

ANTIPASTI – Forretter – Starters

10 BURRATA CON POMODORI COLORATI E BASILICO <i>Burrata med forskellige tomater og basilikum</i> <i>Burrata with various tomatoes and basil</i>	159,-
11 SALMONE SAMSØ SERVITO SU UN BLINIS CON ERBE FRISCHE <i>Røget laks fra samsø serveret på en blinis med friske urtecrem.</i> <i>Smoked salmon from samsø served on a blinis with fresh herbal cream.</i>	149,-
12 POLPO CROCCANTE NDUJA E POLENTA ALLA GRIGLIA <i>Sprød polpo med nduja sauce og grillet polenta</i> <i>Crispy polpo with nduja sauce and grilled polenta</i>	159,-
13 CARPACCIO DI MANZO SERVITO SU UNO STRATO DI CONDIMENTO DI RUCOLA CON AIOLI AL TARTUFO, OLTRE A RUCOLA, FRESCA, PERMIGIANO E TARTUFO <i>Carpaccio af oksemørbrad serveret på et lag af rucola dressing med trøffel aioli,</i> <i>hertil frisk rucola, parmesanost og trøffel.</i> <i>Carpaccio of beef tenderloin served on a bed of arugula dressing and topped with a truffle aioli.</i>	159,-
14 VITELLO TONNATO <i>Kalvekød i tynde skiver med kapers og tunsauce</i> <i>Veal in thin slices with capers and tuna sauce</i>	149,-
15 CARPACCIO DI TONNO <i>Tun carpaccio med himdbær dressing</i> <i>Tuna carpaccio with raspberry dressing</i>	149,-
16 INSALATA MISTA DI STAGIONE <i>Mix af årstidens salater</i> <i>Mixed of seasonal salads</i>	85,-

ZUPPE – Suppe – Soups

17 ZUPPETTA DI PESCE E FRUTTI DI MARE <i>Fiske- og skaldyrssuppe med safran</i> <i>Fish and sea food soup with saffron</i>	169,-
--	-------

PASTA E RISOTTO – Pasta og Risotto – Pasta and Risotto

18 RISOTTO CON GAMBERONI, CAPESANTE ZUCCA E ZAFFERANO <i>Risotto med rejer, kammuslinger, butternut squash og safran.</i> <i>Risotto with shrimp, scallops, butternut squash, and safran.</i>	195,-
19 LINGUINE AL SEGRETO DEL MARE <i>Linguine med alt godt fra havet</i> <i>Linguine with everything good from the sea</i>	195,-
20 RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO DI BASILICO <i>Ravioli fyldt med ricotta og spinat hertil tomater og basilikum</i> <i>Ravioli stuffed with ricotta and spinach with tomatoes and basil</i>	175,-
21 TAGLIOLINI AL RAGÙ DI AGNELLO E PECORINO <i>Tagliolini med lammeragout og pecorino ost</i> <i>Tagliolini with lamb ragout and pecorino cheese</i>	199,-
22 RAVIOLI RIPIENI DI GAMBERI E ROMBO SERVITO CON BISQUE DI SCAMPI <i>Ravioli fyldt med rejer og pighvar serveret med jomfruhummer bisque</i> <i>Ravioli filled with shrimp and turbot served with lobster bisque</i>	250,-

CARNE – Kød – Meat

24 TOURNEDOS ROSSINI, SCALOPPA DI FOIE GRAS E SALSA MADEIRA <i>Oksemørbrad tournedo, foie gras, crouton og madeira sauce</i> <i>Beef tenderloin tournedo, foie gras, crouton and madeira sauce</i>	335,-
25 MEDAGLIONE DI VITELLO SERVITO CON SALSA DI PEPE NERO E SEDANO <i>Kalve medaljon serveret med sort pepper sauce og en selleri pure.</i> <i>Veal medallion served with a black pepper sauce and a celery.</i>	295,-
26 CARRE DI AGNELLO CON PUREA DI MELANZANE E CARCIOFI GRIGLIATE <i>Carre af lam med aubergine pure og grillstegt artiskokker</i> <i>Carre of lamb with aubergine puree and grilled artichokes</i>	295,-

Alle kødretter serveres med dagens kartofler og årstidens grøntsager
All meat dishes are served with potatoes and seasonal vegetables

PESCE – Fisk – Fish

28 TAGLIO DI TONNO CON GRILLA, CAPONATA DI VERDURE <i>Grillet tunfisk i skiver med grøntsags-caponata</i> <i>Grilled tuna in slices with vegetable caponata</i>	285,-
29 MERLUZZO CON CAVOLETTI DI BRUXELLES E PANCETTA SERVITA SU SALSA DI TALEGGIO <i>Skindstegt torsk med stegte rosenkål og pancetta serveres på taleggio ost sauce</i> <i>Skin-fried cod with fried Brussels sprouts and pancetta served on taleggio cheese sauce</i>	279,-

DESSERT – Dessert – Dessert

30 TORTINO DI CIOCCOLATO, CUORE FONDENTE, PASTICCERÀ AL PISTACCHIO E PERA AL VINO ROSSO <i>Chokoladekage, flydende mørkt hjerte, pistacie og rødvinspære</i> <i>Chocolate cake, liquid dark heart, pistachio and red wine pear</i>	99,-
31 TIRAMISÙ TRADIZIONALE <i>Klassisk venetiansk dessert med mascarpone, ladyfingers, kaffe og marsala</i> <i>Classic Venetian dessert with mascarpone, ladyfingers, coffee and marsala</i>	99,-
32 SEMIFREDDO ALLE NOCCIOLE, SBRISOLONA E COULIS DI MIRTILLI <i>Semifreddo med hasselnødder, og friske bær</i> <i>Semifreddo with hazelnuts and fresh berries</i>	99,-
33 CREME BRULEE <i>Crème brulee</i> <i>Crème brulee</i>	99,-
34 TARTE TATIN <i>Tarte tatin æblekage</i> <i>Tarte tatin apple pie</i>	99,-

FORMAGGI – Cheese – Ost

35 SELEZIONE DI FORMAGGI <i>Udvalg af Italienske oste</i> <i>Selection of Italian cheeses</i>	159,-
---	-------