

Antipasti

	Kr.		Kr.
1 BRUSCHETTA AL POMODORO E BASILICO Ristet brød med tomat og basilikum Toasted bread with tomatoes and basil	45,-	2 BRUSCHETTA CON PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZARELLA Ristet brød med parma skinke og mozzarella Toasted bread with parma ham and mozzarella	59,-
3 ANTIPASTO TRADIZIONALE ALL'ITALIANA Udvalg af italiensk charcuteri Selection of traditional Italian charcuterie	115,-	4 BRESAOLA CON PARMIGIANO E RUCOLA Lufttørret oksemørbrad i tynde skiver med Parmesan og rucola Sliced dried tenderloin with Parmesan and rucola	89,-
5 CARPACCIO DI TONNO CON MELANZANE Råmarineret tunfisk med marinerede aubuginer Carpaccio of tuna with marinated eggplant	99,-	6 SALMONE AFFUMICATO Fersk røget laks Smoked salmon	89,-
7 CARPACCIO DI MANZO CON PARMIGIANO Carpaccio af oksemørbrad med frisk Parmesan Sliced fillet of beef with slices of fresh Parmesan	99,-	8 MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORO Bøffel Mozzarella med tomater og basilikum Buffalo Mozzarella with sliced tomatoes and basil	89,-
9 GUAZZETTO DI COZZE CON ZUCCHINE Dampede muslinger med tomat og squash Steam mussel with tomato and squash	99,-	10 VITELLO TONNATO Tynde skiver kalvekød m. kapers- og tunfiskedressing Sliced cold veal served with a tuna sauce	89,-
11 CARPACCIO DI PESCE MISTO MARINATO Carpaccio af forskellige fisk Carpaccio of three different fish	95,-	12 PROSCIUTTO DI PARMA CON MOZZARELLA Parma skinke med mozzarella Parma ham with mozzarella	109,-

Zuppe

15 CREMA DI POMODORO Crema tomatsuppe Cream of tomato soup	65,-	16 TORTELLONI IN BRODO CON CARNE Oksekøds bouillon med tortelloni og grøntsager Bouillon of beef with tortelloni and vegetables	75,-
17 ZUPPA DI PESCE Fiske suppe med forskellige fisk og skaldyr Fish soup with different kinds of fish and shellfish	95,-		

Insalate

20 CAESAR SALAD Romainesalat serveret med grillet kyllingbryst, cæsardressing og friskrevet parmesan Caesar salad with grilled chicken breast, Caesar dressing and parmesan cheese	115,-	21 INSALATA MISTA CRUDA DI STAGIONE Mix af årstidens salat Mixed green season salad	45,-
22 POMODORI FRESCHI CON CIPOLLIA Tomatsalat m. løg, olivenolie og balsamic Tomato salad with onion, olivoil and balsamic	55,-	23 INSALATA MISTA GAMBERETTI E MOZZARELLA Blandet salat med rejer og mozzarellaost Mixed salad with shrimps and Mozzarella cheese	115,-

Pasta

25 RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO E BASILICO Ravioli med ricotta, spinat i tomat sauce og basilikum Ravioli with Ricotta and spinach in a tomato sauce with Basil	115,-	26 TAGLIATELLE AL SALMONE E ZUCCHINE Tagliatelle med laks og Squash Tagliatelle with salmon and zucchini	129,-
27 LINGUINE ALLA PESCATORA Linguine med alt godt fra havet i pikant sauce Linguine with seafood in a spicy sauce	139,-	28 FETTUCCINE CON POLLO E SALSA DI POMODORO Fettuccine med kylling bryst, tomatcrem sauce Fettuccine with chicken and tomato cream sauce	129,-
29 SPAGHETTI ALLA CARBONARA Spaghetti med lækker sauce af æggeblomme, bacon, frisk revet Parmesan og fløde Spaghetti with an egg, bacon, freshly grated Parmesan and cream sauce	99,-	30 RIGATONI CON FILETTO DI MANZO E TARTUFO Rigatoni med oksemørbrad, champignon og trøffelsauce Rigatoni with tenderloin and mushrooms in a truffle sauce	135,-
31 PENNE all'AMATRICANA Penne pasta med tomatsauce, pancetta og løg Penne pasta with tomato sauce, pancetta and onions	115,-	32 LASAGNE AL SUGO D'ANATRA Hjemmelavet lasagne med anderagu Home made lasagne with duck ragout	129,-

Pesce

	Kr.		Kr.
40 FILETTI DI PASSERA E ZAFFERANO Stegt rødtungefilet med rejer, strimler af frisk courgette i hvidvin-safransauce Fried fillet of lemon sole with prawns and strips of fresh zucchini in white wine-and-saffron sause	195,-	41 SALMONE ALLA GRIGLIA Grillet laks med spinat Grilled salmon with spinach	175,-
42 TONNO ALLA GRIGLIA Grillede tun med frisk spinat Grille tuna with spinach	195,-	43 PESCE SPADA ALLA GRIGLIA CON SALSA DI GIOVANNA Grillede sværdfisk med sauce Giovannas Grilled swordfish with sauce Giovanna	185,-
44 FILETTI DI BRAZINO AL FORNO Havbras file bagt i ovn Sea bass filet bake in oven	185,-	45 GRIGLIATA MISTA DI PESCE Forskellige fisk fra grill A selection of grilled fish	219,-

Carne

50 SCALOPPINE AL GORGONZOLA Kalve scaloppini med sauce af Gorgonzola Veal scaloppini with Gorgonzola sauce	179,-	52 SALTIMBOCCA ALLA SORRENTINA Kalvefilet med parmaskinke, mozzarellaost, basilikum og friske tomater i hvidvin sauce Fillet of veal with Parma ham, mozzarella cheese, fresh tomato in a white wine sauce	189,-
53 ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA Grillet entrecote med Maitre d'hotel smør Grilled entrecote with Maitre d'hotel butter	175,-	61 FILETTO AL PEPE VERDE Oksemørbrad med pebersauce Beef tenderloin with pepper sauce	209,-
60 COSTINE D'AGNELLO Grillede lamme filet på ben Grilled rack of lamb	199,-	63 GRIGLIATA MISTA DI CARNE Forskellige grillstegt kød med Provence-urtdressing A selection of grill meat	219,-
62 TOURNEDOS ROSSINI Oksemørbrad med Foie gras i Madeirasauce Beef tenderloin with Foie Gras in Madeira Sauce	219,-		

Alle kødretter serveres med dagens kartofler og årstidens grøntsager

Formaggi

70 TALEGGIO 60,-	71 PECORINO SARDO 60,-
72 GORGONZOLA 60,-	73 FORMAGGI MISTI 85,-

Dolci

80 TIRAMISU Kvik mig op! Traditionel italiensk kaffekage Home-made Italian coffee cake	65,-	81 CASSATA MARTINI Siciliansk is specialitet med Martini Sicilian ice-cream with Martini	69,-
82 TARTUFO AL CIOCCOLATO Trøffel med chokolade Chocolate truffle ice-cream	69,-	83 GELATI MISTI Blandet is A selection of mixed Italian ice-cream	59,-
84 SORBETTO DELLA CASA Husets sorbet Sorbet	60,-	85 BANANA SPLIT Banan med vaniljeis og chokolade Banana with vanilla ice cream and chocolate	65,-
86 TORRONCINO AL CAFFÉ Is med krokante stykker af hasselnødder trukket i espresso kaffe Ice cream topped with crunchy pieces of hazelnuts and warm espresso coffee	75,-	87 TARTUFO BIANCO CON SAMBUCA Hvid chokoladetrøffel med Sambuca likør White chocolate truffle ice cream with Sambuca	75,-