

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 RUCOLA,
FRESH BEEF CARPACCIO WITH CIPRIANI SAUCE AND ROCKET

145,-



POLPO ALLA GRIGLIA, HUMUS DI CECI, MAYO DI CHIPLOTES, POMODORINI CONFIT

GRILLET BLÆKSPRUTTE MED KIKÆRTEHUMMUS, CHIPOTLEMAYO OG CONFITTEREDE
TOMATER

GRILLED OCTOPUS WITH CHICKPEA HUMMUS, CHIPOTLE MAYO AND CONFIT
CHERRY TOMATOES

175,-



BRUSCHETTA MODERNA CON CREMA DI CIPOLLE, VELLUTATA DI PARMIGIANA E FUNGHI TRIFOLATI

MODERNE BRUSCHETTA MED LØGCREME, PARMESANVELOUTÉ OG SAUTEREDE SVAMPE
MODERNE BRUSCHETTA WITH ONION CREAM, PARMESAN VELOUTÉ AND SAUTED
MUSHROOMS

155,-



ROSTY DI PAPATE CON SALMONE AFFUMICATO IN CASA CON INSALATA DI MANGO

KARTOFFELROSTI MED HJEMMERØGET LAKS OG MANGO SALAT
POTATO ROSTI WITH HOUSE-SMOKED SALMON AND MANGO SALAT

155,-



TAGLIERE DI SALUMI (GLUTEN FREE ON REQUEST)

PÅLÆGSBRÆT MED TOSCANSK OG ROMAGNA PÅLÆG, MED OLIVEN
MIXED TUSCAN AND ROMAGNA CURED MEATS, OLIVES

149,-



BURRATINA CON CREMA AL KIMCHI, GUACAMOLE AL CETRIOLO, DRESSING AL SUCCO DI BETULLA, SEMI DI SESAMO TOSTATI

BURRATA MED KIMCHICREME, AGURKEGUACAMOLE, BIRKESIRUPDRESSING OG RISTEDE
SESAMFRØ

BURRATA WITH KIMCHI CREAM, CUCUMBER GUACAMOLE,
BIRCH SYRUP DRESSING, TOASTED SESAME SEEDS

149,-



VITELLO TONNATO CLASSICO

VITELLO TONNATO MED TUN SAUCE OG KAPERS
VEAL WITH TUNA-SAUCE, CAPERS

145,-

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

EN SKÅL OLIVEN

55,-

BRØD MED OLIVENOLIE OG BALSAMICO ELLER SMØR

55,-

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,-



RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

HJEMMELAVEDE RAVIOLI MED RICOTTA, SPINAT, SAUCE
MED SMØR OG SALVIE
HOMEMADE RAVIOLI STUFFED WITH RICOTTA, SPINACH,
SEASONED WITH BUTTER AND SAGE

165,-



PASSATELLI FONDUTA PECORINO

PASSATELLI MED PECORINO OST, ÆRTE- OG MYNTEPESTO SAMT OLIO MED CITRONS MAG
PASSATELLI WITH PECORINO CHEESE, PEA AND MINT PESTO, LEMON-FLAVORED OIL

165,-

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 2.0

HJEMMELAVET SPAGHETTI MED CARBONARA-SOVS 2.0
HOMEMADE SPAGHETTI WITH CARBONARA SAUCE 2.0

162,-



RISOTTO CON FRUTTI DI MARE

RISOTTO MED ALT GODT FRA HAVET, PARSILLE CREME OG TOMAT SAUCE
RISOTTO WITH SEAFOOD, PARSLEY CREAM AND TOMATO SAUCE

185,-

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

SECONDI ^U

HOVEDRETTER

PEPOSO DI CERVO CON CREMA DI PEPERONI E

POLENTA CROCCANTE



VILDTGRYDE "PEPOSO STYLE" MED PEBERFLØDE OG SPRØD POLENTA
VENISON STEW "PEPOSO STYLE" WITH PEPPER CREAM AND
CRISPY POLENTA

285,-



SALMONE ALLE GRIGLIA CON BEURRE BLANC ARANCIA E MISO

GRILLET LAKS MED APPELSIN BEURRE BLANC OG FRIGGITELLE PEBER
GRILLED SALMON WITH ORANGE BEURRE BLANC AND FRIGITELLE PEPPERS

289,-



ANGUS RIBEYE CON PATATA DOLCE FRUTTI, VERMOUTH E ROSSI DEMIGLACE

ANGUS RIBEYE MED SØD KARTOFEL, SØD VERMOUTH & RØDE BÆR DEMIGLACE
ANGUS RIBEYE WITH SWEET POTATO AND RED BERRIES DEMIGLACE

295,-



FILETTO ALLA GRIGLIA PURÉ DI SEDANO

GRILLET OKSEMØRBRAD MED RØGET SELLERIPURÉ, BORDEAUX-SAUCE MED PURLØG
OG ESTRAGON, MIKROSALAT MED ASPARGES LAVET MED KARTOFFELSKRÆLLER,
ESTRAGON OG LØG OG KRYDDERURTER
GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH SMOKED CELERY PUREE, BORDEAUX SAUCE WITH
CHIVES AND TARRAGON, MICRO SALAD WITH ASPARAGUS

315,-



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 CHEESE

265,-

EKSTRA

KARTOFLER ELLER GRØNTSAGER

47,-

GRØN SALAT

55,-

EKSTRA SAUCE

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

SEMIFREDDO DI TIRAMISU AL CROCCANTINO

SEMIFREDDO TIRAMISU AL CROCCANTINO

SEMIFREDDO TIRAMISU AL CROCCANTINO

99,-

LAVA CAKE AL CIOCCOLATO FONDENTE, SORBETTO DI MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE

MØRK CHOKOLADE-LAVAKAGE, MANGO OG PASSIONSFRUGT SORBET

DARK CHOCOLATE LAVA CAKE, MANGO AND PASSION FRUIT SORBET

105,-

LATTAIOLO TOSCANO (PANNA COTTA RUSTICA) CON CILIEGE NOSTRANE SCIROPATE

TOSCANSK LATTAIOLO (RUSTIK PANNA COTTA) MED LOKALE KIRSEBÆR I SIRUP

TUSCAN LATTAIOLO (RUSTIC PANNA COTTA) WITH LOCAL CHERRIES IN SYROP

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 PISTACCHIO

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,-