
MENU

A N T I P A S T I

Antipasto Miso

Udvalg af kokkens foretrukne specialiteter

DKK 139

For to personer 239 DKK

Vitello Tonnato

Råmarineret oksemørbrad på bund af rucola toppet med parmesan, citron og trøffelolie

149 DKK

Carpaccio di Manzo alla Piemontese

Råmarineret oksemørbrad på bund af rucola toppet med parmesan, citron og trøffelolie

149 DKK

Carpaccio di Salmone

Tyndskåret frisk laks med pesto

159 DKK

Insalata Caprese con Bufala

Klassisk italiensk salat af solmodne tomater, frisk bøffelmozzarella, modne avocado og friske basilikumblade. Serveret med jomfruolivenolie, balsamico og friskkværnet peber - *149 DKK*

Zuppa di Pomodoro

Tomatsuppe med basilikum og ristet italiensk brød - *129 DKK*

Zuppa di Aragosta

Cremet hummersuppe med ristet italiensk brød - *159 DKK*

Bruschetta

Ristet italiensk brød med friske tomater, basilikum og hvidløg - *99 DKK*

P A S T A

Linguine allo Scoglio

Linguine med årstidens fisk og skaldyr, skøn hjemmelavet sauce af friske tomater og hvidløg drysset med friske krydderurter

189 DKK

Fettuccine al Salmone

Fettuccini med laks og løg i cremet tomatsauce

179 DKK

Spaghetti Carbonara

Klassisk pastaret med æg, fløde, peber og bacon toppet med friskhøvlet parmesan

169 DKK

Penne Altopalato

Penne med stykker af oksemørbrad og finthakket peberfrugt i en let flødesennepssauce toppet med friskhøvlet parmesan
179 DKK

Penne all' Arrabbiata

Penne med cherrytomater, chili og hvidløg i tomatsauce
169 DKK

Pasta Vegetariana

Pasta med årstidens grønt i tomatsauce
169 DKK

Ravioli alla Genovese

Pasta fyldt med ricottaost i tomat, ost og flødesauce
179 DKK

K Ø D & F I S K

Alle retter serveres m. kartofler & garniture

Corona di Agnello

Lammekrone i rosmarinsauce

299 DKK

Filetto di Manzo al Tartufo

Medaljon af oksemørbrad i trøffelsauce

299 DKK

Medaglione al Pepe Verde

Medaljon af oksemørbrad i cognac og grøn
pebersauce

289 DKK

Saltimbocca alla Romana

Kalvefilet med lufttørret parmaskinke og salvie
269 DKK

Scaloppina di Vitello al Gorgonzola

Pandestegte skiver af kalvefilet med mild
gorgonzolasauce
269 DKK

Coda di Rospo

Havtaske med rejer og safransauce. Serveret
med sæsonens garniture
269 DKK

O S T & D E S S E R T

Formaggio Misto

Udvalg af italienske oste serveret med frisk
frugt
149 DKK

Panna Cotta

Traditionel italiensk fløderand med frisk
vaniljeis
149 DKK

Tortino al Cioccolato

Hjemmelavet chokoladesoufflé med vaniljeis
129 DKK

Tiramisu

Hjemmelavet italiensk kaffekage
129 DKK

Gelato Italiano

Blandet italiensk is
129 DKK

PIEMONTE MENU

5 - RETTERS MENU - 449 DKK

Carpaccio

Tynde skiver af oksemørbrad marineret med trøffelolie, rucola og friskhøvlet parmesan

Insalata con Mozzarella e Pomodori

Salat af smagfulde cocktailtomater bagt i ovn ved svag varme omgivet af mozzarella, avocado, kapers og frisk basilikum

Vitello Tonnato

Tynde skiver af rosestegt kalvekød på bund af salat, ansjoser, kapers og tunsauce

Filetto di Manzo

Mør og saftig pandestegt oksemørbrad med trøffelsauce. Serveret med årstidens garniture

Formaggi Misti

Udvalg af italienske oste

SICILIA MENU

449 DKK

Zuppa d'Aragosta

Hummersuppe af fond på fisk og skaldyr med rodfrugter, hvidvin og en anelse chili

Carpaccio di Tonno

Carpaccio af tun med citron, peber og rucola

Cupole alla Marinara

Hjemmelavet ravioli med fyld af fisk. Serveret i cremet sauce af tomat og skaldyr

Coda di Rospo

Havtaske med rejer og safransauce. Serveret med sæsonens garniture

Sorbetti Misti

Blandet italiensk sorbet is