

ANTIPASTI FORRETT

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

145,-



TARTARE DI CERVO, ANDUJA MAYO, TUORLO MARINATO

RØD DÅDYR TARTAR, ANDUJA MAYO, ÆGGEBLOMMER MARINERET I BOURBON
RED DEER TARTARE, ANDUJA MAYO, MARINATED YOLKS IN BOURBON

148,-

BRUSCHETTA MODERNA CON CREMA DI CIPOLLE, CREMA DI PARMIGIANO E FUNGHI MISTI

MODERN BRUSCHETTA WITH ONION CREAM, PARMESAN CREAM
AND MIXED MUSHROOMS

MODERNE BRUSCHETTA MED LØGCREME, PARMESANCREME OG BLANDEDE SVAMPE

152,-

SALMONE AFFUMICATO CON SPUMA DI PATATE, BRIOSCHE, CAVIALE

RØGET LAKS MED KARTOFFELSKUM, BRIOSHE OG KAVIAR
SMOKE SALMON WITH POTATO FOAM, BRIOSCHE AND CAVIAR

155,-



TAGLIERE DI SALUMI

PÅLÆGSPLADE MED TOSCANSK OG ROMAGNA PÅLÆG
MIXED TUSCAN AND ROMAGNA CURED MEATS

145,-

MARE E MONTI, GAMBERI, FUNGHI, CREMA DI AGLIO NERO

PAN-SAUCE REJER, ARTISKOKCREM, HOLLANDAISESKUM,
HVID CHOKOLADECRUMBLER

SEA AND MOUNTAINS, PRAWNS, MUSHROOMS, BLACK GARLIC CREAM

155,-

EN SKAL OLIVEN

55,-

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 GLUTEN TILSTEDE

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

195,-



TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE

HJEMMELAVET TAGLIATELLE MED OKSERAGU

HOMEMADE TAGLIATELLE WITH BOLOGNESE BEEF RAGÙ

145,-

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

165,-

CAPPELLETTI BURRO, SALVIA E TARTUFO

CAPPELLETTI MED SMØR, SALVIE OG TRØFFEL

CAPPELLETTI WITH BUTTER, SAGE AND TRUFFLE

175,-

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

HJEMMELAVET SPAGHETTI MED CARBONARA-SOVS

HOMEMADE SPAGHETTI WITH CARBONARA SAUCE

158,-



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

RISOTTO MED SVAMPE, SCORZANERA CHIPS OG
SORT HVIDLØGSCREME

RISOTTO WITH MIXED MUSHROOMS, SCORZANERA CHIPS
AND BLACK GARLIC CREAM

165,-

TORTELLINI DI FARAONA IN BRODO DI POLLO

PERLEHØNS TORTELLINI I KYLLINGEBOUILLON

GUINEA FOWL TORTELLINI IN CHICKEN BROTH

165,-

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

SECONDI

HOVEDRETTER



SUPREME DI FARAONA ARROSTO, DEMIGLAS ALLE PRUGNE, CREMA DI PATATE DOLCI

STEGT PERLEHØNE SUPREME MED BLOMMEDEMI-GLACE OG SØD KARTOFFELCREME
ROASTED GUINEA FOWL SUPREME WITH PLUM DEMI-GLACE,
SWEET POTATO CREAM

278,-



HALIBUT, CREMA DI PAPATE DOLCI, SALSA AI FICHI, FUNGHI

HELLEFISK MED TØRREDE FIGNER, KARTOFFELSKUM,
SVAMPE, GRØNTSAGER
HALIBUT WITH DRY FIGS SAUCE, POTATO FOAM,
MUSHROOMS, VEGETABLE

285,-



ANGUS RIBEYE GRIGLIATO CON BURRO AROMATIZZATO E FUNGHI IN AGRODOLCE

GRILLET ANGUS RIBEYE MED AROMATISK SMØR OG SURSØDE SVAMPE
GRILLED ANGUS RIBEYE WITH AROMATIC BUTTER
AND SWEET AND SOUR MUSHROOMS

285,-



FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CLASSICO

GRILLET OKSEFILET MED KARTOFFELFLØDE, SORTKÅL,
DEMI GLACE SAUCE, SAUTEREDE SVAMPEBLANDING
GRILLED FILLET OF BEEF WITH POTATO CREAM, BLACK CABBAGE,
DEMI GLACE SAUCE, MIX OF MUSHROOMS SAUTEED

318,-



COSTOLETTA DI AGNELLO ALLA GRIGLIA.PURE DI PERE COTOGNE.SALSA BERBERA

GRILLET LAMMEKRONNE, KVÆDEPURÉ, BERBERSAUCE
GRILLED LAMB CHOP, QUINCE PUREE, BERBER SAUCE

318,-

VEGETARIAN WELLIGTON

BLANDEDE SÆSONGRØNTSAGER RULLET I BUTTERDEJ
MIX SEASONAL VEGETABLE ROLLED IN PUFF PASTRY

245,-

EKSTRA

KARTOFLER ELLER GRØNTSAGER

47-

GRØN SALAT

55,-

EKSTRA SAUCE

25,-

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

DOLCI DESSERTER

MADAME ÆBLE

ÆBLETÆRTE, ÆBLEKOMPOT, HONNINGKARAMEL, HINDBÆRSORBET
APPLE TART, APPLE COMPOTE, HONEY CARAMEL, RASPBERRIES SORBET

98,-

AVOCADO CIOCCOLATO SOUFFLE

AVOCADO-CHOKOLADESOUFFLÉ
AVOCADO CHOCOLATE SOUFFLE

98,-

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

BUTTERDEJ FYLDT MED MASCARPONE OG GULERODS-KARDEMOMMECREME
TIRAMISU FOAM, BLACK TEA CREAM, TURMERIC AND COCOA

98,-

SELEZIONE DI 4 FORMAGGI CON MARMELLATA E MIELE

UDVALG AF 4 OSTE MED MARMELADE OG HONNING
SELECTION OF CHEESE, MARMELADE AND HONEY

128,-

GELATO FATTO IN CASA

HJEMMELAVET IS

TRADIZIONE ITALIANA

MADAGASKAR VANILJE, PIEMONTE HASSELNØD, BELGISK CHOKOLADE
MADAGASCAR VANILLA, PIEDMONT HAZELNUT, BELGIAN CHOCOLATE

90,-

PISTACCHIO DI SICILIA

MADAGASCAR VANILLA, 2 KUGLER PISTACCHIO
MADAGASCAR VANILLA, 2 PISTACHIO SCOOP

98,-

SORBETTO

DAIRY-FREE FRUIT SORBET MIX
MÆLKEFRI FRUGTSORBETBLANDING

90,-

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%

WEISSE
4,8%

25CL 42,-
40CL 62,-

25CL 42,-
40CL 62,-

25CL 42,-
40CL 62,-

SPECIAL ØL

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

ALKOHOLFRI ØL
52,-