

ANTIPASTI FORRETTER

CARPACCIO DI MANZO ALLA CIPRIANI



**FRISK OKSECARPACCIO MED HJEMMELAVET CIPRIANI-SAUCE,
RUCOLA OG MARINEREDE SENNEPSFRØ**

FRESH BEEFCARPACCIO WITH HOMEMADE CIPRIANI SAUCE, ROCKET AND MARINATED MUSTARD SEEDS

137,-

ROULÉ DI POLLO CON SALSA VERDE AL LEVISTICO CON GIARDINIERA ITALIANA



**RULLET KYLLING A LA ROYALE FYLDT MED LOVAGE SALSA VERDE
MED ITALIENSKE SØDSURRE GRØNTSAGER**

ROLLED CHICKEN A LA ROYALE FILLED, LOVAGE SALSA VERDE
WITH ITALIAN SWEET & SOUR VEGETABLES

147,-

TAGLIERE DI SALUMI



**PÅLÆGSPLADE MED TOSCANSK OG ROMAGNA PÅLÆG,
OLIVEN MIX OG GNOCCO FRITTO**

MIXED TUSCAN AND ROMAGNA CURED MEATS, OLIVE MIX OG GNOCCO FRITTO
(GLUTENFRI UDEN GNOCCO FRITTO)

137,-

COCKTAIL DI GAMBERI AL FRUTTO DELLA PASSIONE



REJECOCKTAIL MED PINK SAUCE, MARTINI BIANCO-SMAG OG PASSIONSFRUGT

SHRIMP COCKTAIL WITH PINK SAUCE, MARTINI BIANCO FLAVOR AND PASSION FRUIT

147,-

BRUCHETTA MODERNA RIPIENA di CIPOLLE, CREMA DI PARMIGIANO,



FUNGHI MISTI TRIFOLATI

**MODERNE BRUSCHETTA FYLDT MED LØGFLØDE, PARMESANFLØDE
OG SAUTEREDE BLANDEDE SVAMPE**

MODERN BRUSCHETTA FILLED WITH CREAM OF ONIONS, CREAM OF PARMESAN,
SAUTEED MIXED MUSHROOMS

157,-

MILLEFOGLIE DI SALMONE AFFUMICATO, CREMA SALATA AL PEPE ROSA, OLIO ALL'ANETO

RØGET LAKSEMILLEFOGLIE, SALTET ROSA PEBERCREME, DILDOLIE
SMOKED SALMON MILLEFOGLIE, SALTY PINK PEPPER CREAM, DILL OIL

147,-

FØRSTE KURV BRØD ER VORES GESTUS

BRØD MED OLIVENOLIE OG BALSAMICO ELLER SMØR

55,-

VI KAN IKKE GARANTERE 100 % GLUTENFRI, DER KAN ALTID VÆRE ET MINIMUM AF "FORURENING"

PRIMI PASTARETTER

LANGT DET MESTE AF VORES PASTA ER HJEMMELAVET

TAGLIOLINI NERI ALL'ARAGOSTA



HJEMMELAVEDE SORTE TAGLIOLINI MED FRISK HUMMER OG HUMMER BISQUE

HOMEMADE BLACK TAGLIOLINI PASTA WITH FRESH LOBSTER AND LOBSTER BISQUE

185,-

TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE



HJEMMELAVET TAGLIATELLE MED OKSERAGÙ HOMEMADE TAGLIATELLE WITH BOLOGNESE BEEF RAGÙ

145,-

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI



HJEMMELAVEDE RAVIOLI MED RICOTTA OG SPINAT, SAUCE MED SMØR OG SALVIE

HOMEMADE RAVIOLI STUFFED WITH RICOTTA AND SPINACH, SEASONED
WITH BUTTER AND SAGE

155,-

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

HJEMMELAVET SPAGHETTI MED CARBONARA-SOVS

HOMEMADE SPAGHETTI WITH CARBONARA SAUCE

148,-

PACCHERI FATTI A MANO AI 3 POMODORI



HÅNDLAVEDE PACCHERI MED 3 TOMAT SAUCE

HANDMADE PACCHERI WITH 3 TOMATOES SAUCE

155,-

RISOTTO AI FUNGHI MISTI, CHIPS DI SCORZANERA E CREMA DI AGLIO NERO

RISOTTO MED BLANDEDE SVAMPE, SCORZANERA CHIPS OG SORT HVIDLØGSCREME

RISOTTO WITH MIXED MUSHROOMS, SCORZANERA CHIPS AND BLACK GARLIC CREAM



175,-

SECONDI

HOVEDRETTER

MED VORES HOVEDRETTER ER NØJE TILBEREDT AF VORES KØKKEN,
DER ALTID ØNSKER AT TILBYDE DEN BEDSTE ITALIENSKE OPLEVELSE

PANCIA DI MAIALE GLASSATA, SALSA AL DASHI CON "NODLES ITALIANI"



CAVOLO VERZA SALTATO, PISELLI

**GLASERET SVINEBRYST, DASHI-SAUCE MED ITALIENSKE NUDLER
SAUTÉRET KÅL, ÆRTER**

GLAZED PORK BELLY, DASHI SAUCE WITH ITALIAN NOODLES
SAUTÉED CABBAGE, PEAS

275,-

RANA PESCATRICE IN PADELLA, CREMA DI FAGIOLI BIANCHI.



PEPERONATA, SALSA BOUILLABAISSE

**PAN-SAUCE HAVTASKE, HVID FLØDEBØNNECREME,
PEPERONATA, BOUILLABAISSE SAUCE**

PAN-SAUCE MONKFISH, CREAM OF WHITE BEAN SOUP,
PEPERONATA, BOUILLABAISSE SAUCE

285,-

COSCIA DI AGNELLO "GIANNI STYLE"

CON MELANZA GRIGLIATA E CREMA DI ZUCCA



"GIANNI-STYLE" LAMMELÅR MED GRILLET AUBERGINE OG GRÆSKARCREME

"GIANNI STYLE" LAMB LEG WITH GRILLED AUBERGINE AND PUMPKIN CREAM

288,-

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CLASSICO



**GRILLET OKSEFILET, PASTINAKCREME,
SÆSONENS GRØNTSAGER OG DEMIGLACE SAUCE**

GRILLED FILLET OF BEEF WITH PARSNIP CREAM, SEASONAL VEGETABLES AND DEMIGLACE SAUCE

295,-

VEGETARIAN WELLINGTON



SÆSONBLANDET GRØNTSAGER RULLET I MØRDEJ

MIXED SEASONAL VEGETABLES ROLLED IN PUFF PASTRY

235,-

EKSTRA

KARTOFLER ELLER GRØNTSAGER 47,-

GRØN SALAT 55,-

EKSTRA SAUCE 25,-

VI KAN IKKE GARANTERE 100 % GLUTENFRI, DER KAN ALTID VÆRE ET MINIMUM AF "FORURENING"

DOLCI DESSERTER

MADAME ÆBLE

ÆBLE TÆRTE, ÆBLEKOMPOTE, HONNINGKARAMEL, HINDBÆRSORBET
APPLE TARTE, APPLE COMPOSTE, HONEY CARAMEL, RASPBERRIES SORBET

102,-

BAVARESE AL GIANDUIA, CREMA INGLESE AL PISTACCHIO

GIANDUIA BAVARISK CREMME, PISTACHIECREME

GIANDUIA BAVARIAN CREAM, PISTACHIO CREAMS

97,-

SPUMA DI TIRAMISU, CREMA DI THE NERO, CURCUMA E CACAO

TIRAMISU-SKUM, SORT TE-FLØDE, GURKEMEJE OG KAKAO

*TIRAMISU FOAM,
BLACK TEA CREAM, TURMERIC, AND COCOA*

97,-

SELEZIONE DI 4 FORMAGGI CON MARMELLATA E MIELE



UDVALG AF 4 OSTE MED MARMELADE OG HONNING

SELECTION OF CHEESE, MARMELADE AND HONEY

125,-

GELATI IS

TRADIZIONE ITALIANA

VANILJE IS, HASSELNØD IS, HONNING IS, FLØDESKUM OG CRUMBLE

90,-

PISTACCHIO DI SICILIA

VANILJE IS, 2 KUGLER PISTACIO IS, FLØDESKUM OG CRUMBLE

98,-

SORBETTO

MIX AF FRUGTSORBET

85,-

IS ER GLUTENFRI, HVIS SERVERET UDEN CRUMBLE



CAFFE'

ESPRESSO
ELITÉ FRA ABC CAFE

NORMAL 29,-
DOUBLE 42,-

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

GINGER BEER 47,-
INGEFÆR, CITRONGRÆS

ARANCIATA 47,-
SICILIANSK APPELSIN DRIK

COLA 42,-

HYLDEBLOMSTSAFT 42,-
HYLDEBLOMST, BIE'S BRYGGERI

COCA o 42,-

RABARBERSAFT 42,-
RABARBERSAFT, BIE'S BRYGGERI

DANSKVAND 47,-
SAN PELLEGRINO

FADØL

PILSNER
4,8%

KLASSISK
4,7%

WEISSE
6,8%

25CL 42,-
40CL 62,-

25CL 42,-
40CL 62,-

25CL 42,-
40CL 62,-

SPECIAL ØL

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

ALKOHOLFRI ØL
52,-