

FORRETTER

10 - POLPETTE DI PESCE 89 kr

2 stk Panarede og stegt fishkage af frisk torsk og kartofler, serveret med citron mayo og kaviar

2 pcs - Breaded and fried cake of cod and potatoes, served with lemon mayonnaise and caviar

11- KALVECARPACCIO 99kr

Silketynde skiver af rått kalvekød med grillet vilde svampe, parmesan, syltede rødløg, rucola og trøffelmousse.

Sliced raw veal with grilled mushrooms, grated parmesan, red onions, rocket rucola

12 - LAKSETARTAR 95 kr

Marineret laks citrusfrugter, kaviar, rosépeber, syltede rødløg og citronmayonnaise.

Marinated Salmon with citrus lemon, caviar, red onions marinated and lemon mayonnaise

14- ZUPPA AL POMODORO E PORRI CROCCANTI 80kr

Hjemmelavet tomatsuppe med parmesan ost sprødt porrer og aromatiseret crouton

Homemade tomato soup with parmesan cheese, crispy leeks and flavored croutons.

16- ARANCINI POMODORO E MOZZARELLA 90 KR

2stk Panarede og stegt ris kugler fyldt med tomatog mozzarella serveret med parmesan creme

(Arancini er en klassisk opskrift fra Sicilien)

2 pcs - Fried Rice balls of risotto with mozzarella and tomato sauce served with parmesan cream. (Arancini It is a classic recipe from Sicily)

17- ITALIENSK CHARCUTERI 110 kr

Italiensk salami, parmaskinke, lufttørret bacon med hjemmelavet marineret grøntsager og crutoner.

Italian Salami, parma ham, bacon dry cured and air dried, with homemade marinated vegetables and crotons

18-ARANCINI GORGONZOLA E PANCETTA 95 kr

2 stk Panarede og stegt ris kugler fyldt med gorgonzola og italiensk bacon serveret med parmesan creme.

2 pcs - Fried Rice balls of risotto filled with gorgonzola and italian bacon served with parmesan cream.

19 - SARDE IMPANATE 99 kr

*Frisk sild panarede med urter rasp og stegt serveret med urter creme-
Fresh Sardine breaded with herbs and fried, served with herb cream.*

ALLE "DELE RETTER" SERVERES I EN TALLERKEN, FOR EN EKSTRA TALLERKEN KOSTER 15 KR.

All Sharing starters are served in one plate. For and extra plate, costs extra 15kr.

PASTE & RISOTTI

VORES PASTA ER HJEMMELAVET PRODUCERET FRISK FRA OS MED NATURLIGE PRODUKTER UDEN KONSERVERINGSMIDLER SOM TRADITION

We produce our fresh pasta with natural products and preservative-free as tradition.

20-RISOTTO FUNGHI DI BOSCO E PARMIGIANO 150 KR

Risottoris sauteret frisk skovsvampe og parmesanost.

Risotto rice with sautéed with fresh forest mushrooms and parmesan cheese.

21-PASTA BRASATO DI VITELLO E FUNGHI 165kr

Pasta med braiseret mørt kalve kød sauteret samt vilde svampe og frisk trøffel.

Pasta with braised veal tender sauteed with forest mushrooms and fresh truffle.

22-PASTA AL RAGÚ ALLA NAPOLETANA 155kr

Pasta med langtidstegt svinekød i tomatsovs og urter, serveret med parmesanost.

Pasta with slow-cooked pork meat with tomato sauce, herbs and grated parmesan.

23-PASTA SALMONE E PESTO 155KR

Pasta med frisk sauteret laks, fløde, frisk urter pesto og tørrede tomat

Pasta with fresh sauteed salmon, fresh herb pesto and dry tomato.

24 -SPAGHETTONE ALLO SCOGLIO 165KR

Stor spaghetti med sauteret små blæksprutte (lille octopus), rejer, muslinger og frisk tomater

Big spaghetti pasta with small octopus, prawns and mussels and fresh tomatoes.

KØD & FISK

Alle retter serveres med dagens friske grøntsager og kartofler.

All dishes are served with fresh vegetables and potatoes.

Eventuelle ændringer har en merpris på minimum 30 kr
Any eventual change, an additional cost of minimum of 30kr.

Vores grillede kød er grillet på kulgrill
Our grilled meats are grilled on a charcoal grill.

30- KALVEMØRBRAD 255kr

Grillet dansk kalvemørbrad (200 g) med pebersauce.
Veal Tenderloin - Grilled Danish Veal Tenderloin with pepper sauce.

31- RIBEYE STEAK 249kr

Grillet argentisk ribeye-steak (250 g) med rødvinssauce.
Grilled argentinian ribey-steak with red wine sauce.

32 - BRAISEREDE LAMMESKANK 245 kr

Braiserede lammeskank med urter og rødvin
Braised lamb shank with herbs and red wine sauce.

33-BRAISEREDE GRIS SPOLEBEN 239 kr

Braiserede gris spoleben med urte, i rødvinsovs.
Braised pork shank with herbs and red wine sauce.

35- KULEMULE URTER GRATINERET 229kr

Frisk kulemule gratineret med urter serveret med en creme af sennep og citrusfrugt .
Fresh gratin hake fish with herbs and served with a cream of mustard and citrus.

DESSERT

50- TIRAMISÚ 90kr

Hjemmelavet og autentisk, klassisk tiramisú.

Authentic and classic homemade tiramissú

51-MOUSSE AL CIOCCOLATO 79kr

Chokolade mousse med marinet skovebær

Chocolate mousse marinated with forrest fruits.

52-3 SLAGS ITALIENSK OSTE 90kr

Pecorino toscano, scarmoza affumicata og gorgonzola serveret

med kompot peber marineret løg og frugt.

Pecorino Toscano, Scarmoza affumicata and gorgonzola served with a compote of pepper and onions.

53-PANNACOTTA AL LIMONE 79kr

*Fløde pudding med siciliansk citron, hvidchokolade og bær
glasur*

*Cream puddng with sicilian lemon, white chocolate and berry
glaze.*

BØRN MENU

(KUN FOR BØRN)

(Just for Children)

40-Pasta med langtidstegt svinekød og tomatersovs 70kr

Pasta with slow-cooked pork meat and tomato sauce.

41-Kalvemørbrad med Pommefrites 130 kr

Veal Tenderloin with French Fries.

42-Vanilje is 60kr (FOR VOKSEN 75 KR)

Vanilla Ice-cream (For Adult 75kr)

43 - Pommefrites med mayo og ketchup 65 kr

French Fries with mayo and ketchup.