



## SPRING MENU

### ANTIPASTI

<b>BURRATA CON CROSTINI E POMODORINI ARROSTO -</b> Burrata med crostini og bagt tomat	<b>95,-</b>	<b>BURRATA CON CROSTINI E POMODORINI ARROSTO -</b> Burrata with crostini and roasted tomato	<b>95,-</b>
<b>INSALATA DI GAMBERI, CON SPAGHETTI DI ZUCCHINE -</b> Rejer salat med zucchini spaghetti	<b>95,-</b>	<b>INSALATA DI GAMBERI, CON SPAGHETTI DI ZUCCHINE -</b> Shrimp salad with zucchini spaghetti	<b>95,-</b>
<b>SALSICCE ALLA NAPOLETANA -</b> Salsicce fra Napoli	<b>95,-</b>	<b>SALSICCE ALLA NAPOLETANA -</b> Salsicce Neapolitan sausages	<b>95,-</b>
<b>ZUPPA DEL GIORNO -</b> Dagens suppe	<b>95,-</b>	<b>ZUPPA DEL GIORNO -</b> Soup of the day	<b>95,-</b>
<b>ANTIPASTI AL TAGLIERE -</b> Udvalg af Italienske forret (Prisen er KR. 149 pr. person og min. bestilling er 2 pers.)	<b>149,-</b>	<b>ANTIPASTI AL TAGLIERE -</b> Selection of Italian starters (Price is DKK 149 per person and min. order is 2 pers.)	<b>149,-</b>

### PASTA

<b>RAVIOLI DI FUNGHI CON BURRO E SALVIA -</b> Ravioli med svampe i smør og salvie	<b>145,-</b>	<b>RAVIOLI DI FUNGHI CON BURRO E SALVIA -</b> Ravioli with wild mushroom in butter and sage	<b>145,-</b>
<b>GNOCCHETTI SARDI CON TONNO, OLIVE E CAPPERI -</b> Gnocchetti sardi med tuna, oliven og kapper	<b>145,-</b>	<b>GNOCCHETTI SARDI CON TONNO, OLIVE E CAPPERI -</b> Gnocchetti sardi with tuna, olives and capers	<b>145,-</b>
<b>TAGLIATELLE AL RAGÚ DI CINGHIALE -</b> Pasta med vildsvin ragu	<b>145,-</b>	<b>TAGLIATELLE AL RAGÚ DI CINGHIALE -</b> Pasta with ragu of wild boar	<b>145,-</b>
<b>PASTA DEL GIORNO -</b> Dagens pasta	<b>145,-</b>	<b>PASTA DEL GIORNO -</b> Pasta of the day	<b>145,-</b>

### CARNE & PESCE

<b>MERLUZZO CON CREMA DI PATATE AL VINO BIANCO -</b> Torsk med kartofelpure i hvidvinssauce	<b>245,-</b>	<b>MERLUZZO CON CREMA DI PATATE AL VINO BIANCO -</b> Cod with potato puree and white wine sauce	<b>245,-</b>
<b>TRANCIO DI SALMONE AL FINOCCHIO -</b> Grillet laks steaks med fennikel	<b>245,-</b>	<b>TRANCIO DI SALMONE AL FINOCCHIO -</b> Grilled salmon steaks with fennel	<b>245,-</b>
<b>FARAONA CON LENTICCHIE E CHIPS DI PANCETTA -</b> Perlehøne med linser og Italiensk bacon	<b>245,-</b>	<b>FARAONA CON LENTICCHIE E CHIPS DI PANCETTA -</b> Guinea Fowl With Lentils and Smoked Italian Bacon	<b>245,-</b>
<b>MEDAGLIONI DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO -</b> Grillet oksemørbrad med rucola og parmesaflager	<b>245,-</b>	<b>MEDAGLIONI DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO -</b> Grilled beef tenderloin with rucola and parmesan flakes	<b>245,-</b>

### DOLCE & FORMAGGI

<b>TIRAMISÚ -</b> Klassisk Tiramisu	<b>85,-</b>	<b>TIRAMIS'U -</b> Classic Tiramisu	<b>85,-</b>
<b>DELIZIA AL LIMONE -</b> Citron cream kage	<b>85,-</b>	<b>DELIZIA AL LIMONE -</b> Lemon cream sponge cake	<b>85,-</b>
<b>TRILOGIA DI CIOCCOLATO -</b> Tre slags chokolade	<b>85,-</b>	<b>TRILOGIA DI CIOCCOLATO -</b> The chocolate trilogy	<b>85,-</b>
<b>FORMAGGI MISTI -</b> Udvalg af italienske oste	<b>95,-</b>	<b>FORMAGGI MISTI -</b> Selection of Italian Cheeses	<b>95,-</b>



## MENU SUD

<b>ANTIPASTI AL TAGLIERE - 299,-</b>	<b>ANTIPASTI AL TAGLIERE -</b>
Udvalg af Italienske forret	Selection of Italian starters
<b>I NOSTRI PRIMI -</b>	<b>I NOSTRI PRIMI -</b>
vælg mellem pasta	Choose between pasta
<b>DOLCE DEL GIORNO -</b>	<b>DOLCE DEL GIORNO -</b>
Dagens dessert	Dessert of the day

## MENU NORD

<b>ANTIPASTI AL TAGLIERE - 345,-</b>	<b>ANTIPASTI AL TAGLIERE -</b>
Udvalg af Italienske forret	Selection of Italian starters
<b>CARNE O PESCE DEL GIORNO -</b>	<b>CARNE O PESCE DEL GIORNO -</b>
Dagens kød eller dagens fisk	Meat of the day or Fish of the day
<b>DOLCE DEL GIORNO -</b>	<b>DOLCE DEL GIORNO -</b>
Dagens dessert	Dessert of the day

## MENU 4 PORTATE

<b>ANTIPASTI AL TAGLIERE - 385,-</b>	<b>ANTIPASTI AL TAGLIERE -</b>
Udvalg af Italienske forret	Selection of Italian starters
<b>PASTA DEL GIORNO -</b>	<b>PASTA DEL GIORNO -</b>
Dagens pasta	Pasta of the day
<b>CARNE O PESCE -</b>	<b>CARNE O PESCE -</b>
Vælg mellem kød, fisk	Choose between meat, fish
<b>A SCELTA DI CHEF PACHI -</b>	<b>A SCELTA DI CHEF PACHI -</b>
Chef Pachi's valg	Chef Pachi's selection



## VINE

### PROSECCO OG FRANCIACORTA

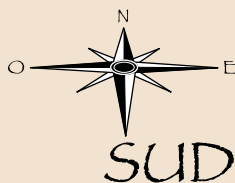
<b>Villa Marcello Prosecco Brut</b>	gl. 65,-	fl. 295,-
<b>Cavalleri, Franciacorta Blanc de Blancs Brut</b>		fl. 545,-

### HVIDVINE / WHITE WINE

<b>Pemo pecorino</b>	gl. 65,-	halv. 135,-	fl. 235,-
2017 <b>Belguardo Bianco Vermentino, Mazzei</b>	gl. 85,-	halv. 180,-	fl. 325,-
2014 <b>Greco Aurora, Terre Stregate</b>			fl. 375,-
2017 <b>Fiano Genius Loci, Terre Stregate</b>			fl. 395,-
2017 <b>Santa Cristina, Zenato Chardonnay</b>			fl. 395,-
2017 <b>Pinghin Collio, Pinot Grigio</b>			fl. 425,-
2016 <b>Sauvignon Blanc, Prail</b>			fl. 445,-
2017 <b>Azisa Sicilia DOC</b>			fl. 545,-
2017 <b>Anselmi Capitel Foscario</b>			fl. 545,-
2016 <b>Zenato Lugana Riserva</b>			fl. 595,-
2014 <b>Chardonnay, Coppo Monferio</b>			fl. 795,-

### RØDVINE / RED WINE

<b>Deco Sangiovese Rubicone</b>	gl. 65,-	halv. 135,-	fl. 235,-
2016 <b>Masseria Surani, Ares, Rosso Tommasi</b>	gl. 85,-	halv. 180,-	fl. 325,-
2016 <b>Valpolicella Superiore Zenata</b>			fl. 345,-
2015 <b>Poggio al Tufo, Vigneto Rompicollo Tommasi</b>			fl. 360,-
2016 <b>Barbera d'Alba Abbona, Rinaldi</b>			fl. 395,-
2016 <b>Rosso di Montalcino, Ridolfi</b>			fl. 425,-
2015 <b>Merlot Maremma Toscana Terre di Fiori</b>			fl. 425,-
2016 <b>Chianti Classico Mazzei</b>		halv. 230,-	fl. 445,-
2016 <b>Coppo, Camp du Rouss, Barbera d'Asti</b>			fl. 475,-
2013 <b>Barolo DOCG</b>			fl. 495,-
2015 <b>Ripassa Valpolicelli Zenato</b>			fl. 495,-
2010 <b>Mazzei Philip IGT Toscana</b>			fl. 550,-
2012 <b>Brunello di Montalcino, Ridolfi</b>			fl. 595,-
2014 <b>Barolo, La Pieve</b>			fl. 595,-
2013 <b>Amarone della Valpolicella, Tomasi</b>			fl. 645,-
2015 <b>Achilles Terre Sicialiane Zisola</b>			fl. 695,-
2013 <b>Castello Fonterutoli Gran Selezione Mazzei</b>			fl. 695,-
2009 <b>Brunello di Montalcino, Casanova del Neri</b>			fl. 895,-
2015 <b>Castello di Bolgheri</b>			fl. 950,-
2014 <b>Rosso di Montalcino Biondi Santi</b>			fl. 1095,-
2011 <b>Valpolicella Superiore DOC Dal Forno Romano</b>			fl. 1350,-



## VINE

### ROSÉVIN / ROSÉ WINE

**Fossa Granara, Tommasi, Chiaretto** gl. 65,- halv 139,- fl. 260,-

### DESSERTVINE / VINI DOLCI

**Passimienta, Terre Siciliane, Zibbibo** gl. 79,- fl. 395,-

**Recioto della Valpolicella DOCG, Tenuta Sant'Antonio** gl. 115,- fl. 550,-

### DRIKKEVARER / SOFT DRINKS

**Sodavand** 32,-

**Vand med brus & uden** 35,-

**Øl 0,4** 49,-

### KAFFE & THE / COFFEE & TEA

**Espresso** 28,-

**Doppio Espresso** 32,-

**Americano** 32,-

**Caffe Latte** 35,-

**Cappucino** 35,-

**Irish Coffe** 75,-

**The** 32,-