

# MORTENS AFTEN

## Forret

Tun tartar med ristet rosmarin brød  
og kaviar.

## Hovedret

Stegt Andebryst med blommer,  
abrikoser og æbler

## Dessert

Ris a la mande cheese cake med  
kirsebær og hvid chokolade

3 retter

**389,-**

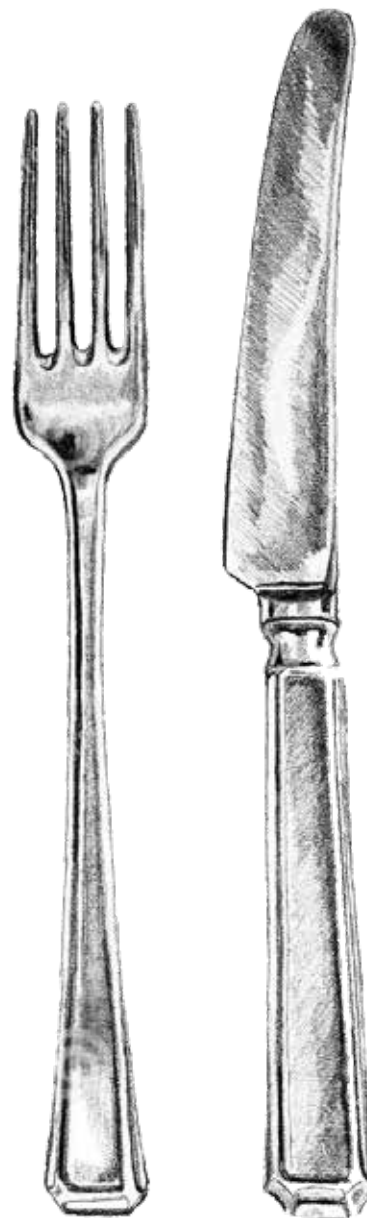
Pris pr. couvert



llefantino



@L'lefantino



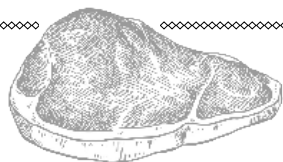
● ————— L'lefantino  ————— ●

## 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 bøffelmazzarella  
*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

**Chardonnay Castelfeder, Alto Adige doc... fl. 599,-**  
Fyldig og kraftig fadlageret hvidvin. Som stor hvid Bourgogne. Perfekt til fisk og smagfulde retter.

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

**Chardonnay Montmès, Dolomiti igt..... fl. 349,-**  
Tør, frisk og medium fyldig.  
Perfekt til pasta og risotto.

**Pinot Grigio Caldora, Sicilia igt.....gl. 75,- / fl. 299,-**  
Tør og forfriskende sprød.  
Perfekt til pizza og pasta.

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

## Rosévin

**Nobile delle Rocche, Italia.....gl. 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 Corte Guala .....fl. 699,-**  
**Valpolicella Classico docg**

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

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

**Ripasso Superiore Corte Guala .....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 Velar, di Manduria doc.....fl. 489,-**  
Måske verdens bedste Primitivo. Silkeblød power og indbydende sødme. Perfekt til okse- og kalvekød.

**Primitivo Quindici, Vini Rosso.....gl. 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 doc .....fl. 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 doc .....fl. 449,-**  
Kraftig og frugtig rødvin med let sødme og fin blødhed.  
Perfekt til lam.