



B E N V E N U T I





... MENU DELICATO ...

Zuppa di porro

Porresuppe

Vitello tonnato

Tynde skiver kalvefilet med tunsauce

Filetto di manzo al pepe verde

Oksemørbrad med grøn pebersauce

Scegli un dolce

Dessert efter eget valg

Pr. person:

2 retter: 289,-

3 retter: 310,-

4 retter: 345,-

... MENU ROMANTICO ...

Antipasto misto

Anretning af små appetitvækkere

Ravioli con ricotta e spinaci

Ravioli med ricottaost og spinat serveret i en lækker tomat sauce med cherrytomater og salvie

Scaloppine al gorgonzola

Kalvekød med gorgonzolasauce

Dessert

Tiramisu

Pr. person:

2 retter: 289,-

3 retter: 310,-

4 retter: 345,-



... ANTIPASTI // FORRETTER ...

Alle retter serveres med økologisk hjemmelavet brød

1. Carpaccio di filetto | 159,-

Marineret oksemørbrad i tynde skiver med trøffelolie

6. Caprese | 89,-

Mozzarella og tomatskiver toppet med rucola og pesto

2. Antipasto misto Fantasia all Italiana | 159,-

Anretning af forskellige små appetitvækkere

7. Asparagi e prosciutto | 99,-

Friske asparges med skinke og parmesan

3. Vitello Tonnato | 139,-

Tyndeskåret kalvefilet med tunsauce og kapers

9. Patatine fritte | 49,-

Pommes frites med citronmayonnaise

4. Gamberoni e Capesante al Vino Bianco | 175,-

Kæmperejer og kammuslinger med hvidvinssovs

10. Insalata verde | 109,-

Friske grøntsager med stegte solsikkekerner, granatæbler og exsta virgin olivenolie samt citron-balsamicsauce

5. Zuppa di porro | 110,-

Porresuppe med tomat

... CARNE // KØD ...

Alle retter serveres med stegte kartofler, grøntsager og økologisk hjemmelavet brød

19. La corona d'agnello | 279,-

Lækker og saftig lammekrone. Serveres med risotto med grønne asparges



20. Tagliata di filetto | 199,-

Saftige, stegte oksemørbradsskiver marineret i balsamico og olivenolie, serveret med rucola og balsamico.

23. Scaloppine al gorgonzola | 249,-

Tynde skiver af kalvefilet toppet med en cremet gorgonzola-sauce

22. Filetto di manzo al pepe verde | 269,-

Saftig oksemørbrad med grønpebersauce

29. Saltimbocca ala Romana | 269,-

Saltimbocca er lavet af kalvekød, prosciutto og salvie



... P E S C E // F I S K ...

Alle retter serveres med økologisk hjemmelavet brød



24. Gamberoni e Capesante al vino bianco | 239,-
Kæmperejer og kammuslinger med hvidvinssauce serveret med grøntsager

26. Spiedini di Gamberoni alla griglia | 229,-
Grillet kæmperejer med olivenolie citron og stegte grøntsager

25. Tonno alla griglia | 255,-
Grillet tun med olivenolie, citron serveret med risotto og stegte grøntsager

27. Salmone con salvia | 229,-
Laks med salvie i tomatsauce med kartofler og grøntsager

... P A S T A ...

Alle retter serveres med økologisk hjemmelavet brød



30. Ravioli con burro e salvia | 155,-
Ravioli med ricottaost og spinat serveret i en lækker tomatsauce med cherrytomater og salvie

33. Pasta a sorpresa (min. 2 pers.) | 189,- pr. pers.
2 håndplukkede pastaretter fra menukortet (surprise), serveres en ad gangen

31. Pennette al filetto e asparagi | 179,-
Små penne med oksemørbradstrimler, rørt i flødesauce med sennep og asparges

34. Spaghetтини con aglio. Olio e gamberoni | 165,-
Kæmperejer med hvidløg, olivenolie, chili

32. Linguine alla pescatore (min. 2 pers.) | 235,- pr. pers.
Linguine med jomfruhummer, kæmperejer og kammuslinger

35. Trapanese (Spaghetтини con nocci e pomodoro) | 149,-
Spaghetti med tomatsauce toppet med nødder



... I N S A L A T A ...

Alle salater serveres med friske grøntsager toppet med stegte solsikkekerner, granatæble og lækker hjemmelavet citron-appelsinsaft samt økologisk hjemmebagt brød

40. Insalata di pollo | 149,-

Salat med kylling, exsta virgin olivenolie samt citron-balsamicsauce

41. Insalata di salmone al forno | 175,-

Salat med ovnbagt laks, exsta virgin olivenolie samt citron-balsamicsauce

42. Insalata con avocado | 149,-

Salat med avocado, exsta virgin olivenolie samt citron-balsamicsauce

43. Insalata con formaggio di Capra | 159,-

Salat med bagt gedeost, exsta virgin olivenolie samt citron-balsamicsauce

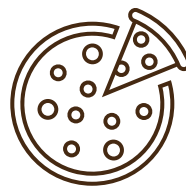
... P I Z Z E ...

50. Margherita | 119,-

Med tomat, mozzarellaost, basilikum og olivenolie

51. Parma | 135,-

Med tomat, mozzarellaost, champignon, parmaskinke og gorgonzola



PIZZE BIANCHE

Hvid pizza med mozerellaost

53. Siciliana | 129,-

Med tomat, mozzarellaost, ansjosfileter, kapers og oliven

60. Zucchini | 119,-

Med mozzarellaost, squash (zucchini) og aubergine

54. Capricciosa | 129,-

Med tomat, mozzarellaost, champignon og skinke

61. Bresola | 129,-

Med mozzarellaost, bresaola, parmesan, rucola og olivenolie

55. Gamberetti | 139,-

Med tomat, mozzarellaost, pande-stegt rejer med paprika, løg og chili

62. Quattro formaggi | 129,-

Med fire forskellige oste

56. Salami Napoli | 129,-

Med tomat, mozzarellaost, stærk salami og parmesan

52. Patate | 129,-

Med mozzarella, marineret kartofler med hjemmelavet pesto, rosmarin og gedeost



DOLCE // DESSERTER

72. Tortine di cioccolata cuore morbido | 80,-
Chokoladekage med en lækker kerne af flydende chokolade, ledsaget af italiensk is

76. Pecorino | 88,-
2 slags fåreoste med valnødder og akaciehonning

73. Gusti di gelato | 69,-
Italiensk is

77. Affagato al caffè | 75,-
Vaniljeis overhældt med en intens varm espresso

74. Tiramisu | 75,-
Hjemmelavet autentisk tiramisu



... D A B E R E ...

Peroni Italiensk øl stor(66 cl.) / lille(25 cl.) | 69,- / 55,-

Fadøl Classic Dansk øl stor(50 cl.) / lille(25 cl.) | 69,- / 55,-

Fadøl Grimbergen Belgisk øl stor(50 cl.) / lille(25 cl.) | 79,- / 65,-

Sodavand Aranciata, Limonata, Harbo-cola, Harbo-cola nul sukker 33 cl. | 35,-

Saft hyldeblomst 33 cl. | 38,-

... Aqua ...

Filtreret kande vand | 45,-

Filtreret kande vand m. brus | 45,-





... B E V A N D E C A L D E ...

Varme drikke

*Kaffen er lavet på friskkværnede økologiske kaffebønner fra Cafe Vero.
Alle varme drikke serveres med sukker og traditionel toscansk cantuccini*



Te (sort og grøn) | 30,-

Espresso | 29,-

Caffe latte | 42,-

Cappuccino | 39,-

Alfagato al café | 75,-

Irish Coffee | 75,-

Ciocolata con panna chokolade med flødeskum | 42,-

... S P I R I T I ...

Spiritus | 55,-

Gin, vodka, whiskey, etc.

Aperol Spritz | 75,-

Campari Spritz | 75,-

Liquori | 55,-

Grappa stravecchia | 49,-



... VINI ...

Vores vine er et lille udvalg af italienske kvalitetsvine, som også findes i den anerkendte italienske vinverden

HUSETS VIN

Ét glas: 75,-

1/2 flaske: 149,-

Hel flaske: 249,-



... VINI ROSSI ...

Udvalgte flasker kan fås som glas.

Pris pr. glas 95,-



Montepulciano d'Abruzzo - Villa Barcaroli I 299.-

100% økologisk Montepulciano. Dyb rubinrød farve med indsmigrende frugt og elegance, der byder på noter af blandt andet krydderier og mørke bær.

Valpolicella Sup. Ripasso - Brigaldara I 359.-

Corvina - Corvinone - Rondinella. En herlig velstruktureret og middelfyldig Ripasso med noter af frisk og tørret frugt, chokolade og urter.

Barbera d'Alba - Correggia I 350.-

100% økologisk Barbera med duft af kirsebær og blomster. Frugtig og saftig Barbera med middelfylde.

Chianti Classico - Bibbiano (1/1 + ½) I 369.-

100% økologisk Sangiovese fra Castellina in Chianti i Toscana. Typerigtig og karakterfuld Chianti med medium smagsfylde, spændstig nuanceret frugt og god smagslængde.

Amarone Cavolo - Brigaldara (1/1 + ½) I 625,-/ 289,-

Corvinone - Corvina - Rondinella. En utrolig flot og klassisk Amarone med masser af smagsfylde og karakter, der blandt andet byder på sorte og røde kirsebær, blomster og tobak.



Barolo Revello (1/1 + ½) I 625,-

100% Nebbiolo med druer fra de anerkendte kommuner La Morra og Serralunga. Rubinrød med smidige tanniner og noter af roser, røde bær og lakrids.

Brunello di Montalcino - Mocali (1/1 + ½) I 625,-/389,-

100% Sangiovese Grosso fra Montalcino i Toscana. Typerigtige noter af modne og tørrede bær, tobak og lakrids. I munden opleves den karakteristiske smagsfylde og fløjlstekstur og der er skøn længde på afslutningen.

... VINI BIANCHI ...

Pinot Grigio - Terrapiano, Alpha zeta I 325,-

100% Pinot Grigio fra Friuli i det nordøstlige Italien. En sprød, saftig og aromatisk vin med flot frugt og balance. Dejlig let og drikkevenlig stil.

Trebbiano d'Abruzzo - Villa Barcaroli I 299,-

100% økologisk Trebbiano. En ren, frisk og karakterfuld hvidvin med noter af hvide blomster, æble og citrusfrugter.

I Frati Lugana - Cà' dei Frati I 320,-

100% Turbiana. En let, frisk, primærfrugtig hvidvin med delikate noter af hvide blomster, abrikos, æble og mandler.

... DE ROSÈ ...

Cerasuolo - Bove I 279,-

100% Montepulciano. Letløbende, frisk rosé med noter af røde bær som kirsebær, hindbær og jordbær.

Rosa dei Frati - Cà' dei Frati I 299,-

Gropello - Marzemino - Sangiovese - Barbera. Rosé fra marker nær Sirmione ved Gardasøen i Lombardiet. En charmerende og smagfuld rosé med fin friskhed i afslutningen.

... SPUMAN TI ...

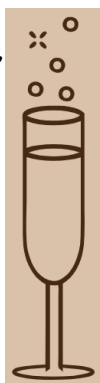
Prosecco di Valdobbiadene Sup. Brut. S. Boldo - Marsuret I 289,-

100% Glera fra Valdobbiadene i Veneto.

Særdeles åben næse med en variation af friske frugtnoter som pære og æble og hvide blomster.

Moscato d'Asti Lumine - Ca'd'Gal I 289,-

100% Moscato Bianco di Canelli. Let perlende Moscato med fin syre, delikat sødme og noter af hyldeblomst, hvid fersken og pære.





BUON APPETITO

