

# ANTIPASTI FORRETTER

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

## **SFERA DI BACCALA'**

**GLAZERET BACCALA TORSK MED KIKÆRTER,  
TORSKESAUCE OG TOMATCOULIS**

*SPHERICAL OF CREAMED COD*

*CHICKPEA GLAZED WITH COD SAUCE AND TOMATO COULIS*

145,-

## **CARPACCIO DI MANZO ALLA CIPRIANI**

**FRISK OKSECARPACCIO MED HJEMMELAVET CIPRIANI SALSA, SPRØDE OG  
FRITTEREDE KAPERS OG RUCOLA**

*FRESH MANZO CARPACCIO WITH HOMEMADE CIPRIANI SAUCE, FRIED CRISPY CAPERS AND ARUGULA*

128,-

## **BRUSCHETTA MODERNA**

**SPELT BRUSCHETTA FYLDT MED ASPARGESCREME, DÆKKET MED FONDUE AF 30 MÅNED  
LAGRET PARMIGIANO REGGIANO OG BLANCHERET ASPARGES**

*SPELT BRUSCHETTA FILLED WITH ASPARAGUS CREAM, COVERED WITH 30 MONTHS AGED PARMIGIANO  
REGGIANO FONDUE WITH BLANCHED APARAGUS*

138,-

## **GAMBERO CHAMPAGNE**

**RØDE ITALIENSKE REJER, LILLA KARTOFFELPURE MED BOURRE BLANC  
CHAMPAGNE SAUSE OG PRESSECO GELÉ**

*ITALIAN RED PRONS, PURPLE PATATOPURRE  
WITH A BOURRE BLANC CHAMPAGNE SAUSE AND PRESSECO GEL*

149,-

## **TAGLIERE DI SALUMI**

**BLANDING AF ITALIENSKE PÅLÆG SERVERET MED OLIVEN OG SÆSONENS SALSA  
SAMT MARMELADER**

*MIX OF ITALIAN CURED MEATS ACCOMPANIED BY OLIVES AND SEASONAL JAMS*

136,-

## **MILLEFOGLIE DI PESCE SPADA**

**RØGET SVÆRDFISK MILLEFEUILLE MED SYLTEDE RØDLØG OG EN GRØNÆBLES AUSE**

*SMOKED SWORDFISH MILLEFEUILLE WITH PICKLED RED ONION AND A GREEN APPLE SAUSE*

138,-

---

Coperto : vand og brød

15,-

Ekstra brød med olivenolie og balsamico

45,-

# PRIMI PASTARETTER

**VORES HJEMMELAVEDE PASTA HÅNDLAVES HVER DAG  
MED OPMÆRKSOMHED OG HANDLING BAG DE "FØRSTE RETTER" AF HØJ KVALITET**

## **CARBONARA MODERNA**

**PACCHERI FYLDT MED CARBONARASKUM,  
SPRØDT SVINEKÆBEBACON OG PISTACIE-CRUMBLE**  
PACCHERI STUFFED WITH CARBONARA FOAM, CRISPY CHEEK AND PISTACHIO CRUMBLE

145,-

## **SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA**

**HJEMMELAVET SORT SPAGHETTI ALLA CHITTARRA MED FRISK HUMMER OG BISQUE**  
HOMEMADE BLACK SPAGHETTI CHITTARRA WITH FRESH LOBSTER AND BISQUE

178,-

## **RAVIOLI RICOTTA E SPINACI**

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

135,-

## **TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE**

**HJEMMELAVET TAGLIATELLE, OKSERAGÙ MED GRØNTSAGER OG TOMAT**  
HOMEMADE TAGLIATELLE WITH BOLOGNESE RAGU' (BEEF)

135,-

## **RISOTTO AGLI ASPARAGI**

**RISOTTO MED ASPARGES**

RISOTTO WITH FRESH ASPARAGUS

158,-



# SECONDI

HOVEDRETTER

**MED VORES HOVEDRETTER HÅBER VI AT TILBYDE EN REJSE IGENNEM  
SMAGSKOMBINATIONER VALGT MED STØRSTE FORSIGTIGHED AF VORES KØKKE, DER  
ALTID ØNSKER AT TILBYDE DEN BEDST ITALIENSKE OPLEVELSE**

## BRANZINO

**PANDESTÆGT HAVABORRE PÅ CELLERIEKSTRAKT, SPRØDE POLENTA  
OG ANSJOS TATAR**

PAN-FRIED SEA BASS FILLET ON A EXTRACTION OF CELERY, CRUNCY POLENTA CEVICE  
TARTARRE

295,-

## COPPA DI MAIALE

**SVINENAKKE TILBEREDT VED LAV TEMPERATUR I 24 TIMER,  
SERVERET MED PURÉ AF SØDE KARTOFLER,  
SVINESAUCE SMAGT TIL MED BLOMME OG AMARETTI CRUMBLE**

COOKED AT LOW TEMPERATURE FOR 24 HOURS, ACCOMPANIED BY PURE SWEET  
POTATOES AND PORK SAUCE FLAVORED WITH PLUM AND AMARETTI CRUMBLE

269,-

## FAGIANO TRICOLORE

**FASAN MED GRØNTSAGSFYLD,  
MUSLINGER, GURKEMEJESAUCE OG BLÆKSPRUTTEBLÆKCREME**

PHEASANT WITH A VEGETABLE FILLING, CLAMPS, CURCUMIN SAUSE AND A  
OCTOPUS CREME

265,-

EKSTRA  
KARTOFLER ELLER GRØNTSAGER 45,-

GRØN SALAT 45,-  
EKSTRA SAUCE 14,-



# SECONDI

HOVEDRETTER

**MED VORES HOVEDRETTER HÅBER VI AT TILBYDE EN REJSE IGENNEM  
SMAGSKOMBINATIONER VALGT MED STØRSTE FORSIGTIGHED AF VORES KOKKE, DER  
ALTID ØNSKER AT TILBYDE DEN BEDST ITALIENSKE OPLEVELSE**

## **FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA**

**GRILLET OKSEFILET MED BROCCOLINI, BROCCOLICREME  
MED ANSJOS OG DEMI-GLACE**

GRILLED BEEF FILLET WITH BROCCOLINI, BROCCOLI CREAM AND ANCHOVIES AND DIMI-  
GLACE

289,-

## **AGNELLO ALLA GRIGLIA**

**GRILLET LAMMEKRONE MED PECORINO OSTE-SAUCE, ASPARGES OG  
FRITERET MINI-PEBERFRUGT**

GRILLED CROWN OF LAMB WITH PECORINO CHEESE SAUCE, ASPARAGUS AND FRIED  
MINI PEPPER FRUIT

289,-

## **SPRING VEG**

**MIX AF SÆSONENS GRØNTSAGER**

MIX OF SEASONAL VEGETABLE

185,-

EKSTRA

KARTOFLER ELLER GRØNTSAGER 45,-

GRØN SALAT 45,-

EKSTRA SAUCE 14,-



*DOLCI*  
DESSERTER

**CREME BRULÉ ALLE CASTAGNE**  
**KASTANJE CREME BRULÉ**

95,-

**TIRAMISU' SCOMPOSTO**  
**'NEDBRUDT' TIRAMISU**

95,-

**TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE E GELATO**  
**LAVA CHOKOLADEKAGE MED ITALIENSK IS**

105,-

**SELEZIONE DI 4 FORMAGGI CON MARMELLATE E MIELE**  
**UDVALG AF 4 OSTE MED MARMELADE OG HONNING**

125,-

*GELATI*  
IS

**TRADIZIONE ITALIANA**  
**VANILJE IS, HASSELNØD IS, CREME INGLESE IS**  
**FLØDESKUM OG CRUMBLE**

90,-

**PISTACCHIO DI SICILIA**  
**VANILJE IS, 2 KUGLER PISTACIO IS**  
**FLØDESKUM OG CRUMBLE**

98,-

**FRUTTA MIX**  
**MIX AF FRUGTSORBET**  
**FLØDESKUM OG CRUMBLE**

85,-



# DRIKKEVARER

## LIMONATA

LEMONADE - SICILIANSK CITRON 40,-

## ARANCIATA

SICILIANSK APPELSIN DRIK 40,-

## HYLDEBLOMSTSAFT

HYLDEBLOMST, BIE'S BRYGGERI 40,-

## RABARBERSAFT

RABARBERSAFT, BIE'S BRYGGERI 40,-

## GINGER BEER

INGEFÆR, CITRONGRÆS 40,-

## COLA/COLA o

ITALIENSK COLA 40,-

## ÆBLEMOST

ÆBLE, BIE'S BRYGGERI 40,-

# FADØL

## SKANDERBORG BRYGHUS

### ØKOLOGISK PILSNER

4,8%

25CL 40,-

40CL 60,-

### KLASSISK PILSNER

4,7%

25CL 40,-

40CL 60,-

### ØKOLOGISK IPA

6,8%

25CL 40,-

40CL 60,-

# SPECIAL ØL

## MENABREA

PREMIUM AMBER, 330ML, 5%

45,-

## ALKOHOLFRI ØL

45,-



# CAFFE'

---

**ESPRESSO**  
ELITÉ FRA ABC CAFFE

NORMAL 27,-  
DOUBLE 40,-

**AMERICANO**  
ESPRESSO MED VAND

NORMAL 32,-  
DOUBLE 42,-

**CAFFE' MACCHIATO**  
ESPRESSO MED EN SMULE MÆLKESKUM

NORMAL 27,-  
DOUBLE 40,-

**CAPPUCCINO**  
ESPRESSO MED MÆLKESKUM

NORMAL 36,-  
DOUBLE 50,-

**LATTE MACCHIATO**  
ESPRESSO MED MÆLK OG MÆLKESKUM

NORMAL 36,-  
DOUBLE 50,-

**AFFOGATO**  
ESPRESSO MED HASSELNØDDEIS

45,-

**VARM KAKAO ELLER THE**  
FLERE VARIANTER

36,-

