

Frokost tilbud

- gælder til klokken 16:00

Brunch 165,-
- med et godt glas husets vin 225,-

Et udvalg af klassiske italienske delikatesser som pålæg, oliven, artiskok, salat, tomat og oste. Serveres med brød.

Pastaretter

Pasta Carbonara 165,-
- med et godt glas husets vin 225,-
Guanciale, æg og parmesan.

Ravioli al Pesto 165,-
- med et godt glas husets vin 225,-
Ricotta- og spinat fyld, i grøn pestosauce.

Pasta med gorgonzola og broccoli 165,-
- med et godt glas husets vin 225,-

Klassisk lasagne 165,-
- med et godt glas husets vin 225,-

Pasta Bolognese 165,-
- med et godt glas husets vin 225,-

Ostetallerken 155,-
- med et godt glas husets vin 225,-
Et udvalg af klassiske italienske oste.

Bruschetta 155,-
- med et godt glas husets vin 225,-
6 stk. forskellige varianter.

Forretter

Ønskes brødkurv 40,-

Prosciutto e melone 135,-
sød melon svøbt i saltet, lufttørret skinke

Vitello Tonnato 155,-
tynde skiver kalvekød, med cremet tun- og kapersauce.

Carpaccio di Salmone 155,-
tynde fine skiver af laks, med parmesan og rucola.

Bruschetta 2 stk. Classico 55,-
tomat, løg og selleri vendt i olivenolie, salt og peber.

Tris Bruschetta 85,-
3 varianter: classico, oliventapenade og artiskoktapenade.

Bruschetta della Casa 165,-
6 varianter.

Ostetallerken 165,-
et mix af lækre italienske oste.
(Vegetarisk)

Antipasto italiano 199,-
et udvalg af italienske delikatesser: salat, tomat, oliven, mozzarella, artiskok, salami, parmaskinke, bresaola, parmesanflager, pecorino ost, dressing og brød.

Antipasto italiano 2 personer 349,-
et udvalg af italienske delikatesser: salat, tomat, oliven, mozzarella, artiskok, salami, parmaskinke, bresaola, parmesanflager, pecorino ost, dressing og brød.

Pasta

Ønskes brødkurv 40,-

Alle pastaretter tilberedes med frisklavet pasta og kan også tilberedes **glutenfri**.

Pasta Agnello 185,-
frisk pasta med lam.

Pappardelle Salsiccia 185,-
frisk pasta med krydret italiensk pølse og tomatsose.

Fettuccine med kæmperejer 185,-
tomatsauce og squash.

Pasta Carbonara 185,-
italiensk pancetta, æg og parmesan.

Fettuccine med laks 185,-
tomater, purløg og fløde.

Pappardelle Norcina 185,-
krydret italiensk pølse, svampe- og flødesauce.

Store Tortelloni 185,-
porcinisvampe, sort trøffel, tomatsose, grøn pesto og mandelknus. Vegetarisk.

Pasta med gorgonzola og broccoli 185,-
Vegetarisk.

Risotto med svampe og sort trøffel 185,-
cremet aromatisk risottoret.
Vegetarisk.

Ravioli al Pesto 185,-
med ricotta og spinat fyld, i grøn pestosauce.
Vegetarisk.

Klassisk lasagne 185,-

Pasta Bolognese 185,-

Børneportioner

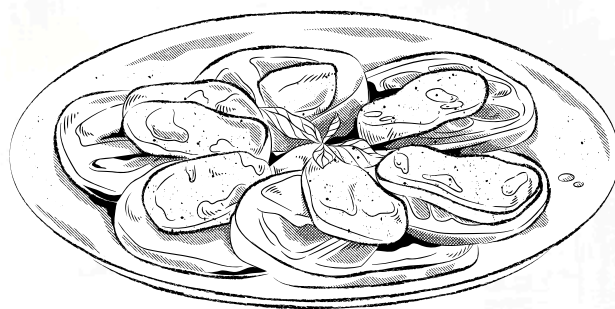
Pasta med pesto 95,-
Pasta med tomatsose 95,-
Pasta Bolognese 95,-

Salater

Lakse salat 189,-
røget laks, salat, tomat, marineret artiskok, oliven, parmesanflager, olivenolie med grøn pesto og balsamico.

Bresaola salat 189,-
bresaola, salat, tomat, artiskok, soltørrede tomater, parmesanflager, olivenolie og grøn pesto.

Caprese salat 145,-
tomat, mozzarella, olivenolie og grøn pesto.
Vegetarisk.

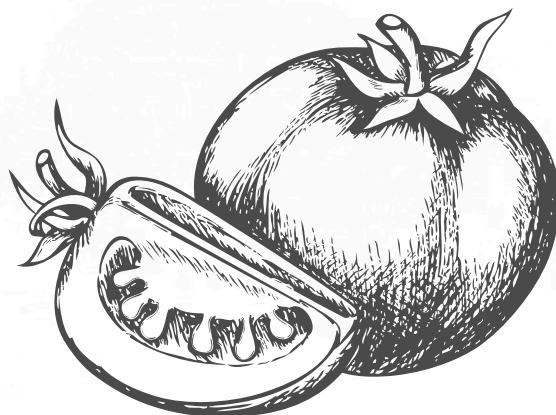


Supper

Minestrone 165,-
grøntsagssuppe.
Vegetarisk.

Høsekødssuppe 175,-
muligvis den bedste høsekødssuppe, du nogensinde har smagt.
Intet mindre.

Klassisk tomatsose 145,-



Sandwich

Panino al Parma 125,-
parmeskinke, salat, tomat, olivenolie med grøn pesto og mozzarella.

Panino al Bresaola 125,-
bresaola, salat, tomat, olivenolie med grøn pesto og parmesanflager.

Panino al Salame 125,-
salami, salat, tomat, olivenolie med grøn pesto og mozzarella

Panino al Pomodoro 115,-
tomat, salat, olivenolie med grøn pesto og mozzarella
Vegetarisk.

Panino al Salmone 135,-
røget laks, salat, tomat, olivenolie med grøn pesto og parmesanflager.

Panino al Porchetta 125,-
porchetta, salat, tomat, olivenolie med grøn pesto og parmesanflager.

Øl & Bobler

Ichnusa 0,33 l 4,7% 65,-
Pilsner med god humle smag. Brygges i Assemini, nær Cagliari.
Navnet stammer fra det gamle navn for Sardinien, Hyknusa - ja, så ved du det.

Peroni 0,33 l 4,7% 65,-
En let pilsner, frisk og perfekt til lette retter.

Messina Cristalli 0,5 l 5% 95,-
En pilsner med saltkrystaller fra havet omkring Sicilien.

Dobbelt malt Peroni 0,33 l 6,6% 75,-
Prisvindende italiensk dobbeltmalt. Kraftig skumkrone i flot kontrast til øllens mørke gyldne farve.

Alkoholfri øl 60,-

Carlsberg Classic fadøl 0,4 75,-

Aperitivi

Spritz 115,-
Campari-, Limoncello- eller Aperol med prosecco.

Prosecco - glas/flaske 95,-/369,-

Likør & spiritus

Grappa 80,-

Cognac - Vecchia Romagna 80,-

Limoncello 65,-

Amaretto 65,-

Sambucca 70,-

Bitter - Montenegro 70,-

Marsala 70,-



Varme drikke

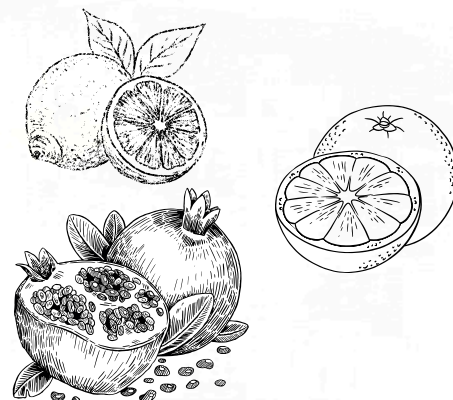
Espresso enkelt/dobbelt	30,-/40,-
Caffé Lungo	30,-
En espresso som brygges med en større mængde vand.	
Caffé Americano	40,-
"En kop sort kaffe".	
Cappuccino enkelt/dobbelt	55,-/65,-
Med et drys kakao.	
Caffé Latte enkelt/dobbelt	55,-/65,-
Macchiato enkelt/dobbelt	35,-/45,-
En espresso markeret med lidt mælk.	
Mokaccino	65,-
Varm chokolade med et espresso shot.	
Varm Chokolade	60,-
Med flødeskum.	
Chai Latte	60,-
Te	60,-
- flere varianter.	
Irsk Kaffe	125,-
Caffé Coretto	50,-
Med Amaretto, Sambuca eller Grappa.	
Caffe Crema	45,-
Kølig fløjlsblød kaffe dessert.	

Alle slags kaffe kan brygges med koffeinfri espresso shot

Alle varme drikke kan brygges med havredrik

Kolde drikke

Italienske sodavand	55,-
- citron	
- mandarin	
- appelsin	
- granatæble	



Cola og Cola Zero	50,-
San Pellegrino 0,5 l	55,-
italiensk mineralvand med brus.	



Kildevand 0,5 l	35,-
Hyldeblomst	55,-
Frugtjuice	40,-
Postevand glas/kande	20,-/35,-

Vin

Husets hvidvin Pinot Grigio	85,-/349,-
Husets rosé Bardolino	85,-/349,-
Husets rødvin Montepulciano	85,-/349,-

Hvidvin

Passo di Luna Bianco Region Sicilien. Alkoholstyrke 12% Fyldig, frisk, let tør. Intens frugt af æble, lidt fersken og citrus. Økologisk vin.	100,-/379,-
Mondura Cattarato DOC. Region Sicilien. Alkoholstyrke ca. 13% Fyldig, frisk, let tør med intens aromatisk frugt af abrikos, lidt fersken og citrus.	120,-/395,-
Libet Soave Classico Soraighe Region Veneto. Alkoholstyrke 12,5% Meget aromatisk og svagt sødmefuld. Halvtør med intens duft af æble.	100,-/379,-

Bobler

Prosecco italiano Biologisk ekstra tør. Alkoholstyrke 11% Velbalanceret med kant, frisk med toner af mandler i eftersmagen. Bouquetten er intens og frugtrig. Fine vedvarende bobler.	95,-/369,-
---	------------



Vin

Rødvin

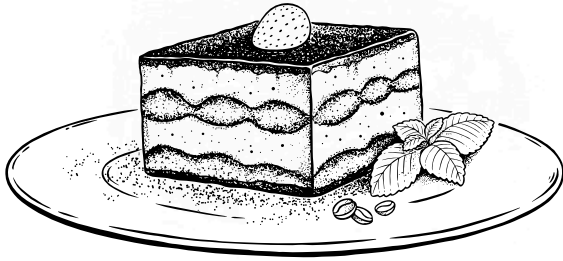
Chianti Classico Riserva Fanatico DOCG. Region Toscana. Alkoholstyrke 14% Krydrede urter. Frugtige toner af modne røde bær. 100% økologisk vin fra Villa Trasqua.	130,-/485,-
Chianti Classico Villa Trasqua Region Toscana. Alkoholstyrke 14% Smagen er tør, krydret, elegant, robust og i perfekt balance. 100% økologisk vin.	120,-/399,-
Nebbiolo D'Alba Region Piemonte, Serralunga. Alkoholstyrke 14,5% Mørk rubinrød. Tør, kraftig og krydret. Mange fine toner af urter, tobak og fadpræg af opholdet på små egefade.	399,-
Montepulciano Cantico DOC. Region Abruzzo. Alkoholstyrke 14% Fyldig og krydret med en smag af brombær, en anelse lakrids og vanilje fra fadlagring.	120,-/425,-
S. Stefano Montepulciano Region Abruzzo. Alkoholstyrke 13,5% Varm og blød med stor fylde. Toner af solbær og vanilje.	100,-/399,-
Ripasso Superiore Soraighe Region Veneto. Alkoholstyrke 14% Intens mørk farve, stor bærsmag, vanilje og lakrids.	120,-/410,-
Passo di Luna Region Sicilien. Alkoholstyrke 14% Mørk, frugtig, kraftig og rund. Smagen er kraftig, tør med frugt af skovbær, solbær og toner af lakrids.	100,-/359,-
Gatto Nero IGP. Økologisk. Region Sicilien. Alkoholstyrke 14% Kraftig og tør med frugt af skovbær med lang varm og krydret eftersmag.	120,-/379,-
Ireos Soraighe Region Veneto. Cazzano di Tramigna, lidt nord for Soave. Alkoholstyrke 13% Flot dyb farve, smag af hindbær, lakrids og en anelse vanilje.	100,-/379,-

Desserter

Tiramisu

Kølig italiensk dessertkage.

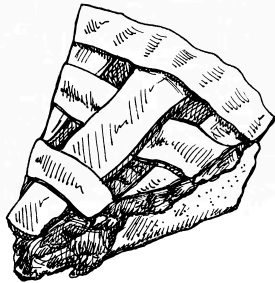
80,-



Crostata

Traditionelle tærter, flere varianter.

80,-

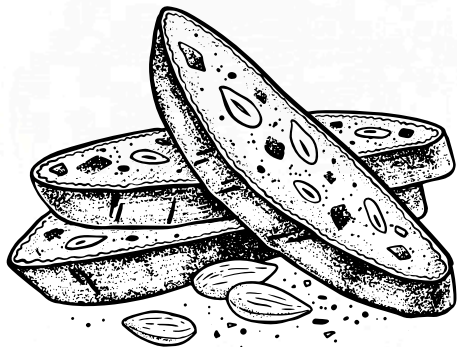


Biscotti italiani 3 stk.

Italienske småkager.

Gode til kaffen eller til at dyppe i skøn italiensk Marsala eller Limoncello.

25,-



Dagens kage

Spørg tjeneren.

80,-

Aften tilbud

TIRSDAGENS FYLDT PASTA

Klassisk italiensk fyldt pasta.

Hver tirsdag fra klokken 16:00

Pris 159,-

Med et godt glas husets vin 235,-

ONSDAGS PASTA

Autentiske italienske pastaretter.

Hver onsdag fra klokken 16:00

Pris 159,-

Med et godt glas husets vin 235,-

TORSDAGS RISOTTO

Traditionelle italienske risottoretter.

Hver torsdag fra klokken 16:00

Pris 159,-

Med et godt glas husets vin 235,-