



WINTER MENU

ANTIPASTI

BURRATA CON CREMA DI MELANZANE AFFUMICATE - 95,- Burrata med røget aubergine creme	BURRATA CON CREMA DI MELANZANE AFFUMICATE - 95,- Burrata with smoked eggplant cream
M' PEPATA DI COZZE - 95,- Blåmuslinger i citron og sorte peber	M' PEPATA DI COZZE - 95,- Mussels in lemon and black pepper
SPEZZATINO E PATATE - 95,- Langtidsbraiseret oksekød med kartofler	SPEZZATINO E PATATE - 95,- Slow braised beef pot roast with potatoes
ZUPPA DEL GIORNO - 95,- Dagens suppe	ZUPPA DEL GIORNO - 95,- Soup of the day
ANTIPASTI AL TAGLIERE - 149,- Udvalg af Italienske forret (min. 2 pers.)	ANTIPASTI AL TAGLIERE - 149,- Selection of Italian starters (min. 2 pers.)

PASTA

GNOCCHI ALLA SORRENTINA CON BURRATA - 145,- Gnocchi med tomat basilikum og burrata	GNOCCHI ALLA SORRENTINA CON BURRATA - 145,- Gnocchi with tomato, basil and burrata
FARFALLE CON SALSA DI SALMONE E ZAFFERANO - 145,- Farfalle med laks og safran	FARFALLE CON SALSA DI SALMONE E ZAFFERANO - 145,- Farfalle with salmon and saffron
MORS PASTA - 145,- Orecchiette med ragú af salsiccia og skovsvampe	MORS PASTA - 145,- Orecchiette with ragú of salsiccia and forest mushrooms
PASTA DEL GIORNO - 145,- Dagens pasta	PASTA DEL GIORNO - 145,- Pasta of the day

CARNE & PESCE

ENTRECOTE CON SALSA DI MADEIRA - 245,- Entrécote med madeira sauce	ENTRECOTE CON SALSA DI MADEIRA - 245,- Entrecote with madeira sauce
STINCO DI AGNELLO E POLENTA - 245,- Braiseret lammekød med cremet polenta	STINCO DI AGNELLO E POLENTA - 245,- Braised lamb shank with creamy polenta
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA - 245,- Stegtesmør søtunge salvie	SOGLIOLA ALLA MUGNAIA - 245,- Pan fried sole fish with butter and salvie
TAGLIATA DI TONNO E CAPONATA - 245,- Tunsteak og grøntsag caponata	TAGLIATA DI TONNO E CAPONATA - 245,- Tuna steak and vegetable caponata

DOLCE & FORMAGGI

TIRAMISÚ CON CREMA ZABAGLIONE - 85,- Klassisk Tiramisu serveret med zabaione cream	TIRAMISÚ CON CREMA ZABAGLIONE - 85,- Classic Tiramisu served with zabaione cream
PANNA COTTA ALLA NOCCIOLA CON GELEE DI MANDARINO - 85,- Panna cotta med hasselnød mandarin gelee	PANNA COTTA ALLA NOCCIOLA CON GELLE DI MANDARINO - 85,- Panna cotta with hazelnut and mandarin gelee
BAVARESE ALLA CIOCCOLATA CON AMARETTO DISARONNO - 85,- Bavarese chokolade og Amaretto disaronno	BAVARESE ALLA CIOCCOLATA CON AMARETTO DISARONNO - 85,- Bavarian chocolate and Amaretto disaronno
FORMAGGI MISTI - 95,- Udvalg af italienske oste	FORMAGGI MISTI - 95,- Selection of Italian Cheeses



MENU SUD

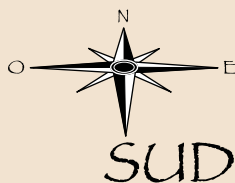
ANTIPASTI AL TAGLIERE - 299,-	ANTIPASTI AL TAGLIERE -
Udvalg af Italienske forret	Selection of Italian starters
I NOSTRI PRIMI -	I NOSTRI PRIMI -
vælg mellem pasta	Choose between pasta
DOLCE DEL GIORNO -	DOLCE DEL GIORNO -
Dagens dessert	Dessert of the day

MENU NORD

ANTIPASTI AL TAGLIERE - 345,-	ANTIPASTI AL TAGLIERE -
Udvalg af Italienske forret	Selection of Italian starters
CARNE O PESCE -	CARNE O PESCE -
vælg mellem kød, fisk	Choose between meat, fish
DOLCE DEL GIORNO -	DOLCE DEL GIORNO -
Dagens dessert	Dessert of the day

MENU 4 PORTATE

ANTIPASTI AL TAGLIERE - 385,-	ANTIPASTI AL TAGLIERE -
Udvalg af Italienske forret	Selection of Italian starters
MORS PASTA -	MORS PASTA -
Orecchiette med ragú af salsiccia og skovsvampe	Orecchiette with ragú of salsiccia and forest mushrooms
CARNE O PESCE -	CARNE O PESCE -
Vælg mellem kød, fisk	Choose between meat, fish
DOLCE DEL GIORNO -	DOLCE DEL GIORNO -
Dagens dessert	Dessert of the day



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,-
2016	Santa Cristina, Zenato Chardonnay			fl. 395,-
2016	Pinghin Collio, Pinot Grigio			fl. 425,-
2016	Sauvignon Blanc, Prail			fl. 445,-
2016	Azisa Sicilia DOC			fl. 545,-
2016	Anselmi Capitel Foscario			fl. 545,-
2015	Zenato Lugana Riserva			fl. 595,-

RØDVINE / RED WINE

	Deco Sangiovese Rubicone	gl. 65,-	halv. 135,-	fl. 235,-
2015	Masseria Surani, Ares, Rosso Tommasi	gl. 85,-	halv. 180,-	fl. 325,-
2015	Poggio al Tufo, Vigneto Rompicollo Tommasi			fl. 360,-
2015	Barbera d'Alba Abbona, Rinaldi			fl. 395,-
2015	Merlot Maremma Toscana Terre di Fiori			fl. 425,-
2015	Chianti Classico Mazzei			fl. 445,-
2015	Coppo, Camp du Rouss, Barbera d'Asti			fl. 475,-
2013	Barolo DOCG			fl. 495,-
2014	Ripassa Valpolicelli Zenato			fl. 495,-
2010	Taurasi DOCG			fl. 550,-
2012	Brunello di Montalcino, Terre dei Priori			fl. 595,-
2013	Amarone della Valpolicella, Biscardo			fl. 595,-
2014	Barolo, La Pieve			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,-
2013	Castello di Bolgheri			fl. 950,-



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,-

Øl 0,5 59,-

KAFFE & THE / COFFEE & TEA

Espresso 28,-

Doppio Espresso 32,-

Americano 32,-

Caffe Latte 35,-

Cappucino 35,-

Irish Coffe 75,-

The 32,-