



## SPRING MENU

### ANTIPASTI

<b>BURRATA CON CROSTINI E POMODORINI ARROSTO -</b> Burrata med crostini og bagt tomat	<b>95,-</b>	<b>BURRATA CON CROSTINI E POMODORINI ARROSTO -</b> Burrata with crostini and roasted tomato	<b>95,-</b>
<b>INSALATA DI GAMBERI, CON SPAGHETTI DI ZUCCHINE -</b> Rejer salat med zucchini spaghetti	<b>95,-</b>	<b>INSALATA DI GAMBERI, CON SPAGHETTI DI ZUCCHINE -</b> Shrimp salad with zucchini spaghetti	<b>95,-</b>
<b>SALSICCE ALLA NAPOLETANA -</b> Salsicce fra Napoli	<b>95,-</b>	<b>SALSICCE ALLA NAPOLETANA -</b> Salsicce Neapolitan sausages	<b>95,-</b>
<b>ZUPPA DEL GIORNO -</b> Dagens suppe	<b>95,-</b>	<b>ZUPPA DEL GIORNO -</b> Soup of the day	<b>95,-</b>
<b>ANTIPASTI AL TAGLIERE -</b> Udvalg af Italienske forret (Prisen er KR. 149 pr. person og min. bestilling er 2 pers.)	<b>149,-</b>	<b>ANTIPASTI AL TAGLIERE -</b> Selection of Italian starters (Price is DKK 149 per person and min. order is 2 pers.)	<b>149,-</b>

### PASTA

<b>RAVIOLI DI FUNGHI CON BURRO E SALVIA -</b> Ravioli med svampe i smør og salvie	<b>145,-</b>	<b>RAVIOLI DI FUNGHI CON BURRO E SALVIA -</b> Ravioli with wild mushroom in butter and sage	<b>145,-</b>
<b>GNOCCHETTI SARDI CON TONNO, OLIVE E CAPPERI -</b> Gnocchetti sardi med tuna, oliven og kapper	<b>145,-</b>	<b>GNOCCHETTI SARDI CON TONNO, OLIVE E CAPPERI -</b> Gnocchetti sardi with tuna, olives and capers	<b>145,-</b>
<b>TAGLIATELLE AL RAGÚ DI CINGHIALE -</b> Pasta med vildsvin ragu	<b>145,-</b>	<b>TAGLIATELLE AL RAGÚ DI CINGHIALE -</b> Pasta with ragu of wild boar	<b>145,-</b>
<b>PASTA DEL GIORNO -</b> Dagens pasta	<b>145,-</b>	<b>PASTA DEL GIORNO -</b> Pasta of the day	<b>145,-</b>

### CARNE & PESCE

<b>MERLUZZO CON CREMA DI PATATE AL VINO BIANCO -</b> Torsk med kartofelpure i hvidvinssauce	<b>245,-</b>	<b>MERLUZZO CON CREMA DI PATATE AL VINO BIANCO -</b> Cod with potato puree and white wine sauce	<b>245,-</b>
<b>TRANCIO DI SALMONE AL FINOCCHIO -</b> Grillet laks steaks med fennikel	<b>245,-</b>	<b>TRANCIO DI SALMONE AL FINOCCHIO -</b> Grilled salmon steaks with fennel	<b>245,-</b>
<b>FARAONA CON LENTICCHIE E CHIPS DI PANCETTA -</b> Perlehøne med linser og Italiensk bacon	<b>245,-</b>	<b>FARAONA CON LENTICCHIE E CHIPS DI PANCETTA -</b> Guinea Fowl With Lentils and Smoked Italian Bacon	<b>245,-</b>
<b>MEDAGLIONI DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO -</b> Grillet oksemørbrad med rucola og parmesaflager	<b>245,-</b>	<b>MEDAGLIONI DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO -</b> Grilled beef tenderloin with rucola and parmesan flakes	<b>245,-</b>

### DOLCE & FORMAGGI

<b>TIRAMISÚ -</b> Klassisk Tiramisu	<b>85,-</b>	<b>TIRAMIS'U -</b> Classic Tiramisu	<b>85,-</b>
<b>DELIZIA AL LIMONE -</b> Citron cream kage	<b>85,-</b>	<b>DELIZIA AL LIMONE -</b> Lemon cream sponge cake	<b>85,-</b>
<b>TRILOGIA DI CIOCCOLATO -</b> Tre slags chokolade	<b>85,-</b>	<b>TRILOGIA DI CIOCCOLATO -</b> The chocolate trilogy	<b>85,-</b>
<b>FORMAGGI MISTI -</b> Udvalg af italienske oste	<b>95,-</b>	<b>FORMAGGI MISTI -</b> Selection of Italian Cheeses	<b>95,-</b>



## MENU SUD

<b>ANTIPASTI AL TAGLIERE - 299,-</b> Udvalg af Italienske forret	<b>ANTIPASTI AL TAGLIERE -</b> Selection of Italian starters
<b>I NOSTRI PRIMI -</b> vælg mellem pasta	<b>I NOSTRI PRIMI -</b> Choose between pasta
<b>DOLCE DEL GIORNO -</b> Dagens dessert	<b>DOLCE DEL GIORNO -</b> Dessert of the day

## MENU NORD

<b>ANTIPASTI AL TAGLIERE - 345,-</b> Udvalg af Italienske forret	<b>ANTIPASTI AL TAGLIERE -</b> Selection of Italian starters
<b>CARNE O PESCE DEL GIORNO -</b> Dagens kød eller dagens fisk	<b>CARNE O PESCE DEL GIORNO -</b> Meat of the day or Fish of the day
<b>DOLCE DEL GIORNO -</b> Dagens dessert	<b>DOLCE DEL GIORNO -</b> Dessert of the day

## MENU 4 PORTATE

<b>ANTIPASTI AL TAGLIERE - 385,-</b> Udvalg af Italienske forret	<b>ANTIPASTI AL TAGLIERE -</b> Selection of Italian starters
<b>PASTA DEL GIORNO -</b> Dagens pasta	<b>PASTA DEL GIORNO -</b> Pasta of the day
<b>CARNE O PESCE -</b> Vælg mellem kød, fisk	<b>CARNE O PESCE -</b> Choose between meat, fish
<b>A SCELTA DI CHEF PACHI -</b> Chef Pachi's valg	<b>A SCELTA DI CHEF PACHI -</b> Chef Pachi's choice