

## ANTIPASTI-FORRETTER-STARTERS

BRUSCHETTA 30.-

- HVIDLØGSBRØD MED FRISKE TOMATER OG BASILIKUM
- GARLICBREAD WITH FRESH TOMATOES AND BASIL

INSALATA FANTASIA 110.-

- KØKKENCHEFENS VALG
- CHOICE OF THE CHEF

PROSCIUTTO E MELONE 99.-

- ITALIENSK LUFTTØRRET PARMASKINKE MED MELON
- ITALIAN HAM AND MELON

PANE ITALIANO 46.-

- PIZZABRØD MED OLIVENOLIE, SALT OG ROSMARIN
- PIZZA BREAD WITH OLIVE OIL, SALT AND ROSEMARY

SCAMPI ITALIANO 109.-

- KÆMPEREJER MED CHERRYTOMATER, HVIDLØG & CHILI I HVIDVINSTOMAT SAUCE
- KING PRAWNS WITH CHERRYTOMATOES, GARLIC & CHILI WITH WHITEVINE-TOMATO SAUCE



## PRIMI DI PASTA-PASTARETTER-PASTA

PENNE AL SALMONE 129.-

PASTARØR MED LAKS, DILD, ROSENPAPRIKA OG FLØDESAUCE  
PASTA WITH SALMON, HERBS AND CREAM SAUCE

PENNE AL FORMAGGIO 149.-

PASTARØR MED TRE FORSKELLIGE SLAGS OST; TALEGGIO, PARMESANOST OG MOZZARELLA  
PASTA WITH THREE DIFFERENT KINDS OF CHEESE, TALEGGIO, PARMESAN CHEESE AND  
MOZZARELLA

TAGLIATELLE VEGETARIAN 139.-

BÅNDSPAGHETTI MED ÅRSTIDENS UDVALGTE GRØNTSAGER I TOMATSAUCE  
TAGLIATELLE WITH SEASONAL VEGETABLES SERVED WITH A TOMATO SAUCE

PENNE ALLA SORRENTINA 139.-

PASTARØR MED CHERRYTOMATER, FRISK MOZZARELLA, HVIDLØG OG BASILIKUM  
PASTA WITH SMALL TOMATOES, FRESH MOZZARELLA, GARLIC AND BASIL

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA 129.-

SPAGHETTI MED CHERRYTOMATER, BACON, LØG, CHILI OG TOMATSAUCE  
SPAGHETTI WITH SMALL TOMATOES, BACON, ONIONS AND CHILI WITH A TOMATO SAUCE

RISOTTO CON POLLO 139.-

RISOTTO MED KYLLING OG BROCCOLI  
RISOTTO WITH CHICKEN AND BROCCOLI



## SECONDI DI CARNE – KØDRETTER – MEAT COURSES

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 198.-

KALVEFILET MED PARMASKINKE, SALVIE, PINJEKERNER OG HVIDVINSSAUCE  
VEAL FILLET WITH AIR DRIED HAM, SAGE, SEEDS OF PINES AND WITH A WHITE WINE SAUCE

BISTECCA ALLA GRIGLIA 198.-

GRILLET KALVESTREAK MED EN PESTO AF HVIDLØG OG PERSILLE  
GRILLED VEAL STEAK WITH A PESTO OF GARLIC AND PARSLEY

SCALOPPINE AL GORGONZOLA 198.-

KALVEFILET MED GORGONZOLASAUCE  
VEAL FILLET WITH GORGONZOLA SAUCE

FILETTO DI MANZO AL PEPE 219.-

OKSEMØRBRAD MED PEBER- OG COGNACSAUCE  
UNDERCUT OF SIRLOIN WITH A PEPPER AND COGNAC SAUCE

CARRÉ D'AGNELLO AL ROSMARINO 198.-

LAMMEKRONE MED ROSMARIN OG RØDVINSSAUCE  
RACK OF LAMB WITH ROSEMARY SERVED IN A RED WINE SAUCE

FILETTO DI MANZO AL TARTUFO 219.-

OKSEMØRBRAD MED TRØFFELSAUCE  
UNDERCUT OF SIRLOIN WITH A TRUFFLE SAUCE



## PESCE – FISK – FISH

### SALMONE ALLA GRIGLIA

198.-

GRILLET LAKS MED CHERRYTOMATER, HVIDLØG, CITRONSAUCE OG  
BLÅMUSLINGER  
GRILLED SALMON WITH SMALL TOMATOES, GARLIC, LEMON SAUCE AND MUSSELS

### GAMBERONI AL VINO BIANCO

198.-

KÆMPEREJER MED HVIDVINSSAUCE  
GIANT PRAWNS WITH WHITE WINE SAUCE

## FORMAGGI – OST – CHEESE

### **Gorgonzola 98.-**

Gorgonzola med hjemmebagt brød  
Gorgonzola with home made bread

### **Piatto misto 128.-**

Tre forskellige slags ost serveret med frugt og hjemmebagt brød  
Three different kinds of cheese served with fruit and home made bread



## DOLCI – DESSERTER – DESSERTS

PIATTO DI FRUTTA FRESCA	98.-
FRUGTTALLERKEN MED DAGENS FRISKE FRUGT ASSORTMENT OF TODAY'S FRESH FRUIT	
TARTUFO AL CACAO E VANIGLIA CON FRUTTA FRESCO	78.-
ITALIENSK KAKAO- OG VANILJETRØFFELIS SERVERET MED FRISK FRUGT ITALIAN TRUFFLE ICE CREAM WITH COCOA AND VANILLA, SERVED WITH FRESH FRUIT	
AFFOGATO	89.-
ITALIENSK VANIJEIS OVERHÆLDT MED ESPRESSOKAFFE ITALIAN VANILLA ICE CREAM TOPPED WITH ESPRESSO COFFEE	
SORBETTO MISTO	98.-
TRE SLAGS SORBETIS THREE KINDS OF SORBET ICE CREAM	
MOUSSE AL CIOCCOLATO	89.-
CHOKOLADEMOUSSE CHOCOLATEMOUSSE	

