

# ANTIPASTI

## BRUSCHETTA CLASSICA 49,-

1. Tomater, hvidløg, oregano, olivenolie – 1 stk.

Tomato, garlic, oregano, olive oil - 1 piece.

## BRUSCHETTA PIZZAIOLA 49,-

2. Tomat, hvidløg, oregano og mozzarella – 1 stk.

Tomato, garlic, oregano and mozzarella – 1 piece.

## BRUSCHETTA TRIS 119,-

3. Pizzaiola – Pesto - Pålæg – 1 stk. af hver.

Pizzaiola – Pesto – Charcuterie – 1 piece of each.

## CARPACCIO AL TARTUFO 129,-

4. Bresaola, parmesan, trøffelolie og brød

Bresaola, parmesan, truffle oil, and bread

## COCKTAIL DI GAMBERI 99,-

5. Vores italienske rejecocktail og brød

italian prawn cocktail and bread

## ANTI PASTO GRANDE 349,-

6. Charcuteribræt med ost og brød. Nok til 2 personer.

Charcuterie with cheese and bread. Enough for 2 people

7. BRØDKURV 35,-

8. PESTO 35,-

9. OLIVEN 35,-

# PIZZA

PIZZA MAGHERITA		119,-
10. Tomat, mozzarella, oregano		
Tomato, mozzarella, oregano		
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI		139,-
11. Tomat, mozzarella, kogt skinke og champignon.		
Tomato, mozzarella, cooked ham and mushroom.		
PIZZA CALABRESE		139,-
12. Tomat, mozzarella, ventricina, parmesan, rucola, oregano		
Tomato, mozzarella, ventricina, parmesan, rucola, oregano		
PIZZA DOLCE VITA		149,-
13. Tomat, mozzarella, parmeskinke, parmesan, rucola, oregano		
Tomato, mozzarella, parma ham, parmesan, rucola, oregano		
PIZZA FELLINI		149,-
14. Tomat, mozzarella, salami, parmaskinke, parmesan, rucola, oregano		
Tomato, mozzarella, salami, parma ham, rucola, oregano.		
PIZZA BRESAOLA		169,-
15. Tomat, mozzarella, bresaola, parmesan, rucola, trøffelolie, og sort peber.		
Tomato, mozzarella, bresaola, parmesan, rucola, truffel oil and black peber.		
16. CHILI OG HVIDLØG 20,-	17. ØNSKES PIZZA GLUTENFRI – TILLÆG KR.	30,-
18. EKSTRA FYLD – PR STK		20,-

BEMÆRK VENLIGST ET SERVICETILLÆG PÅ KR. 50,- VED DELING AF PIZZA  
PLEASE NOTE A SERVICE CHARGE ON 50 DKK WILL APPLY FOR SHARING PIZZA

# PASTA

<b>PASTA AL POMODORO</b>	129,-
20. Tomatsauce, basilikum og parmesan Tomatosauce, basil and parmesan	
<b>PASTA AL POLLO</b>	169,-
21. Kylling, champignon, peberfrugt dampet hvidvin, cremet sauce og parmesan. Chicken, mushroom, pepper steamed in white wine, cream sauce and parmesan.	
<b>TORTELLONI/RAVIOLI AL TARTUFO</b>	169,-
22. Trøffelsauce, pancetta, champignon flamberet i cognac og parmesan. Trufflesauce, pancetta, mushroom flambeed in cognac and parmesan.	
<b>RIGATONI AL VITELLO</b>	179,-
23. Grillet oksekød, trøffel, champignon, pancetta flamberet i cognac, parmesan. Grilled beef, truffle, mushroom, pancetta flambeed in cognac, parmesan.	
<b>PASTA CON GAMBERONI</b>	179,-
24. Tigerrejer, små rejer, dampet i hvidvin, tomater, persille. Tiger prawns, little prawns, steamed in white wine, tomatoes, parsley.	
<b>PASTA NR. 20, 21, 23, 24 – FÅS OGSÅ GLUTENFRI – TILLÆG KR.</b>	30,-
Forvent længere forberedelsestid hvis det skal være glutenfri.	

BEMÆRK VENLIGST/PLEASE NOTE

ALLE RETTER ER LAVET EFTER ORIGINAL OPSKRIFT OG KAN IKKE LAVES OM  
ALL DISHES ARE MADE FROM ORIGINAL RECIPES AND CAN NOTE BE MODIFIED

# PESCE

SALMONE AL VINO BIANCO	289,-
25. (ca. 180g) laks med hvidvins sauce. Serveres med dagens kartofler og garniture	
Salmon with white wine sauce. served with the potatoes of the day and garnish	

# CARNE

FILETTO ALLA GRIGLIA	279,-
34. (ca. 200g) Grillet oksemørbrad.	
(ca. 200g) Grilled beef tenderloin	

FILETTO AL TARTUFO	289,-
35. (Ca. 200g) med champignon og trøffelsauce flamberet i cognac.	
(Ca. 200g) with mushroom and trufflesauce flambeed in cognac.	

FILETTO AL PEPE VERDE	289,-
36. (Ca. 200 g) med madagaskarpeber sauce, champignon og trøffel flamberet i cognac.	
(Ca. 200g.) madagaskarpeber sauce, mushroom and truffel flambeed in cognac.	

FILETTO AL FUNGHI	289,-
37. (Ca. 200 g) med champignonsauce flamberet i cognac.	
(Ca. 200g.) with mushroom sauce and flambeed in cognac.	

ALLE 'CARNE' RETTER SERVERES MED DAGENS KARTOFLER OG  
GARNITURE

'CARNE' DISHES ARE SERVED WITH THE POTATOES OF THE DAY AND  
GARNISH

## DESSERT

GELATO ITALIANO	79,-	AFFOGATO AL CAFFÉ	79,-
40. is med flødeskum, og chokolade		41. Is i espresso kaffe	
cream with whipped cream and chocolate		ice cream in espresso coffee ice	
GELATO AL LIMONCELLO	79,-	TIRAMISU DOLCE VITA	89,-
42. Citron sorbet med limoncello likør Lemon		43. Hjemmelavet tiramisu	
sorbet with limoncello liquor		Homemade tiramisu	

## KAFFE OG THE

44. ESPRESSO	29,-	46. CAPPUCINO	39,-
45. AMERICANO	29,-	47. CAFFE LATTE	45,-
83. AMERICANO MED MÆLK	39,-	41. AFFOGATO AL CAFFÉ	79,-
48. TE	35,-	49. IRISK COFFEE, 5 CL	79,-

## DESSERTVIN

MOSCATO D'ASTI	89,-	RECIOTO AMARONE	109,-
50. Glas		51. Glas	

## SPIRITUS OG LIKØR

52. GRAPPA BIANCA	69,-	53. GRAPPA AMBRATA	99,-
54. SAMBUCA	69,-	55. LIMONCELLO	69,-
56. VECCHIA ROMAGNA	69,-	57. AMARO ITALIANO	69,-
58.. FERNET BRANCA	69,-	59. AMARETTO	69,-