



ANTIPASTI - FORRETTER - APPETIZERS

1. Tris di bruschette “a modo nostro”.

*‘Bruschettas’, tre forskellige hjemmelavet sprøde brød krydret på kokkens måde.
‘Bruschettas’, three different home made crispy bread seasoned on the chef’s way.*

125 kr.

2. Rana pescatrice all'algherese

Havtaske marineret i Alghero-stil med friske tomater, selleri, forårsløg og aromatiske urter, klædt med olivenolie og eddike.

Monkfish marinated Alghero-style with fresh tomatoes, celery, spring onions, and aromatic herbs dressed with olive oil and vinegar

145 kr.

3. Carpaccio di manzo con rape rosse, granella di pistacchi e grana padano.

Okse Carpaccio serveret med rødbeder, granulat af pistacie og Grana Padano (parmesan).

Beef carpaccio served with beetroots, chopped pistachios, watercress and Grana Padano (parmesan).

135 kr.

4. Antipasti misti (minimo 2 persone).

Vores 3 forretter til at dele (minimum to personer).

Family sharing of our 3 appetizers (minimum two persons).

205 kr. (per person).



PRIMI PIATTI - MELLEMRITTER - FIRST COURSE

5. Risotto dello Chef.

Chefs Risotto.

175 kr

6. Spaghettoni alla carbonara.

Traditionel romersk carbonara, lavet med æg, guanciale, Pecorino ost og friskmalet sort peber.

Traditional Roman-style carbonara, made with eggs, guanciale, Pecorino cheese, and freshly ground black pepper.

165 kr.

7. Linguine alle Vongole veraci.

Linguine (pasta) med Venus muslinger, olie, hvidløg, persille og lidt chili.

Linguine (pasta) with clams, garlic, oil, chili and parsley.

195 kr.

8. Agnolotti del plin (fatti in casa) al brasato di manzo.

Hjemmelavede Agnolotti del Plin fyldt med braiserede oksekød, serveret med smør, salvie og oksekødsglace.

Homemade Agnolotti del plin filled with braised beef served with butter, sage and beef glaze sauce.

185 kr

9. Ravioli vegetariani (fatti in casa) al pomodoro fresco, ripieni di melanzane, grana padano, basilico e origano fresco.

Hjemmelavede vegetariske ravioli med frisk tomat sauce, fyldt med aubergine, Grana Padano ost, basilikum og frisk oregano.

Homemade vegetarian ravioli with fresh tomato sauce, filled with eggplant, Grana Padano cheese, basil, and fresh oregano.

185 kr.



SECONDI - HOVEDRETTER - MAIN COURSES

10. Pesce del giorno

Dagens Fisk.

Fish of the day.

.... kr (prezzo varia, dagens pris, days price)

11. Guance di maiale brasate al vino rosso servite con la sua riduzione, crema di ceci al rosmarino, verdure stagionali.

Rødvinbraiserede svinekæber, serveret med sin reduktion, kikærtecreme og sæsonbestemte grøntsager.

Red wine braised pork cheeks, served with its reduction, chickpeas cream , seasonal vegetables.

245 kr.

12. Tagliata di Rib-eye di manzo (200/300g) servito con patate, contorni di stagione e riduzione al fondo di manzo.

Rib-eye bøf (200/300g) serveret med kartofler, sæsonbestemte grøntsager og en oksekødsreduktionssauce.

Rib-eye steak (200/300g) served with potatoes, seasonal vegetables, and a beef reduction sauce.

200g, 285kr.

300g. 345kr.

Formaggi Italiani - Italienske oste

13. Selezione di formaggi italiani

Italiensk ostetallerken.

Italian's cheese selection.

155 kr.



DESSERT

14. Dolce del giorno

Dagens dessert. The days dessert.

95 kr.

15. Tiramisú classico

Klassisk Tiramisú med mascarponecreme, ladyfingers dyppet i espressokaffe og marsala.

Classic Tiramisú with mascarpone cream, ladyfingers dipped in espresso coffee and marsala.

95 kr.

16. Crema bruciata aromatizzata al limoncello.

Limoncello Crème brûlée.

95 kr.

17. Affogato al caffè.

Vaniljeis druknet i varme Passalacqua kaffe.

Vanilla ice cream drowned in Passalacqua coffee.

95 kr.

Chef's menu:

Antipasti misti (3 appetizers family sharing)

Risotto dello chef

Red wine braised pork cheeks, served with its reduction, chickpeas cream , seasonal vegetables.

Free choice dessert

6 serverings 475 kr or 5 serverings (Main: Risotto or Pork cheeks) 395 kr.

*Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås
ved henvendelse til restaurantens personale.*

Food allergies and intolerances: Before ordering please speak to our staff about your requirements.