

ANTIPASTI FORRETTER

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



CARPACCIO DI MANZO ALLA CIPRIANI

FRISK OKSECARPACCIO MED CIPRIANI SAUCE OG RUCCOLA,
FRESH BEEF CARPACCIO WITH CIPRIANI SAUCE AND ROCKET

145,-



CAPPESANTE E ANIMELLE SALTATE CON TACCOLE ARROSTITE PURE DI PATATA DOLCE

SAUTEREDE KAMMUSLINGER OG KALVEBRISSE MED RISTEDE SUKKERÆRTER MOSED SØDE KARTOFLER
SAUTÉED SCALLOPS AND VEAL SWEETBREADS WITH ROASTED SUGAR SNAP PEAS AND MASHED SWEET
POTATOES

165,-



CREMA LEGGERA DI CIPOLLA CON FUNGHI E OLIO ALLA VANIGLIA

LET LØGCREM MED PORCINI-SVAMPE OG VANILJEOLIE
LIGHT ONION CREAM WITH PORCINI MUSHROOMS AND VANILLA OIL

145,-

SALMONE AFFUMICATO IN CASA CON PAN BRIOCHES SOFFICE, BURRO ALLE FOGLIE DI FICO TOSTATE, FICO MARINATO

HJEMMERØGET LAKS MED BLØDE BRIOCHE, RISTET FIGENBLADSMØR OG MARINERET FIGEN
HOUSE-SMOKED SALMON WITH FLUFFY BRIOCHE, TOASTED FIG-LEAF BUTTER, AND MARINATED FIG.

155,-



TAGLIERE DI SALUMI (GLUTEN FREE ON REQUEST)

PÅLÆGSBRÆT MED TOSCANSK OG ROMAGNA PÅLÆG, MED OLIVEN (GLUTENFRI PÅ FORESPØRGSEL)
MIXED TUSCAN AND ROMAGNA CURED MEATS, OLIVES (GLUTEN FREE ON REQUEST)

149,-



LINGUA DI VITELLO CON ZABAIONE ALL'ACETO BALSAMICO E FOGLIA DI PORTULACA, INSALATINA CROCCANTE

KALVETUNGE MED BALSAMICOZABAGLIONE OG SANKTHANSURTBLAD, SPRØD SALAT
VEAL TONGUE WITH BALSAMIC ZABAGLIONE AND ORPINE LEAF, CRISP MIXED SALAD

145,-



FUNCHI PORCINI FRITTI CON MAIONESE ALL'AGLIO NERO

FRIED PORCINI MUSHROOMS WITH BLACK GARLIC MAYONNAISE
STEGT PORCINI-SVAMPE MED SORT HVIDLØGSMAYONNAISE

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,-



TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE

HJEMMELAVET TAGLIATELLE MED OKSERAGU
HOMEMADE TAGLIATELLE WITH BEEF RAGÙ

155,-



RAVIOLO DEL MUGELLO PATATE E ZUCCA, CREMA DI GORGONZOLA, AMARETTI, MELOGRANO

MUGELLO RAVIOLI MED KARTOFLER OG GRÆSKAR, GORGONZOLA CREME, AMARETTI,
GRANATÆBLE

HOMEMADE MUGELLO-STYLE POTATO AND PUMPKIN RAVIOLO, GORGONZOLA CREAM,
AMARETTI, POMEGRANATE

165,-

AGNOLOTTI DEL PLIN ALLA FARAONA COL SUO FONDO

AGNOLOTTI DEL PLIN MED PERLHØNE FOND

GUINEA FOWL AGNOLOTTI DEL PLIN WITH ITS OWN STOCK

165,-

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 2.0

HJEMMELAVET SPAGHETTI MED CARBONARA-SOVS 2.0

HOMEMADE SPAGHETTI WITH CARBONARA SAUCE 2.0

162,-



RISOTTO CON PORCINI E FUNGHI MISTI, OLIO ALLE ERBE AROMATICHE

RISOTTO MED PORCINI-SVAMPE OG BLANDEDE SVAMPE

RISOTTO WITH PORCINI AND MIXED MUSHROOMS

185,-

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

SECONDI ^U

HOVEDRETTER



SCAMERITA DI MAIALE ALLA GRIGLIA CON PURE DI MELE, FONDO ALLA SENAPE, CAVOLO RICCIO SALTATE

265,-

GRILLET SVINENAKKE MED ÆBLEPURE, SENNEPSFOND OG SAUTEREDE GRØNKÅL
GRILLED PORK COLLAR WITH APPLE PURÉE, MUSTARD STOCK AND SAUTÉED CURLY KALE



FILETTO DI HALIBUT CON ZUPPA BUILBASSE E PAK CHOI GRIGLIATO

285,-

HELLEFISKFILET MED BOUILBAISSESUPPE OG GRILLET PAK CHOI
HALIBUT FILLET WITH BOUILLABAISSSE AND GRILLED BOK CHOY



ARROSTO DI CONTROFILETTO DI VITELLO CON SALSA ORLOF AL TARTUFO NERO E CAVOLFIOR E SALTATO

295,-

STEGT KALVESILON MED SORT TRØFFEL ORLOF SAUCE OG SAUTERET BLOMKÅL
ROAST VEAL SILON WITH BLACK TRUFFLE ORLOF SAUCE AND SAUTÉED CAULIFLOWER



CULOTTE DI MANZO ALLA GRIGLIA ,TORTA DI PATATE, FONDO DI MANZO AI FUNGHI

295,-

GRILLET OKSEKØDSCULOTTE, KARTOFFELTÆRTE, CHAMPIGNONFOND
GRILLED BEEF CULOTTE, POTATO CAKE, MUSHROOM JUS



PETTO D'ANATRA GLASSATO ALLA LAVANDA

ANDEBRYST MED LAVENDEL GLACE, DEMI-GLACE MED ROSA PEBERKORN, BAGT LØG,
GRILLET FERSKEN OG MERIAN

DUCK BREAST GLAZED IN LAVENDER, DEMI-GLACE WITH PINK PEPPERCORNS, BAKED
ONION, GRILLED PEACH AND MARJORAM

290,-



PARMIGIANA DI MELANZANE

AUBERGINE PARMIGIANA, LAG AF AUBERGINE, TOMATSAUCE, MOZZARELLA OG
PARMESAN

PARMIGIANA DI MELANZANE, LAYERS OF EGGPLANT, TOMATO SAUCE, MOZZARELLA
AND PARMESAN

245,-

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

CROSTATINA CON CAMELLO SALATO E GANACHE AL MASCARPONE

TÆRTER MED SALTET KAREMEL OG MASCARPONE GANACHE

SALTED CAMEL AND MASCARPONE GANACHE TART

99,-

LAVA CAKE AL CIOCCOLATO FONDENTE, PERA SCIROPATA

MØRK CHOKOLADE-LAVAKAGE MED PÆRE I SIRUP

DARK CHOCOLATE LAVA CAKE, POACHED PEAR

105,-

LA MELA DI ADAMO (TORTINO DI MELE BELLA BOSKOOP,GELATINA DI MELA SELVASTICA ,SORBETTO BASILICO)

ADAM'S APPLE (BELLA BOSKOOP APPLE PIE, WILD APPLE JELLY, BASIL SORBET)

ADAM'S ÆBLE (BELLA BOSKOP ÆBLETÆRTE, VILD ÆBLEGELE, BASILIKUMSORBET)

90,-

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

99,-

SORBETTO ALLA FRUTTA DI STAGIONE

DAIRY-FREE FRUIT SORBET MIX

MÆLKEFRI FRUGTSORBETBLANDING

89,-

CAFFE´

ESPRESSO
ELITÉ FRA ABC CAFE

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

LEMONADE - SICILIANSK CITRON

47,-

GINGER BEER

INGEFÆR, CITRONGRÆS

47,-

ARANCIATA

SICILIANSK APPELSIN DRIK

47,-

COLA

42,-

HYLDEBLOMSTSAFT

HYLDEBLOMST, BIE'S BRYGGERI

42,-

COCA 0

42,-

RABARBERSAFT

RABARBERSAFT, BIE'S BRYGGERI

42,-

DANSKVAND

SAN PELLEGRINO

47,-

FADØL ST.MAIKAELSBERG

PILSNER

4,8%

KLASSISK

4,9%

BROWN ALE

5,4%

25CL 44,-

40CL 64,-

25CL 44,-

40CL 64,-

25CL 58,-

40CL 85,-

SPECIAL ØL

MENABREA

PREMIUM AMBER, 330ML, 5%

52,-

ALKOHOLFRI ØL

52,-