

Aperitivi

Gin/Tonic 89,-

Gin, tonic, lime, rosmarin
Gin, tonic, lime, rosemary

Negroni 99,-

Campari, gin, vermouth rosso, appelsin
Campari, gin, vermouth rosso, orange

Bellini 99,-

Prosecco, fersken
Prosecco, peach

Sprisseto 99,-

Prosecco, aperol, soda, appelsin
Prosecco, aperol, soda, orange

Mojito 99,-

Hvid rom, mynte, lime, sukker og danskvand
White rum, mint, lime, sugar and sparkling



Antipasti

Bruschetta 129,-

Ristet brød med tomat, basilikum, hvidløg og balsamico glaze
(tilføj Parma-skinke +20,-)
Toasted bread with tomato, basil, garlic and balsamic glaze
(add Parma ham 20,-)

Vitello Tonnato 149,-

Tyndt skåret kalvefilet med tunsauce, kapers og rucola
Thinly sliced veal fillet with tuna sauce, capers and arugula

Salmone Affumicato 159,-

Røget laks med urtemayo, syltede rødløg og granatæbler
Smoked salmon with herb mayo, pickled red onions and pomegranates

Burrata con Peperoni Arrostiti 149,-

Cremet burrata med grillede peberfrugter, basilikumolie og ristede pinjekerner
Creamy burrata with grilled peppers, basil oil and roasted pine nuts

Carpaccio di Manzo 159,-

Tyndt skåret oksemørbrad med parmesan, rucola, pinjekerner og trøffelmayo
Thinly sliced beef tenderloin with parmesan, arugula, pine nuts and truffle mayo

Parmigiana di Melanzane 149,-

Bagte auberginer med tomat sauce, mozzarella, parmesan og frisk basilikum
Baked aubergines with tomato sauce, mozzarella, parmesan and fresh basil

Zuppa del Giorno 159,-

Dagens suppe
Soup of the day

Primi Piatti - Pasta & Risotto

Spaghetti Carbonara 199,-

Æggeblomme, pancetta, parmesan og sort peber
Egg yolk, pancetta, parmesan and black pepper

Tagliatelle al Gorgonzola e Prosciutto Crudo 199,-

Cremet gorgonzolasauce, Parma-skinke og valnødder
Creamy gorgonzola sauce, Parma ham and walnuts

Spaghetti con Gamberi e Crema di Limone 209,-

Kæmperejer i cremet citronsauc
King prawns in creamy lemon sauce

Spaghetti con Gamberi, Aglio e Peperoncino 209,-

Kæmperejer med hvidløg, chili og cherrytomater
King prawns with garlic, chili and cherry tomatoes

Tagliatelle con Burrata 199,-

Burrata, pesto, pinjekerner og cherrytomater
Burrata, pesto, pine nuts and cherry tomatoes

Ravioli Burrata e Basilico 199,-

Frisk ravioli fyldt med burrata og basilikum,
serveret i tomat sauce og toppet med parmesan
*Fresh ravioli filled with burrata and basil,
served in tomato sauce and topped with parmesan*

Tagliatelle con Filetto di Manzo 219,-

Oksemørbrad med svampe og trøffelcreme
Beef tenderloin with mushrooms and truffle cream

Spaghetti ai Frutti di Mare 209,-

Muslinger, blæksprutte, rejer, hvidløg og cherrytomater
Mussels, squid, shrimp, garlic and cherry tomatoes

Lasagne alla Bolognese 199,-

Oksekød, tomat sauce, béchamel, mozzarella og parmesan
Beef, tomato sauce, béchamel, mozzarella and parmesan

Risotto al Limone e Gamberi 199,-

Cremet risotto med citronzest, mascarpone og persille,
toppet med store rejer
*Creamy risotto with lemon zest, mascarpone and parsley,
topped with large shrimp*

Risotto ai Funghi e Tartufo 199,-

Risotto med svampe og trøffel
Risotto with mushrooms and truffle

Secondi Piatti - Carne

Serveres med dagens kartofler og grøntsager

Corona di Agnello 329,-

Lammekrone med rosmarin, hvidløg og rødvinssauce
Lamb crown with rosemary, garlic and red wine sauce

Saltimbocca alla Romana 299,-

Kalvefilet med Parma-skinke, salvie og hvidvinssauce
Veal fillet with Parma ham, sage and white wine sauce

Filetto di Manzo 339,-

Oksemørbrad med trøffelsauce
Beef tenderloin with truffle sauce

Petto di Faraona su Risotto al Limone 319,-

Perlehønebryst stegt på skindet, serveret med cremet citronrisotto, mascarpone og persille
Guinea fowl breast roasted on the skin, served with creamy lemon risotto, mascarpone and parsley



Secondi Piatti - Pesce

Pesce del Giorno 279,-

Dagens fisk – serveres med salat og grøntsager
Fish of the day – served with salad and vegetables

Pizze

med tomatsoauce, mozzarella og basilikum

Margherita 139,-

Parma e Funghi 159,-

Parmaskinke - champignon
Parma ham and mushrooms

Bresaola 169,-

Bresaola - rucola - pesto - parmesan
Bresaola - arugula - pesto - parmesan

Al gorgonzola e Prosciutto Crudo 169,-

Gorgonzola - parmaskinke
Gorgonzola - parma ham

Al Salame 159,-

Stærk salami
Spicy salami

Burrata 159,-

Burrataost - rucola - pinjekerner - pesto
Burrata cheese - arugula - pine nuts - pesto

Pistacchio e Mortadella 179,-

Cremet pistacchio - mozzarella - mortadella - ricotta -
ristede pistacchinødder - citronskal
*Creamy pistacchio - mozzarella - mortadella - ricotta -
toasted pistachios - lemon zest*

Burrata e Prosciutto di Parma 189,-

Mozzarella - burrata - parmaskinke - semi-tørrede
tomater - basilikum - olivenolie - balsamico
*Mozzarella - burrata - parma ham - semi-dried tomatoes -
basil - olive oil - balsamic vinegar*

Nduja e Miele 179,-

Mozzarella - calabrisk 'nduja - rødløg - ricotta -
flydende honning - oregano
*Mozzarella - Calabrian 'nduja - red onion - ricotta -
liquid honey - oregano*

Patate Bianca 189,-

Kartofler - mozzarella - pancetta - rosmarin
(uden tomatsoauce)
*Potatoes - mozzarella - pancetta - rosemary
(without tomato sauce)*



Bambini

Børn under 12 år

Pizza Bambino 99,-

Tomat og mozzarella
Tomato and mozzarella

Lasagne alla Bolognese 99,-

Oksekød, tomatsoauce, béchamel, mozzarella og parmesan
Beef, tomato sauce, béchamel, mozzarella and parmesan

Spaghetti Bolognese 99,-

Klassisk kødsauce
Classic meat sauce

Spaghetti Carbonara 109,-

Æggeblomme, pancetta, parmesan og peber
Egg yolk, pancetta, parmesan and pepper

Børne-is 69,-

2 kugler is
2 scoops of ice cream

Dolci

Formaggi Misti 159,-

Udvalg af italienske oste, serveres med hjemmelavet marmelade og ristet brød
Selection of Italian cheeses, served with homemade jam and toast bread

Tiramisù 99,-

Klassisk italiensk tiramisù med mascarponecreme og kaffe
Classic Italian tiramisu with mascarpone cream and coffee

Gelati Misti 99,-

3 kugler is
3 scoops of ice cream

Tortino Caldo al Cioccolato 139,-

Lun chokoladefondant med vaniljeis
Warm chocolate fondant with vanilla ice cream

Affogato 139,-

Espresso hældt over vaniljeis med et glas dessertvin
Espresso poured over vanilla ice cream with a glass of dessert wine

Crème Brûlée alla Nocciola 99,-

Creme brulée med hasselnødder
Creme brulée with hazelnuts

Vini Dolci

Vin Santo docg, Tenuta Rossetti gl. 79,- fl. 350,-

Lys toscansk dessertvin, der smager som en drøm, og som passer perfekt til Italiens mange lyse desserter. Nyd den til tiramisù, affogato el. Crème Brûlée.
Light colored Tuscan dessert wine with a dreamlike flavor, perfectly suited to Italy's many delicate desserts. Enjoy it with tiramisu, affogato, or crème brûlée.

Recioto della Valpolicella docg, La Quare gl. 89,- fl. 495,-

Kraftig, dyb og mørk valpolitansk dessertvin, som er den perfekte ledsager til alt med mørk chokolade.
Full-bodied, deep, and dark Valpolicella dessert wine, the perfect companion to anything with dark chocolate..

Vini Spumanti

Prosecco Brut doc [Frugtig / Fruity]	Sacchetto	gl. 79,-	fl. 395,-
Moscato d'Asti docg [Sød / Sweet]	Armando Piazza		fl. 425,-
Metodo Classico MC20 [Tør / Dry]	Bric Cenciurio		fl. 650,-

Vini Rosati

Chiaretto Bardolino Classico doc [Let / Light bodied]	Riva d'Oro	gl. 79,-	fl. 295,-
Negroamaro igt [Sød / Sweet]	I Muri	gl. 85,-	fl. 350,-
Rosato dell'Etna [Tør, Øko / Dry, Organic]	Terrazze dell'Etna		fl. 475,-

Vini Bianchi

- Alto Adige / Südtirol -

Chardonnay "Kleinstein" doc	Kellerei Bozen		fl. 550,-
Chardonnay Riserva "Stegher" doc	Kellerei Bozen		fl. 995,-

- Campania -

Fiano di Avellino docg	Tenuta Scuotto		fl. 475,-
Greco di Tufo Riserva docg	Tenuta Scuotto		fl. 650,-

- Piemonte -

Riesling doc	Bric Cenciurio		fl. 550,-
--------------	----------------	--	-----------

- Veneto -

Pinot Grigio delle Venezie igt	Riva d'Oro	gl. 79,-	fl. 295,-
Chardonnay igt	Corte Guala	gl. 89,-	fl. 395,-
Lugana doc	Bertoldi		fl. 475,-

- Sicilia -

Sauvignon Blanc igt	Andrero		fl. 395,-
Bianco del Vulcano [Øko / organic]	Terrazze dell'Etna		fl. 475,-

- Store flasker -

Fiano "Oi Nì" doc	Tenuta Scuotto	1,5 liter	fl. 1500,-
-------------------	----------------	-----------	------------

Vini Rossi

- Alto Adige / Südtirol -

Pinot Noir doc	Kellerei Bozen	fl. 495,-
Pinot Noir Reserva "Bachmann" doc	Kellerei Bozen	fl. 695,-

- Piemonte -

Barbera Piemonte doc	Attimi	gl. 89,-	fl. 395,-
Barbera Nizza docg	Perla		fl. 595,-
Langhe Nebbiolo doc	Bric Cenciurio		fl. 595,-
Barbaresco docg	Armando Piazza		fl. 695,-
Barbaresco Riserva "Vigna Giaia Nervo" docg	Armando Piazza		fl. 995,-
Barolo Riserva docg	Argante		fl. 795,-
Barolo del Comune de Barolo docg	Bric Cenciurio		fl. 995,-

- Valpolicella -

"Terre di Marna" Super Valpolicellano igt	Corte Guala	gl. 95,-	fl. 450,-
Ripasso Superiore della Valpolicella doc	Corte Guala		fl. 495,-
Ripasso Superiore della Valpolicella Classico doc	Campedel		fl. 595,-
Amarone della Valpolicella docg	Corte Guala		fl. 695,-
Amarone della Valpolicella Classico docg	Campedel		fl. 995,-
Amarone della Valpolicella Classico Riserva docg	Emilio1899		fl. 1250,-

- Toscana -

Chianti Classico docg [øko / organic]	Cafaggio		fl. 495,-
Brunello di Montalcino docg	Poggio Conte		fl. 975,-
Governo all'Uso igt	Poggio Civetta	gl. 95,-	fl. 450,-
Tignanello "Super Tuscano" igt	Tenuta Antinori		fl. 2500,-
Linda Bolgheri doc	Tenuta Rossetti		fl. 550,-
Sassicaia Bolgheri doc	Tenuta San Guido		fl. 3950,-

- Puglia -

Negroamaro igt	Luccarelli	gl. 85,-	fl. 350,-
Primitivo di Manduria doc	Il Bacca		fl. 525,-

- Sicilia -

Cratere Rosso del Vulcano doc	Terrazze dell'Etna		fl. 495,-
Nero d'Avola/Nerello Mascalese doc	Due Lune		fl. 550,-

- Store flasker -

Chianti Superiore docg	Castello del Trebbio	1,5 liter	fl. 895,-
Chianti Superiore docg	Castello del Trebbio	5 liter	fl. 2750,-
Barbera d'Alba "Mugiot" doc	Armando Piazza	1,5 liter	fl. 1750,-

Bevande - Drikke - Beverages

Italiensk Flaskeøl (50 cl) 49,-
Italian bottled beer

Italiensk Vand (75 cl) 59,-
Italian water

San Pellegrino, Acqua Panna

Sodavand 39,-
Softdrinks

Cola, Cola Zero, Faxe Kondi, Fanta, Limonata

Juice 39,-
Æble, appelsin, hyldeblomst
Apple, Orange, Elderflower

Postevand 25,-
Tap water

Liquori - Likør - Liquor

3 cl. se det store udvalg
3 cl. see the large selection

Grappa, Limoncello 99,-

Likør, Bitter 89,-

Rom, Gin, Vodka, Whisky 89,-

Cognac 129,-

Caffé

Americano 39,-

Espresso 39,- doppio 45,-

Café Latte 49,-

Cappuccino 49,-

Caffè Macchiato 45,-

Latte Macchiato 49,-

Irish Coffee 89,-

Te 45,-