

Åbningstider

Mandag - lørdag	12.00 - 22.00
Søndag & helligdage	15.00 - 22.00

3 Retters Menu

Sammensæt din egen
forret, hovedret & dessert
frit valg fra hele menukortet

kr. **239,-**

Frokosttilbud (12.00-16.00)

- | | |
|---|--------------|
| 107. Pranzo Piastra | 109,- |
| Lækker frokost tallerken med røget laks, bruschetta og asparges i baconsvøb | |
| 108. Uova al Forno | |
| con Pomodoro e Spinaci | 109,- |
| Gratinerede bagte æg med bacon, spinat, tomat, mozzarellaost og parmesanost | |
| 110. Stjernesnud | 109,- |
| Stjernesnud med fiskefilet, dampet rødspætte, frisk salat, rejer, kaviar, brød og dildmayo | |
| 111. Filetto al Bearnaise | 109,- |
| Kalvefilet med bearnaisesauce og pomfritter | |
| 112. Panino con Prosciutto di Parma | 89,- |
| Italiensk sandwich med parmaskinke, mozzarellaost, soltørrede tomater, frisk salatmix og basilikumpesto | |
| 113. Panino con Salmone Affumicato | 89,- |

Sandwich med røget laks, rødøg,
frisk salatmix, rød kaviar og tunmayo

114. Luksus Italiensk Tapas 149,-

Tapas med et udvalg af fem forskellige
lækre delikatesser bestående af parmaskinke-pesto,
rejesalat - kaviar og dildmayo,
røget laks-balsamico og citron,
soltørrede tomater-oliven,
emmentalerost-honning og brød

Antipasti (forretter)

1. Bruschetta Bresaola 64,-

Hvidøgbrød med mozzarellaost,
frisk tomat, husets hvidøg dressing og bresaola

2. Spinaci al Forno 79,-

Ovnbagt spinat i flødesauce
med røget laks og dild

3. Capesante al Forno 79,-

Ovnbagte kammuslinger i tomatsauce
med squash, dild, hvidøg og cherrytomater

4. Lumache alla Borgognona 74,-

Stegte snegle med hvidøgsmør og hvidvin

5. Vitello Tonnato 79,-

Tyndskåret koldt kalvekød med tunsauce

6. Gamberetti all' Aglio 79,-

Ovnbagte rejer i hvidøg,
hvidvin og tomatcremesauce

7. Carpaccio della Casa 79,-

Marineret rå oksemørbrad
med parmesanost, basilikumpesto og olivenolie

8. Carpaccio di Salmone 79,-

Marineret røget laks i olivenolie og citron

9. Cocktail di Gamberetti 79,-

Cocktail af rejer, frisk salat,
kaviar, dild og dildmayo

Zuppe (supper)

10. Minestrone 75,-

Grøntsagssuppe

- | | |
|------------------------------|-------------|
| 11. Zuppa de Pomodoro | 75,- |
| Tomatsuppe | |
| 13. Zuppa di Asparagi | 75,- |
| Aspargessuppe | |
| 14. Zuppa di Manzo | 75,- |
| Oksehalesuppe | |

Pasta

- | | |
|--|--------------|
| 15. Pasta Bolognese Mozzarella | 109,- |
| Båndspaghetti med dejlige stykker af smeltet mozzarellaost i cremet tomatsauce og kødsovs | |
| 16. Pasta Carbonara | 109,- |
| Båndspaghetti med bacon, æggeblomme, grønne asparges i flødesauce | |
| 17. Pasta con Pollo | 109,- |
| Pasta i cremet karrysovs med kylling og champignon | |
| 18. Pasta con Filetto al Gorgonzola | 109,- |
| Båndspaghetti med kødstrimler, grønne asparges i gorgonzolasauce | |
| 19. Lasagne al Forno | 109,- |
| Lasagne med kødsovs | |
| 20. Pasta con Gamberetti | 109,- |
| Båndspaghetti med kæmperejer, spinat, dild, cherrytomater, hvidløg og parmesanost i tomatsauce | |
| 21. Pasta con Spinaci e Filetto | 109,- |
| Pasta med kødstrimler, spinat, champignon og hvidløg i flødetomatsauce | |
| 22. Tortellini al Forno | 109,- |
| Ovnbagt tortellini med bacon, tomatsauce, hvidløg og mozzarellaost | |
| 23. Pasta con Salmone | 109,- |
| Båndspaghetti med laks, dild og lime i flødetomatsauce | |
| 24. Pasta Vegetariana | 109,- |
| Pasta med spinat, cherrytomater, parmesanost og hvidløg i flødetomatsauce | |

Carni (køddretter)

Alle køddretter serveres med dagens kartofler og grøntsager

- | | |
|--------------------------------|--------------|
| 26. Scaloppine al Salsa | 159,- |
|--------------------------------|--------------|

- Kalvefilet med valgfri sauce:
bearnaise, champignon eller gorgonzolasauce
- 27. Faraona al Forno 159,-**
Perlehønebryst med champignonsauce
- 28. Entrecote al Bearnaise 159,-**
Okse entrecote med bearnaisesauce
- 29. Filetto al Pepe 159,-**
Kalvemørbrad med pebersauce
- 30. Filetto al Gorgonzola 159,-**
Madaljoner af kalvemørbrad
med gorgonzolasauce
- 31. Saltimbocca alla Roma 159,-**
Kalvefilet med parmaskinke og salviesauce
- 32. Scottadito al Rosmarino 159,-**
Lammekrone med rosmarinsauce
- 33. Scaloppine Italiana 159,-**
Kalvetournedos i baconsvøb
med kartoffelmos, grøntsager og rødvinsauce
- 34. Involtini di Filetto con
Spinaci e salsa di Gorgonzola 159,-**
Kalvefilet med fyld af
spinat og gorgonzola med gorgonzolasauce
- 35. Bistecca 159,-**
Plankesteak: Okse entrecote med kartoffelmos,
grønne asparges og bacon med valgfri sauce:
bearnaise, champignon eller gorgonzolasauce
- 36. Filetto di Vitello al Forno 159,-**
Rosastegt kalvefilet med rødvinsauce

Pesce (fiskeretter)

Alle fiskeretter serveres med dagens kartofler og grøntsager

- 37. Salmone al Forno 159,-**
Ovnbagt laks med dild og tomatcremesauce
- 38. Pesce Spada gratinato 159,-**
Pandestegt lækker sværdfisk i olivenolie,
cremet champignon og cherrytomater
- 39. Dorade (Cupra) Sparus 159,-**
Ovnbagt smagfuld dorade i olivenolie
med hvidløg og dild med tomatcremesauce
- 40. Tracina al Forno 159,-**

Ovnbagt meget velsmagende fjæsing i olivenolie med hvidløg og dild med tomatcremesauce

Insalata (salater)

- | | |
|---|-------------|
| 115. Insalata di Pomodoro | 74,- |
| Tomatsalat med mozzarellaost, olivenolie og balsamico | |
| 116. Insalata Mista | 89,- |
| Mixed grøn salat med olivenolie, mozzarellaost i tern og pesto dressing | |
| 117. Insalata di Pollo | 89,- |
| Mixed grøn salat med lækre kyllingestrimler, bacon og pesto dressing | |

Bambini (børneretter)

- | | |
|---|--------------|
| 57. Pasta Bolognese | 79,- |
| Pasta med kødsauce | |
| 58. Pasta Carbonara | 79,- |
| Pasta med bacon i flødesauce | |
| 59. Lasagne al Forno | 79,- |
| Lasagne med kødsauce | |
| 60. Crocchette di Pollo e Patate | 79,- |
| Kyllingenuggets med smiley kartofler og ketchup | |
| 61. Menu per Bambini | 119,- |
| Kombiner selv din børnemenue bestående af en af de ovenstående retter samt en sodavand og børneis | |

Pizze (pizzaer)

Alle pizzaer er med tomat sauce, ost og oregano

- | | |
|--|-------------|
| 41. Margarita | 89,- |
| Tomat, ost | |
| 42. Vesuvio | 89,- |
| Skinke eller kødsauce | |
| 43. Quattro Formaggi | 99,- |
| Ost, mozzarella, gorgonzola, parmesan | |
| 44. Bresaola Speciale | 99,- |
| Bresaola, mozzarella, cherrytomater, pesto | |
| 45. Carpaccio | 99,- |

	Oksecarpaccio, parmesan, salatmix, pesto	
46.	Pollo Crème Fraiche	99,-
	Kylling, salatmix, crème fraiche	
47.	Atlantico	99,-
	Kødstrimler, bacon, løg, champignon	
48.	Gorgonzola	99,-
	Gorgonzola, løg, champignon	
49.	Parma Speciale	99,-
	Parmaskinke, gorgonzola, salatmix, pesto	
50.	Vegetariana	99,-
	Mozzarella, cherrytomater, salatmix, pesto	
51.	Pepperoni	99,-
	Pepperoni, mozzarella, cherrytomater	
52.	Salmone Speciale	99,-
	Laks, spinat, pesto	
53.	Spinaci (vegetar)	99,-
	Spinat, cherrytomater, oliven, hvidløg	

Formaggi (ost)

54.	Gorgonzola	75,-
	Italiensk gorgonzolaost med rødløg og rå æggeblomme	
55.	Emmenthaler	75,-
	Italiensk emmenthalerost med honning	
56.	Formaggi misti	79,-
	Blandet ostetallerken med honning	

Dolci (dessert)

62.	Crispelle	69,-
	Hjemmelavet pandekage med is, flødeskum og chokoladesauce	
63.	Gelato	64,-
	Forskellige flødeis med flødeskum og chokoladesauce	
64.	Sorbetto	64,-
	Forskellige italienske sorbetis	
65.	Tiramisu	69,-

Hjemmelavet italiensk lagkage

Caffe´ (varme drikke)

97. Kaffe / Te	34,-
98. Espresso	34,-
99. Dobbelt Espresso	49,-
100. Cappuccino	44,-
101. Caffe´ Latte	44,-
102. Iskaffe	44,-
103. Espresso Macchiato	44,-
104. Latte Macchiato	44,-
105. Varm kakao	44,-
106. Irsk kaffe	55,-

Drikkevarer

Husets vine:

Rødvin Montepulciano 44,- 109,- 169,-

Mørk og dejlig rødvin fra Midtitalien

Hvidvin, Trebbiano 44,- 109,- 169,-

Frisk og let hvidvin, dejlige æble og abrikos toner med god syre og kryddeurt

Rosévin 49,- 119,- 180,-

Sprød rosévin med masser af charme og toppet med stor koncentration af frisk frugt

Vino Rosso (rødvin)

69. Chianti Rufina Bast Stor 219,-

Den klassiske Chianti, med dejlig let frugt og behagelig krydring

70. Chianti Rufina Bast Lille 159,-

Den klassiske Chianti, med dejlig let frugt og behagelig krydring

71. Barolo 329,-

Saftig Barolo, med nelliker og roser i næsen samt saftige kirsebær og rosenpeber i ganen

72. Bardolino 239,-

Let og delikat rødvin, daglig frisk frugt og delikat blomst i næsen, kan med fordel køles

73. Amarone 479,-

Harmonisk af fint afstemt Amarone, der har et godt forhold mellem kraftig frugt og krydring.

En Amarone der er velegnet til kraftig mad med karakter

74. Montepulciano d'Abruzzo 199,-

Mørk og fyldig Montepulciano, med toner af mørke kirsebær samt en god krydring af peber og vanilje

75. Valpolicella 239,-

Flot Valpolicella, med en dejlig kompleksitet og dybde der ofte mangler i Valpolicella Ripaso

77. Nebbiolo 229,-

Kraftig og mørk frugt med god krydring af nelliker, vanilje og rosenpeber

Vino Bianco (hvidvin)

78. Pinot Grigio 199,-

Sprød Pinot Grigio med den karakteriske blomster duft med et let hint af pinjekerne.

79. Chardonnay 199,-

Velsmagende, blød og saftig i stilen med lav syre

80. Verdicchio 199,-

Frisk og sprød hvidvin fra Marche i midt Italien, perfekt til skaldyr, lys fisk eller til at nyde i solen

Vino Rosato (rosévin) 239,-

Spørg tjeneren

Øl & vand

82. Fadøl Pilsner Lille 39,- Stor 56,-

83. Fadøl Classic Lille 43,- Stor 60,-

84. Italiensk øl 45,-

85. Akkolfri øl, Pilsner 33 cl. 39,-

86. Akkolfri øl, Classic 33 cl. 43,-

87. Sodavand, 25 cl. 34,-

88. Juice & Ice Tea 25 cl. 34,-

- | | | |
|-----|-------------------------------|------|
| 89. | Økologisk Nicoline frugt saft | 39,- |
| 90. | Agua San Pellegrino | 45,- |
| 91. | Kande vand | 34,- |

Liquore (likør og spiritus)

- | | | |
|-----|---|------|
| 92. | Sambuca, Amaretto, Baileys, Grappa,
Grand Marnier, Cointreau | 45,- |
| 93. | Dobbelt Likør | 65,- |
| 94. | Cognac, Whisky, Vodka, Gin | 49,- |
| 95. | Dobbelt Spiritus | 69,- |
| 96. | Cocktails | 69,- |