ANTIPASTI
FORRETTER

VORES ANTIPASTI VARIERER – MELLEM HAV OG LAND MED SMAGE FRA EMILIA ROMAGNA OG HELE ITALIEN

CARPACCIO DI MANZO ALLA CIPRIANI — 145,-
FRISK OKSECARPACCIO MED CIPRIANI SAUCE OG RUCCOLA,
FRESH BEEF CARPACCIO WITH CIPRIANI SAUCE AND ROCKET

CAPPESANTE E ANIMELLE SALTATE CON TACCOLE ARROSTITE PURE DI ZUCCA — 165,-
SAUTEREDE KAMMUSLINGER OG KALVEBRISLER MED RISTEDE SUKKERÆRTER, MOS AF SØDE KARTOFLER
SAUTÉED SCALLOPS AND SWEETBREADS WITH ROASTED SNOW PEAS AND PUMPKIN PURÉE

SALMONE AFFUMICATO IN CASA CON PAN BRIOCHES SOFFICE, BEURRE BLANC ALLA MELOGRANA,MELISSA — 145,-
HJEMMELØGET LAKS MED BLØDT BRIOCHEBRØD, GRANATÆBLE-BEURRE BLANC, CITRONMELISSE
HOUSE-SMOKED SALMON WITH SOFT BRIOCHE, POMEGRANATE BEURRE BLANC, AND LEMON BALM

TAGLIERE DI SALUMI (GLUTEN FREE ON REQUEST) — 155,-
PÅLÆGSBRÆT MED TOSCANSK OG ROMAGNA PÅLÆG, MED OLIVEN (GLUTENFRI PÅ FORESPØRGSEL)
MIXED TUSCAN AND ROMAGNA CURED MEATS,OLIVES (GLUTEN FREE ON REQUEST)

BRUSCHETTA TOSCANA,PANE DI LIEVITO MADRE ALLA BRACE CON POMODORO E FAGIOLI TOSCANI — 149,-
TOSCANSK BRUSCHETTA, GRILLET SURDEJSBRØD MED TOMATER OG TOSCANSKE BØNNER
TUSCAN BRUSCHETTA: GRILLED SOURDOUGH BREAD TOPPED WITH TOMATOES AND TUSCAN BEANS

FUNCHI PORCINI FRITTI CON MAIONESE ALL'AGLIO NERO — 145,-
FRIED PORCINI MUSHROOMS WITH BLACK GARLIC MAYONNAISE
STEGT PORCINI-SVAMPE MED SORT HVIDLØGSMAYONAISE

145,-

EN SKÅL OLIVEN — *55,-*

BRØD MED OLIVENOLIE OG BALSAMICO ELLER SMØR — *55,-*

VI KAN IKKE GARANTERE 100 % GLUTENFRI,
DER KAN ALTID VÆRE ET MINIMUM AF GLUTEN TILSTEDE

PRIMI
PASTARETTER

LANGT DET MESTE AF VORES PASTA ER HJEMMELAVET

LINGUINE NERE ALL'ARAGOSTA

HJEMMELAVEDE SORTE LINGUINE MED FRISK HUMMER OG HUMMER BISQUE
HOMEMADE BLACK LINGUINE PASTA WITH FRESH LOBSTER
AND LOBSTER BISQUE 195,-

SPAGHETTI CON POLPETTE DI MANZO AL SUGO DI POMODORO

SPAGHETTI MED OKSEKØDBOLLER I TOMATSAUCE
SPAGHETTI WITH BEEF MEATBALLS IN TOMATO SAUCE
175,-

CAPPELLACCI RICOTTA, PECORINO E BARBABIETOL, BURRO NOCCIOLA E TIMO

CAPPELLACCI MED RICOTTA, PECORINO OG RØDBEDE, HASSELNØDDE- OG TIMIANSMØR
RICOTTA, PECORINO, AND BEETROOT CAPPELLACCI, WITH BROWN BUTTER AND THYME 175,-
168,-

PACCHERI DI PASTA FRESCA ALLA CARBONARA E GUANCIALE CROCCANTE

FRISK PASTA PACCHERI CARBONARA MED SPRØD GUANCIALE
FRESH PASTA PACCHERI CARBONARA WITH CRISP GUANCALE
165,-

RISOTTO CON PORCINI E FUNGHI MISTI, OLIO ALLE ERBE AROMATICHE

RISOTTO MED PORCINI-SVAMPE OG BLANDEDE SVAMPE OG URTEOLIE
RISOTTO WITH PORCINI AND MIXED MUSHROOMS AND HERBED OIL
185,-

VI KAN IKKE GARANTERE 100 % GLUTENFRI,
DER KAN ALTID VÆRE ET MINIMUM AF GLUTEN TILSTEDE

SECONDI
HOVEDRETTER

FILETTO DI HALIBUT CON ZUPPA BUILBASSE E PAK CHOI GRIGLIATO
HELLEFISK FILET MED BOUILLABAISSESUPPE OG GRILLET PAK CHOI
HALIBUT FILLET WITH BOUILLABAISSE AND GRILLED BOK CHOY

265,-

ARROSTO DI CONTROFILETTO DI VITELLO CON SALSA ORLOF AL TARTUFO NERO E CAVOLFIORE SALTATO
STEGT KALVESILON MED SORT TRØFFEL ORLOF SAUCE OG SAUTERET BLOMKÅL
ROAST VEAL SILON WITH BLACK TRUFFLE ORLOF SAUCE AND SAUTÉED CAULIFLOWER

285,-

CONTROFILETTO DI MANZO (250GR) ALLA GRIGLIA CON SALSA BERNESE AL DRAGONCELLO, PATATINE FRITTE
GRILLET OKSESTRIPLOIN (250GR) MED ESTRAGON-BÉARNAISESAUCE OG POMMES FRITES
GRILLED BEEF STRIPLOIN (250GR.) WITH TARRAGON BÉARNAISE SAUCE, FRENCH FRIES

328,-

OCA ARROTOLATA CON CREMA DI MELE COTOGNE, SALSA ALLE CASTAGNE E CAVOLO RICCIO BRASATO
GÅS MED KVÆDECREME, KASTANJESAUCE OG BRAISERET GRØNKÅL
GOOSE WITH QUINCE CREAM, CHESTNUT SAUCE, AND BRAISED KALE

275,-

EKSTRA

KARTOFLER ELLER GRØNTSAGER

GRØN SALAT

EKSTRA SAUCE

47,-

55,-

25,-

TIL HVER RET FØLGER TILBEHØR AF SÆSONENS GRØNSAGER
EVERY DISH HAVE A SIDE DISH WITH THE SEASONS VEGETABLES

VI KAN IKKE GARANTERE 100 % GLUTENFRI,
DER KAN ALTID VÆRE ET MINIMUM AF GLUTEN TILSTEDE

DOLCI
DESSERTER

TIRAMISU AL CARAMELLO SALATO
SALTET KARAMEL TIRAMISU
SALTED CARAMEL TIRAMISU — 99,-

TORTA MOUSSE "SCHWARZWALD" CON GELE AL FRUTTO DELLA PASSIONE
SCHWARZWALD MOUSSEKAGE MED PASSIONSFRUGTGELE
"BLACK FOREST" MOUSSE CAKE WITH PASSION FRUIT GELÉE — 105,-

TORTA DI RISO LIGURE CON CILIEGE SCIROPPATE
LIGURISK RISKAGE MED KIRSEBÆR I SIRUP
LIGURIAN RICE CAKE WITH SYRUPED CHERRIES — 95,-

SELEZIONE DI 4 FORMAGGI CON MARMELLATA E MIELE
UDVALG AF 4 OSTE MED MARMELADE OG HONNING
SELECTION OF CHEESE,MARMELADE AND HONEY — 129,-

GELATO FATTO IN CASA
HJEMMELAVET IS

TRADIZIONE ITALIANA
MADAGASKAR VANILJE, PIEMONTE HASSELNØD, BELGISK CHOKOLADE
MADAGASCAR VANILLA, PIEDMONT HAZELNUT, BELGIAN CHOCOLATE — 89,-

PISTACCHIO DI SICILIA
MADAGASCAR VANILLA, 2 KUGLER PISTACIE
MADAGASCAR VANILLA, 2 PISTACCHIO FROM SICILY — 95,-

SORBETTO ALLA FRUTTA DI STAGIONE
DAIRY-FREE FRUIT SORBET MIX
MÆLKEFRI FRUGTSORBETBLANDING — 89,-

CAFFE´

ESPRESSO ELITÉ FRA ABC CAFFE	NORMAL 29,- DOUBLE 40,-
AMERICANO ESPRESSO MED VAND	NORMAL 33,- DOUBLE 44,-
CAFFE´ MACCHIATO ESPRESSO MED EN SMULE MÆLKESKUM	NORMAL 32,- DOUBLE 44,-
CAPPUCCINO ESPRESSO MED MÆLKESKUM	NORMAL 38,- DOUBLE 52,-
LATTE MACCHIATO ESPRESSO MED MEGET MÆLKESKUM	NORMAL 38,- DOUBLE 52,-
AFFOGATO ESPRESSO MED HASSELNØDDEIS	55,-
VARM KAKAO ELLER THE FLERE VARIANTER	44,-

Retten er Laktosefri - The dish is Lactose Free

Retten er Vegetarisk - The dish is Vegetarian

Retten er Glutenfri - The dish is Gluten Free

Alle vores retter kan indeholde spor af gluten
All our dishes may contain traces of gluten

DRIKKEVARER

LIMONATA 47,-
LEMONADE - SICILIANSK CITRON

ARANCIATA 47,-
SICILIANSK APPELSIN DRIK

HYLDEBLOMSTSAFT 42,-
HYLDEBLOMST, BIE´S BRYGGERI

RABARBERSAFT 42,-
RABARBERSAFT, BIE´S BRYGGERI

GINGER BEER 47,-
INGEFÆR, CITRONGRÆS

COLA 42,-

COCA 0 42,-

DANSKVAND 47,-
SAN PELLEGRINO

FADØL ST.MAIKAELSBERG

PILSNER	KLASSISK	BROWN ALE
4,8%	4,9%	5,4%
25CL 44,-	25CL 44,-	25CL 58,-
40CL 64,-	40CL 64,-	40CL 85,-

SPECIAL ØL

MENABREA
PREMIUM AMBER, 330ML, 5%
52,-

ALKOHOLFRI ØL
52,-