

FORRETTER

10 - CAPESANTE GRATINATE 108Kr

*Kammuslinger gratineret med siciliansk pistacie
Grønoile, cremet citrusfrugtcreme
Gratin scallops with sicilian pistacie, green oil, citrus cream*

11-KALVE CARPACCIO 115kr

*Håndskåret kalvemøbrad marineret med trøffel olie, Karl Johan svampe-maionese
,rucola, parmesan , råmarineret løg
Hand sliced veal tenderloin, marinated with truffle oil, porcini
mayo, rocket, parmesan cheese , marinated red onion*

12 - TARTAR FÆRØSK LAKS 105 kr

*Skåret hjemmemarineret laks, kaviar, syltede rødløg og urtermayonnaise.
Sliced home-marinated Faroese salmon, caviar, pickled red onions, and herb
mayonnaise*

14- ZUPPA AL POMODORO E PORRI CROCCANTI 89kr

*Hjemmelavet tomatsuppe med parmesanost, sprødt, porre og aromatiserede croutoner.
Homemade tomato soup with parmesan cheese, crispy leeks, and flavored croutons.*

16- ARANCINI POMODORO E MOZZARELLA 99 KR

*Panerede og stegte riskugler fyldt med tomat og mozzarella, serveret med
parmesancreme. (Arancini er en klassisk opskrift fra Sicilien).
2 breaded and fried rice balls filled with tomato and mozzarella, served with
parmesan cream. (Arancini is a classic recipe from Sicily).*

17- POLIPO MEDITERRANEO 110 kr

*Stegt blæksprutte (middelhavns oktopus) serveret med oliven, confiterede
cherrytomater og urter creme.
Roasted mediterranean octopus served with olives, confit cherry tomatoes,
and citruscream.*

18-POLPETTE AL PARMIGIANO 95 kr

*Handlevet italiensk små frikadelle (2 stk) fyldt med klassisk italiensk urter serveret
med parmesan creme og grøn olie .
Handmade italian meatballs served with parmesan cream*

19 - CARPACCIO DI TONNO 99 kr

*Skiver af rød tun marineret med citron, grøn mayo, råmarinerede løg, frisesalat og
confiterede tomater.
Slices of red tuna marinated with lemon, green mayo, raw marinated onions, frisée
lettuce, and confit tomatoes.*

**ALLE "DELIRETTER" SERVERES PÅ EN TALLERKEN. EN EKSTRA TALLERKEN KOSTER 15 KR.
ALL "SHARING DISHES" ARE SERVED ON ONE PLATE. AN EXTRA PLATE COSTS 15 KR.**

Paste -Risotto- Lasagne

VORES PASTA ER HJEMMELAVET OG PRODUCERET FRISK AF OS MED NATURLIGE PRODUKTER UDEN KONSERVERINGSMIDLER, SOM TRADITIONEN FORESKRIVER.

OUR PASTA IS HOMEMADE AND FRESHLY PRODUCED BY US USING NATURAL INGREDIENTS WITHOUT PRESERVATIVES, AS TRADITION DICTATES.

20-RISOTTO COURGETTE OG GRANATÆBLE GLASUR 160 kr

Risotto ris , grøncourgette creme ,parmesan ost,granatæble glasur, sprodt porrer .

Risotto rice with green zucchini cream,parmesan ,pomegranate glaze

21-PASTA BRASATO DI VITELLO E FUNGHI 172 kr

Pasta med braiseret mørt kalvekød, sauteret vilde svampe, fløde og hjemmelavet trøffel cremet.

Pasta with tender braised veal, sautéed wild mushrooms, cream, and fresh truffle cream.

22 LASAGNA AL RAGU DI VITELLO 168kr

Frisk lasagna med lanstegt ragú af kalve,besciamelle, frisk mozzarella,parmesanost

Fresh Lasagna with slowcooked calf ragout,besciamelle,fresh mozzarella,parmesan cheese.

23 -SPAGHETTONE MARI E MONTI 169kr

Størspaghetti med langstegt ragú af calamari ,blåmuslinger,rejer ,confireter tomat, groncourgetter creme.

Spaghetti with ragú made with calamari,mussels,prawns,zucchini cream,confit tomatoes.

24- LASAGNA AL SALMONE E SPINACI 168KR

Frisk lasagna ,spinat , Faroe laks , cremet besciamelle, confireter tomater,forårsløg olie

Fresh lasagna made with spinach,fresh salmon from faroe island,confit tomatoes,spring onion oil

The Italian Restaurant & Bar

Kød - Fisk

KØD ELLER FISK SERVERES MED DAGENSFRISKE GRØNTSAGER OG KARTOFLER.

MEAT OR FISH IS SERVED WITH TODAY'S FRESH VEGETABLES AND POTATOES.

EVENTUELLE ÆNDRINGER MEDFØRER EN MERPRIS PÅ MINIMUM 30 KR
Any changes will incur an additional charge of at least 30 kr.

VORES GRILLEDE KØD ER GRILLET PÅ KULGRILL.
Our grilled meats are cooked on a charcoal grill.

29-KALVEKRONE STEAK 289 KR

Grillet Kalvekrone med pebersovs

Grilled calf crown served with pepper sauce

30- OKSEMØRBRAD 275kr

Grillet Oksemørbrad (220 g) med pebersauce. Grilled

Beef tenderloin (220 g) with pepper sauce.

31- RIBEYE STEAK 265 kr

Grillet argentisk ribeye-steak (250 g) med rødvinssauce.

Grilled Argentine ribeye steak (250 g) with red wine sauce.

32- BRAISEREDE LAMMESKANK 259 kr

Braiserede lammeskanke med urter, serveret med marsala sovs.

Braised lamb shank with herbs, served with marsala sauce.

33-BRAISEREDE SVINEKÆBER 249 kr

Braiserede svinekæber, serveret Marsala sovs.

Braised pork cheeks, served with Marsala sauce.

34- NASELLO IN CROSTA DI PISTACCHIO 239 kr

Frisk kulmulefilet gratineret med siciliansk pistacie serveret med citrus-urter creme.

Fresh pollock fillet gratinated with sicilian pistacie, served with a cream of herbs and lemon.

DESSERT

50- TIRAMISÚ 95kr

*Hjemmelavet og autentisk, klassisk tiramisù.
Homemade and authentic, classic tiramisù*

Med dessert vi anbefalert

*-Zibibbo Vin dessert 89 kr
-Grappa Barricata (lagret i kirsebærtræ)
65 kr*

51- MOUSSE ALLA NUTELLA 89 kr

*Mousse med italiensk hasselnødder creme(Nutella) sprødt hasselnødder
og salt karamel
Mousse made it with italian cream hazelnuts(Nutella) crispy hazelnuts
and salt karamel*

52-4 ITALIENSK OSTE TASTING 90kr

*Pecorino Toscano, Scarmoza affumicata, gorgonzola, Provolone
piccante serveret med kompot, pebermarinerede løg og frugt.
Pecorino Toscano, Scarmoza affumicata, gorgonzola, Provolone
piccante served with compote, pepper-marinated onions, and
fruit.*

53-PANNACOTTA ALLE CILIEGIE 89kr

*Flødepudding med hjemmemarineret italiensk kirsebær og
hvidchokolade.*

*Cream pudding with marinated italian cherry and white
chocolate.*

56- VORES GELATO AL PISTACCHIO 99 KR

*Hjemmelavet Siciliensk pistacie gelato
Homemade gelato icecream with sicilian pistacio*

BØRN MENU

(KUN FOR BØRN)

(Just for Children)

40-Lasagna med kalve ragu´ 75kr

41-Oksemørbrad med Pommes frites 140 kr

Beef Tenderloin with French Fries.

42-Vanilje is (hjemmelavet) 60kr

Vanilla homemade Ice-cream

43 - Pommes Frites med mayo og ketchup 65 kr

French Fries with mayo and ketchup.