



SUMMER MENU

ANTIPASTI

BURRATA CON CROSTINI E POMODORINI ARROSTO - 95,- BURRATA CON CROSTINI E POMODORINI ARROSTO -
Burrata med crostini og bagt tomat Burrata with crostini and roasted tomato

FRITTURA MISTA DI GAMBERI E CALAMARI - 95,- FRITTURA MISTA DI GAMBERI E CALAMARI -
Rejer salat med zucchine spaghetti Stegte tiger rejer og blæksprutte

VITELLO TONNATO CON CIPOLLATI ARROSTO ALLA HENRIK :-) **95,- VITELLO TONNATO CON CIPOLLATI ARROSTO ALLA HENRIK :-)**
Tyndskåret kalvekød med tunsauce, grillet forårsløg Thinly sliced veal with tuna sauce, grilled spring onions

ZUPPA DEL GIORNO - 95,- ZUPPA DEL GIORNO -
Dagens suppe Soup of the day

ANTIPASTI MISTI AL TAGLIERE - 149,- ANTIPASTI MISTI AL TAGLIERE -
Udvalg af Italienske forret Selection of Italian starters

(Prisen er KR. 149 pr. person og min. bestilling er 2 pers.) (Price is DKK 149 per person and min. order is 2 pers.)

PASTA

STROZZAPRETI PESTO PATATE E FAGIOLINI - 145,- STROZZAPRETI PESTO PATATE E FAGIOLINI -
Strozzapreti med pesto kartofler og grønne bønner Strozzapreti with pesto potatoes and green beans

MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA - 145,- MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA -
Mezze maniche med tomat, guanciale, pecorino Mezze maniche with tomatoes, guanciale, pecorino

LINGUINE AGLI SCAMPI - 145,- LINGUINE AGLI SCAMPI -
Linguine med jomfruhummer Linguine with Norwegian lobster

PASTA DEL GIORNO - 145,- PASTA DEL GIORNO -
Dagens pasta Pasta of the day

PESCE & CARNE

ORATA AL FORNO CON PATATE - 245,- ORATA AL FORNO CON PATATE -
Bagt guldbars med kartofler Baked dorado royal with potatoes

CODA DI ROSPO ALLA GAETANA - 245,- CODA DI ROSPO ALLA GAETANA -
Havtaske Gaeta stil Monkfish Gaeta style

GRIGLIATA MISTA DI CARNE - 245,- GRIGLIATA MISTA DI CARNE -
Grillet kød, blanding af 3 slags Grilled meat, a mix of 3 kinds

MEDAGLIONE DI MANZO CON PEPERONI ARROSTO - 245,- MEDAGLIONE DI MANZO CON PEPERONI ARROSTO -
Okse-medaljoner med ristede peberfrugter Beef tenderloin with roasted peppers

DOLCE & FORMAGGI

TIRAMISÙ - 85,- TIRAMISÙ -
Klassisk Tiramisu Classic Tiramisu

MACEDONIA DI FRUTTA CON GELATO ALLA VANIGLIA - 85,- MACEDONIA DI FRUTTA CON GELATO ALLA VANIGLIA -
Frugtsalat med vanilleis Fruit salad with vanilla ice cream

PANNA COTTA CON FRAGOLA E MENTA - 85,- PANNA COTTA CON FRAGOLA E MENTA -
Panna cotta med jordbær og mynte Panna cotta with strawberry and mint

FORMAGGI MISTI - 95,- FORMAGGI MISTI -
Udvalg af italienske oste Selection of Italian Cheeses



MENU SUD

ANTIPASTI AL TAGLIERE - 299,-	ANTIPASTI AL TAGLIERE -
Udvalg af Italienske forret	Selection of Italian starters
PASTA A SCELTA -	PASTA A SCELTA-
vælg mellem pasta	Choose between pasta
A SCELTA DI CHEF PACHI -	A SCELTA DI CHEF PACHI -
Chef Pachi's valg	Chef Pachi's selection

MENU NORD

ANTIPASTI AL TAGLIERE - 345,-	ANTIPASTI AL TAGLIERE -
Udvalg af Italienske forret	Selection of Italian starters
CARNE O PESCE DEL GIORNO -	CARNE O PESCE DEL GIORNO -
Dagens kød eller dagens fisk	Meat of the day or Fish of the day
A SCELTA DI CHEF PACHI -	A SCELTA DI CHEF PACHI -
Chef Pachi's valg	Chef Pachi's selection

MENU 4 PORTATE

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



VINE

PROSECCO OG FRANCIACORTA

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

HVIDVINE / WHITE WINE

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

RØDVINE / RED WINE

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