

ANTIPASTI FORRETTER

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

VELLUTATA DI CAVOLFIORE CON VONGOLE 
BLOMKÅLSCREME, MUSLINGER, KANDISERET CITRON, BRØDCHIPS
CREAM OF CAULIFLOWER, CLAMS, CANDIED LEMON BREAD CRISPS

139,-

TARTARE DI TROTA CON CIALDA DI SEMI DI SESAMO 
Ørredtartar med sesam knast og dildmayonnaise
TROUT TARTAR WITH SESAME CRISPS AND DILL MAYONNAISE

142,-

BRUSCHETTA MODERNA 
**SPELT BRUSCHETTA MED FONDUE AF 30 MÅNEDER LAGRET PARMIGIANO REGGIANO, LØG
PURE OG TRØFFEL**
SPELT BRUSCHETTA WITH 30 MONTHS AGED PARMIGIANO REGGIANO FONDUE, ONION PURE AND TRUFFLE


138,-

GOATCHEESE GRIGLIATO CON SPINACI SALTATI, MELOGRANO 
STEGT GEDEOST MED SAUTERET SPINAT, BALSAMI GLAICE 
PAN FRYED CHEESE WITH SPINACH, BALSAMIC GLAICE

125,-

TAGLIERE DI SALUMI 
**BLANDING AF ITALIENSK PÅLÆG SERVERET MED OLIVEN OG SÆSONENS SALSA OG
MARMELADER** 
MIX OF ITALIAN CURED MEATS ACCOMPANIED BY OLIVES AND SEASONAL JAMS

138,-

**CARPACCIO DI ROASTBEEF TRADIZIONALE, RUCOLA, PARMIGIANO,
DRESSING DI AGRUMI /OPZIONALE TARTUFO** 
**TRADITIONAL ROASTBEEF CARPACCIO, RUCOLA, PARMESAN, CITRUSDRESSING
/MULIGHED FOR EKSTRA TRØFFEL**
TRADITIONAL ROASTBEEF CARPACCIO, RUCOLA, PARMESAN, CITRUS DRESSING
/OPTION FOR EXTRA TRUFFLE

145,-

Første kury brød er vores gestus
Brød med olivenolie og balsamico eller smør

45,-



PRIMI PASTARETTER

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

TAGLIOLINI ALL'ARAGOSTA

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

HOMEMADE BLACK TAGLIOLINI PASTA WITH FRESH LOBSTER AND
LOBSTER BISQUE

188,-

RAVIOLI ZUCCA E AMARETTI

**HJEMMELAVEDE RAVIOLI MED GRÆSKAR OG AMARETTI, SAUCE
MED SMØR OG SALVIE**

HOMEMADE RAVIOLI STUFFED WITH PUMPKIN AND AMARETTI WITH
BUTTER AND SAGE

158,-

TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE

HJEMMELAVET TAGLIATELLE MED OKSERAGU'

HOMEMADE TAGLIATELLE WITH BOLOGNESE RAGU' (BEEF)

142,-

RISOTTO AI FUNGHI MISTI

RISOTTO MED SÆSONENS FRISKE SVAMPE

RISOTTO WITH FRESH SEASONAL MUSHROOMS,

188,-

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

HJEMMELAVET FRISK SPAGHETTI MED MUSLINGER

HOMEMADE FRESH SPAGHETTI ALLE VONGOLE

175,-



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

COPPA DI MAIALE

**SVINENAKKE TILBEREDT VED LAV TEMPERATUR I 24 TIMER, SERVERET MED SØDE
KARTOFEL PURE, SVINSAUCE SMAGT TIL MED BLOMME OG AMARETTI CRUMBLE**
COOKED AT LOW TEMPERATURE FOR 24 HOURS, ACCOMPANIED BY SWEET POTATOE PURE AND
PORK SAUCE FLAVORED WITH PLUM AND AMARETTI CRUMBLE

275,-

SEA FOREST

**PANDESTEGT TORSKFILET PÅ KASTANJEPURÉ, MANDARIN GEL
OG TAGGIASCA OLIVE CRUMBLE**
PAN-FRIED COD FILLET ON A BED OF CHESTNUT PUREE AND MANDARIN GEL

295,-

VERDURE DI STAGIONE

SÆSONENS GRØNTSAGER
SEASONAL VEGETABLES

185,-

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 OKSEMØRBRAD MED JORDSKOKKE PURE, KARTOFLER, SOVS OG SPRØDE SVAMPE
GRILLED BEEF TENDERLION WITH JERUSALEM ARTICHOKE PURE, POTATOES, SAUCE
AND CRISPY MUSHROOMS

294,-

AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHIO

**LAMMEKRONE I PISTACIESKORPE MED KARTOFFELMOS, BAGTE GULERØDDER OG
DEMI-GLAICE**

PISTACHIO CRUSTED LAMB CHOPS WITH MASHPOTATO, BAKED CARROT AND DIMI-GLAICE

296,-

EKSTRA

KARTOFLER ELLER GRØNTSAGER 45-

GRØN SALAT 45,-

EKSTRA SAUCE 14,-



CREME BRULÉ ALLE CASTAGNE



KASTANJE CREME BRULÉ

95,-

SFERA DI TIRAMISU'

SPHERE OF TIRAMISU

95,-

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE E GELATO NOCCIOLA

LAVA CHOKOLADEKAGE MED ITALIENSK HASSELNØDDEIS

105,-

SELEZIONE DI 4 FORMAGGI CON MARMELLATA 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,-

SORBETTO

MIX AF FRUGTSORBET

85,-



CAFFÈ

ESPRESSO
ELITÉ FRA ABC CAFFÈ

NORMAL 27,-
DOUBLE 40,-

AMERICANO
ESPRESSO MED VAND

NORMAL 32,-
DOUBLE 42,-

CAFFÈ MACCHIATO
ESPRESSO MED EN SMULE
MÆLKESKUM

NORMAL 27,-
DOUBLE 40,-

CAPPUCCINO
ESPRESSO MED MÆLKESKUM

NORMAL 36,-
DOUBLE 50,-

LATTE MACCHIATO
ESPRESSO MED MEGET MÆLKESKUM

NORMAL 36,-
DOUBLE 50,-

AFFOGATO
ESPRESSO MED HASSELNØDDEIS

45,-

VARM KAKAO ELLER THE
FLERE VARIANTER

36,-



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



DRIKKEVÆRER

LIMONATA
LEMONADE - SICILIANSK CITRON 40,-

GINGER BEER 40,-
INGEFÆR, CITRONGRÆS

ARANCIATA
SICILIANSK APPELSIN DRUK 40,-

COLA/COLA o 40,-
ITALIENSKE COLA

HYLDEBLUMSTSAFT
HYLDEBLUMST, BIE'S BRYGGERI 40,-

ÆBLEMOST 40,-
ÆBLE, BIE'S BRYGGERI

RABARBERSAFT
RABARBERSAFT, BIE'S BRYGGERI 40,-

DANSKVAND
SAN PELLEGRINO 40,-

FADØL

SKANDERBORG BRYGHUS

ØKOLOGISK PILSNER
4,8%

KLASSISK PILSNER
4,7%

ØKOLOGISK IPA
6,8%

25CL 40,-

40CL 60,-

25CL 40,-

40CL 60,-

25CL 40,-

40CL 60,-

SPECIAL ØL

MENABREA
PREMIUM AMBER, 330ML, 5%
45,-

ALKOHOLFRI ØL
45,-



ÅBEN
TIL
FROKOST
I DAG

