



Antipasti / Forretter / Appetizers

1. Tris di bruschette 135 kr

Tre forskellige hjemmelavede sprøde brød med kokkens udvalg af friske toppings. Kan også tilberedes vegetarisk eller vegansk.

Three different homemade crispy breads with the chef's selection of fresh toppings. Can also be made vegetarian or vegan.

2. Cozze alla Marinara 135 kr

Blåmuslinger sauteret i hvidvin med hvidløg, persille og cherrytomater.

Mussels sautéed in white wine with garlic, parsley and cherry tomatoes.

3. Vitello Tonnato 135 kr

Tyndtskåret kalvelårtunge serveret med vores hjemmelavede tunsauce og kapers.

Thinly sliced veal served with our homemade tuna sauce and capers.

4. Insalata Caprese con pesto alla rucola (vegetarian) 135 kr

Mozzarella med friske tomater, rucolapesto og ekstra jomfruolivenolie.

Mozzarella with fresh tomatoes, rocket pesto and extra virgin olive oil.

5. Selezione di formaggi italiani (vegetarian) 155 kr

Et udvalg af italienske oste.

A selection of Italian cheeses.

6. Tris di antipasti (minimo 2 persone) 195 kr pr. pers.

Et udvalg af tre italienske forretter til deling, minimum 2 personer.

A selection of three Italian appetizers to share, minimum 2 persons.



Primi piatti / Mellemretter / First courses

7. Risotto dello Chef dagens pris / today's price

Kokkens risotto. Kan også tilberedes vegetarisk eller vegansk.

The chef's risotto. Can also be made vegetarian or vegan.

8. Linguine alle Vongole 195 kr

Linguine med venusmuslinger, hvidløg, persille, en anelse chili og ekstra jomfruolivenolie.

Linguine with clams, garlic, parsley, a touch of chilli and extra virgin olive oil.

9. Linguine alla Puttanesca 175 kr

Linguine i en kraftfuld tomatsauce med hvidløg, kapers, oliven, ansjoser og persille. Kan også tilberedes vegansk uden ansjoser.

Linguine in a rich tomato sauce with garlic, capers, olives, anchovies and parsley. Can also be made vegan without anchovies.

10. Ravioli vegetariani della casa (fatti a mano – vegetarian) 185 kr

Hjemmelavede ravioli med et sæsonbestemt fyld af friske råvarer, sammensat af køkkenchefen efter markedets udbud.

Handmade ravioli with a seasonal filling of fresh ingredients, composed by the chef according to market availability.

11. Carbonara con mezze maniche 175 kr

Traditionel romersk carbonara med æg, guanciale, pecorino og friskkværnet sort peber.

Traditional Roman carbonara with egg, guanciale, pecorino and freshly ground black pepper.

12. Pasta del giorno dagens pris / today's price

Dagens pasta.

Today's pasta.



Secondi / Hovedretter / Main courses

13. Pesce del giorno dagens pris / today's price

Dagens fisk.

Fish of the day.

14. Guance di maiale brasate al vino rosso 225 kr

Rødvinsbraiserede svinekæber serveret med deres egen reduktion.

Red wine braised pork cheeks served with their own reduction.

15. Tagliata di rib-eye di manzo 200 g 285 kr / 300 g 345 kr

Rib-eye bøf (200/300 g) serveret med okse-demiglace.

Rib-eye steak (200/300 g) served with beef demi-glace.

Contorni / Tilbehør / Sides 65 kr

Patate del giorno – dagens kartofler – potatoes of the day.

Insalatina mista – blandet salat – mixed salad.

Verdure di stagione – sæsonens grøntsager – seasonal vegetables.

Misto di patate e verdure – kartofler og grøntsager – potatoes and seasonal vegetables.

Menu dello Chef / Kokkens menu / Chef's menu

minimum 2 personer – minimum 2 persons

6 serveringer / 6 servings – 475 kr

5 serveringer / 5 servings – 395 kr (hovedret / main: risotto eller / or svinekæber / pork cheeks)

Tris di antipasti misti

Én servering med tre forskellige italienske forretter til deling.

One serving with three different Italian appetizers to share.

Risotto dello Chef

Kokkens risotto – the chef's risotto

Guance di maiale brasate al vino rosso

Rødvinsbraiserede svinekæber med deres reduktion og sæsonens grøntsager.

Red wine braised pork cheeks with their reduction and seasonal vegetables.

Dolce a scelta

Dessert efter eget valg – dessert of your choice



Dolci / Desserter / Desserts

16. Dolce del giorno 95 kr

Dagens dessert.

Today's dessert.

17. Tiramisù classico 95 kr

Klassisk tiramisù med mascarponecreme og savoiardikiks vendt i espresso og marsala.

Classic tiramisù with mascarpone cream and ladyfingers dipped in espresso and Marsala.

18. Crema bruciata aromatizzata al limoncello 95 kr

Crème brûlée med limoncello.

Limoncello crème brûlée.

19. Affogato al caffè 95 kr

Vaniljeis overhældt med varm espresso.

Vanilla ice cream drowned in hot espresso.

Information om 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.

Bemærk, at der ved betaling med kreditkort pålægges det gældende Nets-gebyr.

Please note that a fee may apply when paying by credit card.