

AUTHENTIC ITALIAN FOOD PREPARED BY ITALIAN CHEFS



IL ROSMARINO



• MENU •

LUNCH

• ANTIPASTI - FORETTER - STARTERS •

60	CHARCUTERIE MISTA	165,-
	Charcuteri-tallerken – blandet udvalg <i>Charcuterie plate – mixed selection</i>	
61	BURRATA CON POMODORI CLORATI E BASILICO	155,-
	Burrata med tomater og basilikum <i>Burrata with tomatoes and basilikum</i>	
62	CALAMARI GRIGLIATI, OLIO D'OLIVA E LIMONE GRIGLIATO	145,-
	Grillede blæksprutter, olivenolie og grillet citron <i>Grilled calamari, olive oil and grilled lemon</i>	
63	TARTARE DI TONNO	169,-
	Tartare af tun <i>Tartare of tuna</i>	
64	TARTARE DI SALMONE	159,-
	Tartare af laks <i>Tartare of salmon</i>	
65	CARPACCIO DI MANZO	155,-
	Tynde skiver oksekød marineret, parmesanost, rucola, trøffel <i>Thin sliced beef marinated, parmesan cheese, arugula, truffle</i>	
66	VITELLO TONNATO	165,-
	Tynde skiver kalvefile m. kapers- og tunfiskedressing <i>Sliced cold veal served with a tuna sauce</i>	
67	OSTRICHE AL NATURALE – 3 PEZZI SERVITO CON LIMONE E VINAIGRETTE	135,-
	Østers naturel - 3 stykker med citron og vinaigrette <i>Oysters natural - 3 pieces served with lemon and vinaigrette</i>	
68	ZUPPETTA DI PESCE E FRUTTI DI MARE	175,-
	Fiske- og skaldyrssuppe <i>Fish and sea food soup</i>	

• INSALATA E PICCOLI PIATTI - SALATER & SMÅ RETTER - SALAD & SMALL DISHES •

69	INSALATA MEDITERRANEA CON TONNO GRIGLIATO, CONDIMENTO,	185,-
	LATTUGA ROMANA, FAGIOLINI VERDI, OLIVE E POMODORI Middelhavsinspireret salat med grillet tun, dressing, romaine salat, grønne bønner, oliven og tomater <i>Mediterranean-inspired salad with grilled tuna, dressing, romaine lettuce, green beans, olives and tomatoes</i>	
70	INSALATA DI BARBABIETOLE POMODORINI, OLIVE, CIPOLLE SOTT'ACETO	139,-
	CAPRINO GRATINATO, VINAIGRETTE Salat med rødbeder, cherrytomater, oliven, syltet løg, gratineret gedeost og vinaigrette dressing <i>Beet salad with cherry tomatoes, olives, pickled onions, gratinated goat cheese and vinaigrette dressing</i>	
71	CAESAR SALAT	165,-
	Romainesalat serveret med kyllingebryst, cæsardressing og friskrevet parmesan <i>Caesar salad with chicken breast, Caesar dressing and parmesan cheese</i>	

- 72 INSALATA MISTA DI STAGIONE..... 99,-
 Mix af årstidens salater
Mixed of seasonal salads
- 73 CROSTONE CON PROSCIUTTO DI PARMA, MAIONESE AL BASILICO, CIPOLLE,.....165,-
 POMODORI, RICOTTA E CARCIOFI
 Crostone med parmaskinke, basilikum-mayonnaise, løg, tomater, ricotta og artiskokker
Crostini with Parma ham, basil-mayo, onions, tomatoes, ricotta and artichokes
- 74 CROSTONE CON SALMONE AFFUMICATO E AVOCADO.....165,-
 Crostone med røgt laks og avocado
Crostini with smoked salmon and avocado

• PASTA •

- 75 RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI189,-
 AL SUGO DI POMODORO
 Ravioli fyldt med ricotta og spinat hertil tomatsauce
Ravioli stuffed with ricotta and spinach with tomato sauce
- 76 RIGATONI ALL'UOVO CON JULIENNE DI MANZO,.....219,-
 FUNGHI E TARTUFO
 Rigatoni med strimler af oksemørbrad, Karl Johan svampe og trøfler
Rigatoni with strips of beef tenderloin, Karl Johan mushrooms and truffles
- 77 LINGUINE AL SEGRETO DEL MARE..... 229,-
 Linguine med alt godt fra havet
Linguine with everything good from the sea
- 78 TAGLIATELLE DI SALMONE.....199,-
 Tagliatelle med laks
Tagliatelle with salmon

• CARNE - KØD - MEAT •

- 79 SUPREMA DI POLLO SU SPINACI E FUNGHI.....265,-
 Kylling supreme på spinat og svampe
Chicken supreme on spinach and mushrooms
- 80 SCALOPPINE AL GORGONZOLA.....265,-
 Kalve escalope med gorgonzola sauce
Veal escalope with gorgonzola sauce
- 81 CARRE' DI AGNELLO CON PURÉ DI CARCIOFI,.....325,-
 SCALOGNO E SALSA AL ROSMARINO
 Carre af lam med artiskokpuré, skalotteløg og rosmarinsauce
Carre of lamb with artichoke purée, shallots and rosemary sauce
- 83 TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA295,-
 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 •

- 85 SALMONE ALLA GRIGLIA SERVITO CON.....285,-
LATTUGA GRIGLIATA E SALSA DI COZZE
Grill laks serveret med grillet hjertesalat og muslingesauce
Grill salmon served with grilled hearts salad and mussel sauce
- 86 TONNO ALLA GRIGLIA CON POLENTA,299,-
ASPARAGI E LIMONE
Grillet tunfisk med polenta, asparges og citron
Grilled tuna with polenta, asparagus and lemon
- 87 MERLUZZO CON CAPPERI,.....295,-
FAGIOLI E BURRO
Torsk med bønner og brunet smør
Cod with bean and browned butter
- 88 COZZA AL VAPORE AL VINO BIANCO165,-
Dampede blåmuslinger i hvidvin
Steamed mussels in white wine

*Alle fiskeretter serveres med dagens kartofler
og årstidens grøntsager

*All fish dishes are served with potatoes
and seasonal vegetables

• DOLCI - DESSERT •

- 90 TIRAMISÙ TRADIZIONALE.....99,-
Klassisk Italiensk dessert med mascarpone, ladyfingers, kaffe og marsala
Classic Italian dessert with mascarpone, ladyfingers, coffee and marsala
- 91 CREME BRULE99,-
Crème brulee
Crème brulee
- 92 PANNA COTTA CON SALSA AI FRUTTI99,-
Panna cotta med frugtsauce
Panna cotta with fruit sauce
- 93 SELEZIONE DI FORMAGGI.....145,-
Udvalg af italienske oste
Selection of Italian cheeses