

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

CARPACCIO DI MANZO ALLA CIPRIANI  
FRISK OKSECARPACCIO MED HJEMMELAVET CIPRIANI SALSA OG RUCOLA
FRESH MANZO CARPACCIO WITH HOMEMADE CIPRIANI SAUCE AND ROCKET

129,-

SALMONE IN CIALDA  
RØGET LAKSESTYKKE MED MANGOSALAT I SESAMEVAFFEL
SMOKED SALMON SLICE, WITH MANGO SALAT IN SESAME WAFFLE

142,-

BRUSCHETTA DI FARRO MEDITERRANEA 
SPELT BRUSCHETTA MED FRISK TOMAT, PESTO GENOVESE OG BURRATA SKUM
SPELT BRUSCHETTA WITH FRESH TOMATO, PESTO GENOVESE AND BURRATA FOAM

125,-

TAGLIERE DI SALUMI E OLIVE 
PÅLÆGSPLATTE MED TOSCANA-ROMAGNA PÅLÆG OG OLIVEN
MIXED TUSCAN AND ROMAGNA CURED MEATS AND OLIVES

135,-

GASPACCIO DI FRAGOLE CON ERBE AROMATICHE  
JORDBÆR GASPACCIO MED KRYDDERURTER
STRAWBERRY GASPACCIO WITH AROMATIC HERBS

139,-

CAPASANTA GRATINATA CON VELLUTATA DI PEPERONI E PARMIGIANO  
GRATINERET KAMMUSLING MED FLØJLSBLØD PEBERFRUGTCREME OG PARMESANOST
GRATINATED SCALLOP WITH VELLUTE OF BELL PEPPERS AND PARMESAN CHEESE

142,-

GAMBERI IN PADELLA CON FUNGHI E CREMA DI AGLIO NERO  
PANDESTEGTE REJER MED SVAMPE OG CREME AF SORT HVIDLØG
PANFRIED SHRIMPS WITH MUSHROOMS AND BLACK GARLIC CREAM

168,-

Første kurv brød er vores gestus

Brød med olivenolie og balsamico eller smør

45,-

LANGT DET MESTE AF VORES PASTA ER HJEMMELAVET

TAGLIOLINI ALL'ARAGOSTA

**HJEMMELAVEDE SORTE TAGLIOLINI MED FRISK HUMMER
OG HUMMER BISQUE**

HOMEMADE BLACK TAGLIOLINI PASTA WITH FRESH LOBSTER
AND LOBSTER BISQUE

185,-

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

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

155,-

TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE

HJEMMELAVET TAGLIATELLE MED OKSERAGU'
HOMEMADE TAGLIATELLE WITH BOLOGNESE RAGU' (BEEF).

138,-

RISOTTO ZAFFERANO, GAMBERI E OLIO DI TARTUFO BIANCO

SAFRANRISOTTO MED REJER OG HVID TRØFFELOLIE
SAFRAN RISOTTO WITH SHRIMPS AND WHITE TRUFFEL OIL

170,-

CANELLONI DI MANZO E RICOTTA CON SALSA AI FUNGHI

HJEMMELAVET PASTA FYLDT MED OKSESKØD OG RICOTTA MED SVAMPESOVS
HOMEMADE PASTA FILLED WITH BRAISED BEEF AND RICOTTA AND WITH MUSHROOM SAUCE

175,-

MEZZI PACCHERI ALLA CARBONARA

PASTA CARBONARA I MEZZI PACCHERI
PASTA CARBONARA IN MEZZI PACCHERI

145,-

GNOCCHI di patate con salsa arrabbiata

HJEMMELAVEDE GNOCCHI MED CHILITOMATSOVS OG PERSILLE
HOMEMADE GNOCCHI WITH CHILI TOMATO SAUCE AND PARSLEY

155,-

SECONDI

HOVEDRETTER

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

COTOLETTA WIENNESE DI MAIALE

CON SALSA LIMONE E ROSMARINO, PURE DI PATATE DOLCI

WIENERSCHNITZEL MED CITRON/ROSMARIN-SAUCE OG SØD KARTOFFELMOS
PORK WIENERSCHNITZEL WITH LEMON/ROSEMARY SAUCE AND AND MASHED SWEET POTATO

265,-

SALMONE GRIGLIATO CON SPUMA DI PATATE VIOLA

BEURRE BLANC AL LIME, VERDURE DI STAGIONE

**GRILLET LAKS MED LILLA KARTOFFELSKUM,
BEURRE BLANC MED LIME OG ÅRSTIDENS GRØNTSAGER**

GRILLED SALMON MED PURPLE POTATO FOAM BEURRE BLANC WITH LIME AND SEASONAL VEGETABLES



280,-

VEGETARIAN WELLINGTON

SÆSONBLANDET GRØNTSAGER RULLET I MØRDEJ

MIXED SEASONAL VEGETABLES ROLLED IN PUFF PASTRY

195,-

COSTOLETTA DI AGNELLO ALLA GRIGLIA, CARCIOFO FRITTO,

COUSCOUS DI MELANZANE SALSA ALLA MAGGIORANA, VERDURE DI STAGIONE

**GRILLET LAMMECULOTTE MED FRITTEREDE ARTISKOKKER, AUBERGINE-COUSCOUS,
MERIANSAUCE OG SÆSONBEGRÆNSEDE GRØNTSAGER**

GRILLED LAMB CULOTTE WITH FRIED ARTICHOKES, EGGPLANT COUSCOUS,
MARJORAM SAUCE AND SEASONAL VEGETABLES



278,-

VECCHIO CONVENTO CLASSIC

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CLASSICO, CREMA DI PATATE, VERDURE DI STAGIONE, DEMIGLASS

GRILLET OKSEFILET, KARTOFFELCREME, SÆSONSENS GRØNTSAGER OG DEMIGLACE SAUCE

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



285,-

EKSTRA

KARTOFFLER ELLER GRØNTSAGER 45,-

GRØN SALAT 45,-

EKSTRA SAUCE 14,-

VI KAN IKKE GARANTERE 100 %
GLUTEENFRI, DER KAN ALTID VÆRE ET
MINIMUM AF FORURENSNING



DOLCI DESSERTER

MOUSSE AL CIOCCOLATO CON FANTASIA MENTA

CHOKOLADE MOUSSE MED MYNTEFANTASI

CHOCOLATE MOUSSE WITH MINT FANTASY

95,-

TIRAMISU' ASSOLUTO

TORTINO DI TIRAMISU' MED HJEMMELAVEDE SAVOIARDI OG MASCARPONE

TORTINO DI TIRAMISU' WITH HOMEMADE SAVOIARDI AND MASCARPONE

105,-

PANNA COTTA CLASSICA

KLASSISK PANNA COTTA MED JORDBÆRSAUCE

CLASSIC PANNA COTTA WITH STRAWBERRY SAUCE

90,-

SELEZIONE DI 4 FORMAGGI CON MARMELLATA E MIELE

UDVALG AF 4 OSTE MED MARMELADE OG HONNING

115,-

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,-

