

ANTIPASTI – Forretter – Starters

10 CHARCUTERIE MISTA <i>Charcuteri-tallerken – blandet udvalg</i> <i>Charcuterie plate – mixed selection</i>	169,-	
11 BURRATA CON PAMODORI CLORATI E BASILICO <i>Burrata med tomater og basilikum</i> <i>Burrata with tomater og basilikum</i>	165,-	
12 POLPO CROCCANTE NDUJA E POLENTA ALLA GRIGLIA <i>Sprød polpo med nduja sauce og grillet polenta</i> <i>Crispy polpo with nduja sauce and grilled polenta</i>	170,-	
13 CARPACCIO DI MANZO 175,- <i>Tynde skiver af oksemørbrad marineret med citron og olivenolie, serveret med parmesanost, rucola og trøffel</i> <i>Thin slices of beef tenderloin marinated with lemon and olive oil, served with parmesan cheese, arugula and truffle</i>		
14 CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON VINAIGRETTE AL LIMONE, INSALATA CROCCANTE E FRUTTI DI BOSCO 145,- <i>Rødbedecarpaccio med citrondressing, sprød salat og bær</i> <i>Beetroot carpaccio with lemon vinaigrette, crispy salad and berries</i>		
15 OSTRICHE AL NATURALE – 3 PEZZI SERVITO CON LIMONE E VINAIGRETTE <i>Østers naturel - 3 stykker med citron og vinaigrette</i> <i>Oysters natural - 3 pieces served with lemon and vinaigrette</i>	135,-	
16 VITELLO TONNATO 165,- <i>Kalvekød i tynde skiver med kapers og tunsauce</i> <i>Veal in thin slices with capers and tuna sauce</i>		
17 TARTARE DI TONNO <i>Tartare af tun</i> <i>Tartare of tuna</i>	18 TARTARE DI SALMONE <i>Tartare af tun laks</i> <i>Tartare of salmon</i>	179,- / 169,-
19 INSALATA MEDITERRANEA CON TONNO GRIGLIATO, CONDIMENTO, LATTUGA ROMANA, FAGIOLINI VERDI, OLIVE E PAMODORI <i>Middelhavsinspireret salat med grillet tun, dressing, romaine lettuce, green beans, oliven og tomater</i> <i>Mediterranean-inspired salad with grilled tuna, dressing, romaine lettuce, green beans, olives and tomatoes</i>	189,-	
20 CAESAR SALAT <i>Romainesalat serveret med grillet kyllingebryst, cæsardressing og frisk parmesan</i> <i>Caesar salad with grilled chicken breast, Caesar dressing and parmesan cheese</i>	189,-	
21 INSALATA MISTA DI STAGIONE <i>Mix af årstidens salater</i> <i>Mixed of seasonal salads</i>	99,-	
22 ZUPPETTA DI PESCE E FRUTTI DI MARE 189,- <i>Fiske- og skaldyrssuppe</i> <i>Fish and sea food soup</i>		

PASTA – Pasta – Pasta

23 LINGUINE AL SEGRETO DEL MARE <i>Linguine med alt godt fra havet</i> <i>Linguine with everything good from the sea</i>	239,-
24 RIGATONI AL FILETTO DI MANZO CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO 225,- <i>Rigatoni med oksemørbrad og Karl Johan svampe og trøffel</i> <i>Rigatoni with beef tenderloin and karl johan mushrooms and truffle</i>	
25 RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI AL SUGO DI POMODORO <i>Ravioli fyldt med ricotta og spinat med tomat sauce</i> <i>Ravioli filled with ricotta and spinach with tomato sauce</i>	199,-
26 TAGLIATELLE DI SALMONE <i>Tagliatelle med laks</i> <i>Tagliatelle with salmon</i>	215,-

CARNE – Kød – Meat

27 FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE 375,-
Oksemørbradbøf med pebersauce
Beef tenderloin steak with pepper sauce

28 COSTOLETTA DI VITELLO CON OSSO, FAGIOLINI E CIPOLLE SOTTACETO
335,-
Kalvekotelet med ben grønne bønner og syltede løg
Veal chop with bone green beans and pickled onions

29 CARRE' DI AGNELLO CON PUREA DI CARCIOFI, SCALOGNO E SALSA AL ROSMARINO
335,-
Carre af lam med artiskokpuré, skalotteløg og rosmarinsauce
Carre of lamb with artichoke purée, shallots and rosemary sauce

30 SUPREMA DI POLLO SU SPINACI E FUNGHI 299,-
Kylling supreme på spinat og svampe
Chicken supreme on spinach and mushrooms

31 TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA 325,-
Grillstegt entrecote skiveskåret, med rucola og grana padano
Grilled entrecote sliced, with arugula and grana padano

Alle kødretter serveres med dagens kartofler og årstidens grøntsager
All meat dishes are served with potatoes and seasonal vegetables

PESCE – Fisk – Fish

32 SALMONE ALLA GRIGLIA SERVITO CON LATTUGA GRIGLIATA E SALSA DI COZZE
299,-
Grill laks serveret med grillet hjertesalat og muslingesauce
Grill salmon served with grilled hearts salad and mussel sauce

33 TONNO ALLA GRIGLIA CON POLENTA, ASPARAGI E LIMONE 345,-
Grillet tunfisk med polenta, asparages og citron
Grilled tuna with polenta, asparagus and lemon

34 MERLUZZO CON CAPPERI, FAGIOLI E BURRO 325,-
Torsk med bønner og brunet smør
Cod with bean and browned butter

35 PESCE DEL GIORNO CHIEDI AL CAMERIERE Dagens pris
Dagens fisk spørg tjeneren
Fish of the day ask your waiter

DESSERT – Dessert – Dessert

36 TIRAMISÙ TRADIZIONALE
99,-
Klassisk Italiensk dessert med mascarpone, ladyfingers, kaffe og marsala
Classic Italian dessert with mascarpone, ladyfingers, coffee and marsala

37 CREME BRULEE
99,-
Crème brulee
Crème brulee

38 PANNA COTTA CON SALSA AI FRUTTI
99,-
Panna cotta med frugtsauce
Panna cotta with fruit sauce

39 DOLCE DEL GIORNO CHIEDERE AL CAMERIERE Dagens pris
Dagens dessert spørg jeres tjerner
Dessert of the day ask your waiter

FORMAGGI – Cheese – Ost

40 SELEZIONE DI FORMAGGI 169,-
Udvalg af Italienske oste
Selection of Italian cheeses