

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
CHAMPAGNEESAUSE OG PRESSECO GELÉ**

ITALIAN RED PRONS, PURPLE PATATOPURRE

WITH A BOURRE BLANC CHAMPAGNE SAUSE AND PRESSECO GEL

149,-

TAGLIERE DI SALUMI

**BLANDING AF ITALIENSK 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 SAUSE

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 KOKKE, DER
ALTID ØNSKER AT TILBYDE DEN BEDST ITALIENSKE OPLEVELSE

BRANZINO

**PANDESTÆGT HAVABORRE PÅ CELLERI EKSTRAKT, 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 FORSİGTİGHED 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,-

