



## **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.*

165 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.*

185 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 glace souce .*

175 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.*

175 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, 265kr.*

*300g. 335kr.*

## **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.*