

SEPTEMBER MENU

Forret

Tuncarpaccio med dildmayo, fennikel og rucola, toppes med sesam marineret tang.

Hovedret

Lammefilet, stegt i hvidløg og rosmarin.
Serveres med dagens tilbehør og en cognac sauce.

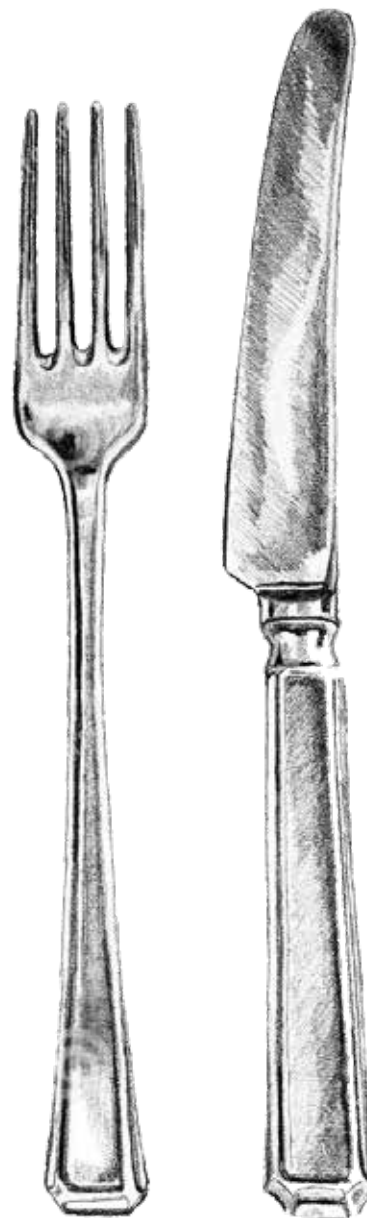
Dessert

Kold skovbærsuppe med panna cotta is.

3 retter

389,-

Pris pr. couvert



llefantino



@L'lefantino

● ————— L'lefantino ————— ●

Cocktails

- Gin/Tonic** 89,-
Gin, Tonic, lime, rosmarin
Gin, tonic, lime, rosemary
- Mojito** 89,-
Cubansk rom, mynteblade, lime, danskvand,
rørsukker
Cuban rum, mint leaves, lime, Club soda, cane sugar
- Sprisseto** 79,-
Prosecco, aperol, soda, appelsin
Prosecco, aperol, soda, orange

Antipasta - Forretter - Starters

- Bruschetta** 109,-
3 forskellige bruschetta
3 different bruschetta
- Vitello Tonnato** 109,-
Kalv med tun sauce, salat og kapers
Veal with tuna sauce, salad and capers
- Salmone Affumicato con Pan Briche** .. 119,-
Røget laks med emulsion af citron og olivenolie med
syltede urter og granatæbler
*Smoked salmon with emulsion of lemon and olive oil
with pickled herbs and pomegranates*
- Caprese di Mozzarella di Bufala** 109,-
Bøffelmozzarella med tomat, basilikum og pinjekerner
Buffalo mozzarella with tomato, basil and pine nuts
- Carpaccio di Manzo con Parmigiano** . 119,-
Okse carpaccio med parmesan flager, rucola
og pinjekerner og trøffel mayo
*Beef carpaccio with parmesan cheese, arugula
and pine nuts and trufflemayo*
- Zuppa del Giorno** 119,-
Dagens suppe
Soup of the day



Carne - Kød - Meat

Serveres med dagens kartofler og grønsager

- Saltimbocca alla Romana** 249,-
Kalvefilet med parmaskinke, salvie og marsalasaucé
Filet of veal with parma ham, sage and marsala sauce
- Filetto di Manzo 250g** 279,-
Grillet oksemørbrad med trøffelsauce
Grilled beef tenderloin with truffle sauce
- Costolette di Agnello** 289,-
Lammekotletter med rosmarin og hvidløg
Lamb chops with rosemary and garlic
- Lombata di Vitello alla Griglia 240g....** 259,-
Kalvefilet med sauce af Madagascarpæber
Veal filet served with sauce of Madagascar pepper

Manuel anbefaler

- Husets hjemmelavet Limoncello** 79,-
En god start på ethvert måltid
A good start to any meal



Primi piatti - Pasta & Risotto

- Spaghetti alla Carbonara** 169,-
Spaghetti med pancetta, parmesanost og frisk basilikum
Spaghetti with Italian bacon, parmesan cheese and fresh basil
- Spaghetti alla Bolognese** 169,-
Spaghetti med kødsauce, parmesan ost og frisk basilikum
Spaghetti with meat sauce, parmesan cheese and fresh basil
- Pasta con Pesto e Gamberi** 179,-
Pasta med pesto og kæmperejer, parmesan ost
og frisk basilikum
Pasta with pesto and prawns, parmesan cheese and fresh basil
- Pasta con Mozzarella di Bufala** 169,-
Pasta med pesto, pinjekerner, bagte tomater
og bøffelmozzarella
Pasta with pesto, pine nuts, semi dried tomatoes and buffalo mozzarella
- Pasta con Filetto di Pollo** 179,-
Pasta med kyllingebryst, spinat og tomat sauce
Pasta with chicken breast, spinach and tomato sauce
- Ravioli Ripieno di Ricotta e Spinaci** 169,-
Ravioli fyldt med ricotta og spinat, hertil tomat og pesto
Ravioli stuffed with ricotta and spinach with tomato and pesto
- Tagliatelle Julienne di Filetto e Funghi** ... 189,-
Tagliatelle med oksemørbrad, svampe og trøffelcreme
Pasta tagliatelle with tenderloin, mushrooms and truffle creme
- Linguine ai Frutti di Mare** 179,-
Linguine med skaldyr, parmesan ost og frisk basilikum
Ribbon pasta with seafood, parmesan cheese and fresh basil
- Lasagna Tradizionale** 179,-
Hjemmelavet lasagne
Homemade lasagne
- Risotto al Filetto di Pollo** 189,-
Risotto med safranmarineret kyllingebryst
Risotto with safran marinated chicken breast



Pesce - Fisk - Fish

Serveres med dagens kartofler og grøntsager ELLER risotto

- Tonno con Sesam** 269,-
Tun med sesam
Tuna with sesame
- Pesce di Giornata** 249,-
Dagens fisk
Fish of the day

Pizze - Pizza

Alle er med hjemmelavet tomatsauce og italiensk mozzarella.
10% rabat på pizza ud af huset.

- Margherita**..... 109,-
Friske cherrytomater og basilikum
Fresh cherry tomatoes and basil
- Capricciosa**..... 139,-
Parmaskinke, champignon, friske
cherrytomater og basilikum
Parma ham, mushrooms with fresh cherry tomatoes and basil
- Bresaola**..... 149,-
Bresaola, frisk rucola og parmesan ost,
pesto med friske cherrytomater
*Italian bresaola, fresh arugula and parmesan cheese,
pesto with fresh cherry tomatoes*
- Al Gorgonzola e Prosciutto Crudo**..... 149,-
Gorgonzola ost, parmaskinke, friske cherrytomater og
basilikum
Gorgonzola cheese, parma ham, fresh cherry tomatoes and basil
- Al salame**..... 139,-
Italiensk stæk salami, friske cherrytomater og basilikum
Italian spicy salami, fresh cherry tomatoes and basil
- Italiano**..... 139,-
Kødsauce, friske cherrytomater og basilikum
Meat sauce, fresh cherry tomatoes and basil
- Pollo**..... 169,-
Kyllingefilet med frisk spinat, pesto,
cherrytomater og basilikum
Chicken fillet, fresh spinach, cherry tomatoes and basil
- Filetto**..... 169,-
Grillet kalvefilet, rødløg, frisk rucola, pesto,
cherrytomater og basilikum
Veal fillet, red onion, fresh arugula, cherry tomatoes and basil
- Bufala**..... 139,-
Rucola, bøffelmozzarella, pinjekerner og pesto
Arugula, buffalo mozzarella, pine nuts and pesto

Pizze Bianche - Hvid Pizza - White Pizza

10% rabat på pizza ud af huset.

- Salami Napoli**..... 149,-
Salami, gorgonzola og mozzarella
Salami and gorgonzola and mozzarella
- Prosciutto Toscano**..... 149,-
Prosciutto, kartoffel, rosmarin, mozzarella og trøffelpesto
Prosciutto, potatoes, rosemary, mozzarella and truffel pesto
- Verdure**..... 149,-
Grøntsager, pesto, mozzarella og pinjekerner
Vegetables, pesto, mozzarella and pine nuts
- Tartufo**..... 159,-
Bøffelmozzarella og trøffel
Buffalo mozzarella and truffel

Bambini - Børn - Kids

- Børne pizza**..... 79,-
Tomat og mozzarella
Tomato and mozzarella
- Fatto in casa lasagna**..... 79,-
Hjemmelavet lasagne
Homemade lasagne
- Spaghetti Bolognese**..... 79,-
Spaghetti med kødsauce
Spaghetti with meat sauce

Dolce - Dessert

- Formaggi misti al carello**..... 99,-
Udvalg af italienske oste
Selection of Italian cheese
- Tiramisu**..... 89,-
- Assortimento di gelati misti della casa** 79,-
Udvalg af italiensk is
Selection of Italian ice cream
- Creme brulée alla nocciola**..... 89,-
Hassel nødde creme brulée
Hazelnut creme brulée
- Tortino caldo al cioccolato con gelato** 99,-
Lun chokolade fondant med vaniljeis
Warm chocolate cake with vanilla ice cream
- Affogato**..... 139,-
Espresso og vaniljeis samt 1 glas dessertvin
Espresso and vanilla ice cream plus 1 glass of dessert wine

Dessertvin

- Recioto Quare, Valpolicella docg**.... gl. 75,- / fl. 399,-
Amaronens storebror. Mørk, tung og kraftig.
Perfekt til chokoladedessertes og ost.
- Moscato d'Asti Capetta, Asti docg**..... fl. 299,-
Charmende frisk og sødmefuld let perlende vin.
Perfekt som sød aperitif eller til lyse dessertes.

Caffé - Kaffe

- Americano** espresso, varmt vand..... 35,-
- Espresso** single/dobbelt..... 35,-/39,-
- Café Latte** espresso, mælk, mælkeskum..... 45,-
- Cappuccino** espresso, mælk, mælkeskum..... 45,-
- Caffè Macchiato** espresso, mælk, mælkeskum .. 35,-
- Irish Coffee** espresso, whisky..... 79,-
- Te** se dagens udvalg..... 35,-
Tea - se selection

Spumante

Prosecco Corte Calli, Treviso doc..gl. 69,- / fl. 349,-
Friske halvtørre bobler med bløde frugtige noter.
Perfekt som liflig aperitif.

Moscato d'Asti Capetta, Asti doc..... fl. 299,-
Charmerende frisk og sødmefuld let perlende vin.
Perfekt som sød aperitif eller til lyse desserter.

Ferrari Brut, Trento doc..... fl. 499,-
Toppen af poppen i Italien. Kongen af bobler.
Perfekt til fisk, skaldyr og enhver festlig lejlighed.

Hvidvin

Lugana Bertoldi, Lugana doc..... fl. 499,-
Moderne italiensk hipstervin. Tør, let cremet, elegance.
Perfekt til fisk og medium kraftige retter.

Chardonnay KG Gries, Alto Adige doc..... fl. 399,-
Frisk, tør og fyldig. Super klassisk.
Perfekt til fisk og kraftige retter.

Pecorino, Abruzzo doc..... fl. 349,-
Lokal hemmelighed. Tør, frisk og let krydret.
Perfekt til pasta og risotto.

Pinot Grigio Riporta, Sicilia igt.....gl. 75,- / fl. 299,-
Frugtig, let cremet og halvtør.
Perfekt til pizza og pasta.

Trebbiano Caldora, Abruzzo doc..gl. 65,- / fl. 259,-
Frisk og halvtør.
Perfekt til lette retter eller som aperitif.

Rosévin

Nobile delle Rocche, Italiagl. 65,- / fl. 259,-
Mild og blød halvtør rosé.
Perfekt som aperitif.

Blush, SanVigilio, Pavia igt.....gl. 75,- / fl. 299,-
Frisk og halvtør lys rosé.
Perfekt til pizza og lette retter.

Bolzano Rosé, Dolomiti igt..... fl. 349,-
Tør, karakterfuld og klassisk italiensk rosé.
Perfekt til fisk og pasta.

Drikkevarer

Italiensk Flaskeøl (50 cl) 69,-
Italiensk Vand (75 cl) 59,-
Sodavand 35,-
Juice..... 35,-

Spiritus

3 cl. Se det store udvalg fra vognen

Grappa, Limoncello 79,-
Likør, Bitter..... 79,-
Rom, Gin, Vodka, Whisky..... 79,-
Cognac 89,-

Rødvin

VENETO

Amarone "Campedel"fl. 699,-

Valpolicella Classico docg

Kraftig silkeblød oldschool Amarone med super balance og kompleksitet. Perfekt til oksekød eller som meditationsvin.

Corte Guala "Terre di Marna"gl. 95,- / fl. 449,-
Manuel's favorit. Fløjlsblød og kraftfuld "Babyamarone" med 15% alkohol. Perfekt bøfvin.

Ripasso Superiore "Campedel"fl. 429,-

Valpolicella Classico doc

Kraftige og karakterfuld Ripasso med masser saftig charme og let sødme. Perfekt allroundvin.

PIEMONTE

Barolo "Poiana", Barolo docg.....fl. 599,-

Tør og saftig Barolo med fantastisk kombination af power og elegance. Perfekt til kød og retter med svampe eller trøfler.

Barbera "Attimi", Piemonte doc.....gl. 85,- / fl. 349,-
Saftig og charmerende rødvin med god power og frugt.
Perfekt til lam og kalvekød.

PUGLIA

Primitivo Il Bacca, di Manduria doc.....fl. 489,-
Måske verdens bedste Primitivo. Silkeblød power og indbydende sødme. Perfekt til okse- og kalvekød.

Primitivo Quindici, Vini Rossogl. 75,- / fl. 319,-
Dyb kraftig rødvin med 15% alkohol og blød frugtig sødme.
God allroundvin til pizza og pasta.

SICILIA

Nero d'Avola/Nerello Due Lune, Sicilia doc.....fl. 499,-
Tung fyldig frugtbombe med masser af silkeblød power.
Perfekt til okse- og kalvekød.

TOSCANA

Sassicaia, Bolgheri doc.....fl. 2999,-
Kongen af Super-Toscanere. Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc. Ikonisk topvin.

Tignanello Antinori, Toscana igt.....fl. 1699,-
Prisen af Super-Toscanere. Blend af Sangiovese, Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc. Nyklassiker.

Bolgheri "Linda", Bolgheri docfl. 499,-
Uopdaget supertoscaner. L'Elefantino's lille juvel. Stor, frugtig, blød, power. Perfekt til al slags til kød.

Governo Poggio Civetta, all'Uso igt.....fl. 429,-
Toscana's svar på Amarone. Tørrede druer og lang lagring giver blødhed og sødme. Perfekt til oksekød.

Chianti, Tenuta Rossetti, Chianti docg.....fl. 329,-
Saftig blød rødvin med frugtig elegance. Perfekt til pizza og pasta.

ABRUZZO

Montepulciano Caldora, Abruzzo doc... gl. 65,- / fl. 259,-
Blød og saftig rødvin med lette frugtige toner. Perfekt til pizza og pasta.

Montepulciano Yume, Abruzzo docfl. 449,-
Kraftig og frugtig rødvin med let sødme og fin blødhed.
Perfekt til lam.