskal, delikat tomatsauce, parmesan flager & basilikumpesto

239 DKK

Strozzapreti con salsiccia

Hjemmelavet strozzapretti pasta ragú af salsiccia, tilsmagt m. trøffel

239 DKK

F I S K

Tonno

Rosastegt tunfilet, grøntsags caponata
& syltede rødløg
339 DKK

Rombo

Panko-paneret pighvar med basilikum,
mandelflager, salicornia, på bund af
asparges og limesauce
359 DKK

Trancio di salmone

Fersk laks med råmarinerede grøntsager,
pak choy & aspargescreme
325 DKK

K Ø D

Filetto Rossini

Oksetournedos Rossini, stegt foie gras,
trøfler, madeirasauce

359 DKK

Medaglione di vitello

Grillede kalvemørbrads medaljoner,
trøffelsauce, trøffel flager

345 DKK

Costine di manzo

Langtidsbraiseret okseribs, karamelliserede
grøntsager & portvinsreduktion

329 DKK

Carre d'agnello

Pistacie paneret lammekrone, rosmarin
grillede kartofler og rødvinssauce tilsmagt
med mynte

359 DKK

P I Z Z A

Margherita

Tomat, mozzarella, cherrytomater
165 DKK

Al Salame picante

Tomat, mozzarella, stærkt salami
175 DKK

Capricciosa

Tomat, mozzarella, skinke, champignon
175 DKK

Bresaola e rucola

Tomat, mozzarella, bresaola, rucola,
parmesan flager
179 DKK

Gorgonzola e prosciutto di Parma

Tomat, mozzarella, gorgonzola, parmaskinke
185 DK

Tartufo

Mozzarella, trøfler

179 DKK

Salsiccia e porcini

Tomat, mozzarella, salsiccia, Karl Johan
svampe

179 DKK

Pizza Vegetar

Tomat, mozzarella, grillet zucchini,
aubergine, burrata, pesto

175 DKK

O S T & D E S S E R T

Formaggi Italiani Selezionati

Udvalg af 3 italienske oste med
karameliserede figner

139 DKK

Tiramisu

Med zabaione creme

119 DKK

Gelato misto

Udvalg af italiensk is

109 DKK

Sorbetto al Limone

Citron Sorbet

109 DKK

SÆSONMENU

4-retters menu

1. Ret - Forret

Stegt havbars m. kammuslinger, lakserogn, sprøde grønne linser og bagna cauda sauce (lækker italiensk dip).

2. Ret - Pastaret

Hjemmelavet ravioli pasta med fyld af broccoli & mascarpone, tilsmagt med citron, på bund af braiserede minigrøntsager.

3. Ret - Hovedret

Grillet oksemørbrad med baby spinat, ristede hasselnødder, stegte rødløg, Karl Johan svampesauce og kartoffel puré.

4. Ret - Dessert

Hvid chokoladeganache tilsat en infusion af laubærblade, appelsin- og æblekompot samt appelsinbuisquit.

Pris: 550 DKK

Vinmenu

Sotto 'l Sole (Chardonnay)

Fattorie dei Dolfi

Valpolicella Ripasso Superiore (Organic wine)

Onorius Fattorie dei Dolfi

Recioto della Valpolicella Zeni

Pris: 395 DKK

T A S T I N G M E N U

6-retters menu

1. Ret - Entré

Udvalg af charcuteri, parma, bresaola, salami, mortadella.

2. Ret - Forret

Stegt havbars m. kammuslinger, lakserogn, sprøde grønne linser og bagna cauda sauce (lækker italiensk dip).

3. Ret - Pastaret

Hjemmelavet ravioli pasta med fyld af broccoli & mascarpone, tilsmagt med citron, på bund af braiserede minigrøntsager.

4. Ret - Hovedret

Grillet oksemørbrad med baby spinat, ristede hasselnødder, stegte rødløg, Karl Johan svampesauce og kartoffel puré.

5. Ret - Formaggio

Udvalg af italienske oste med
karamelliserede figner

6. Ret - Dessert

Hvid chokoladeganache tilsat en infusion af
laubærblade, appelsin- og æblekompot
samt appelsinbuisquit

Pris: 750 DKK

Vinmenu

Prosecco Cuvée Beatrice D.O.C. Cá Furlan
Sotto 'l Sole (Chardonnay) Fattorie dei Dolfi
Valpolicella Ripasso Superiore (Organic
wine)

Onorius Fattorie dei Dolfi

Primitivo di Manduria Riserva (Carlo Sani)
Recioto della Valpolicella Zeni

Pris: 550 DKK

V E G E T A R M E N U

3-retters menu

1. Ret - Forret

Burrata, tomater, basilikum pesto

2. Ret - Hovedret

Ravioli pasta fyldt med ricotta ost og spinat
serveret med San Marzano tomater og
pesto

3. Ret - Dessert

Dagens dessert

Pris: 425 DKK

B Ø R N E M E N U

Pizza

Tomat, mozzarella, skinke
79 DKK

Lasagna

Hjemmelavet lasagne
79 DKK

Spaghetti

Spaghetti Bolognese
79 DKK

Is

Blandet is
69 DKK