

BRUSCHETTE

Bruschetta con Verdure grigliate - *grillede grøntsager*
58;-

Bruschetta con pomodori freschi e cipolla - *friske tomater, løg*
52;-

Bruschetta Mozzarella e Crudo - *mozzarella, parmaskinke*
58;-

Bruschette miste - *blandet hvidløgsbrød*
95;-

ANTIPASTI

Mozzarella di Buffalo alla Caprese - *bøffelmozzarella, tomat, basilikum*
95;-

Fritto misto del mare con salsa tartare - *friteret fisk, skaldyr, tartardressing*
132;-

Tartare di Tonno, mele e sesamo - *Tun artar, æbler, sesamfrø*
141;-

Carpaccio alla Fiorentina - *fintskåret oksemørbrad, selleri, parmesan*
141;-

Involtini di Zucchini alla griglia con Salmone affumicato e Formaggio - *ruller af grillede squash fyldt med røget laks og ricotta*
149;-

Passerella dello Chef - *blandet forretter*
189;-

INSALATE

Insalata della Casa - *blandet salat*
129;-

Insalata Contadina - *kylling, parmesan, æble, nødder*
132;-

ZUPPE

Crema di Stagione - *årstidens cremede suppe*
99;-

Zuppa di Pesce - *fiskesuppe med div. fisk og skaldyr*
149;-

NOSTRA PASTA

Spaghetti Bolognese con Ragù - *hjemmelavet grovhakket, okse/svine kødsauce*
141;-

Lasagna alla Modenese - *hjemmelavet bechamel- og kød-sauce*
141;-

Carbonara con Guanciale - *carbonara med lufttørret "guanciale" og friskrevet parmesan*
141;-

Pennette al Salmone - *røget laks i cognac/flødesauce og et strejf af tomat*
143;-

Mezzi Rigatoni con Verdure grigliate e Burrata - *grillede grøntsager og Burrata*
143;-

Linguini alle Vongole e Zucchini - *Venusmuslinger i lækker squashsauce*
143;-

Mezzi Rigatoni con Calamaratae crema di Broccoli - *blæksprutte og cremede broccoli*
145;-

Tagliatelle Porcini e Tartufo - *Tagliatelle i fløde/trøffel sauce, strimler af Italiensk kogt skinke og Karl Johan svampe*
145;-

Linguini allo Scoglio - *alt godt fra havet i let tomatsauce*
163;-

PESCE

Trancia di Salmone alle Griglia - *grillet laksekotelet*
225;-

Sogliola al Sugo D'aragosta con Gaberoni - *smørstegt søtungefilet, kæmperejer i hummer sauce*
249;-

CARNE

Faraona all'Aceto e Verdure Saltate - *perlehøne i rødvinseddie sauce og ekstra jomfru oliven olie*
218;-

Ribeye alla Boscaiola - *Ribeye med Karl Johan svampe i hvidvinssauce*
239;-

Scottaditto alla Pastora - *lammekronekoteletter fra New Zealand i rødvin/rosmarinsauce*
249;-

Medaglione al Pepe Verde - *Medaljon af oksemørbrad i cognac/madagascar pebersauce*
255;-

NOSTRE PIZZE

Margherita - *klassisk pizza*
126;-

Vesuvio - *kogt skinke*
129;-

Capricciosa - *kogt skinke, champignon*
129;-

Ventricina - *krydret salami*
134;-

Calzone - *indbagt med mozzarella, skinke*
134;-

Campagnola - *grillede grøntsager*
136;-

Burrata - *tomatsauce, basilikum, Burrata*
149;-

Bianca
Mozzarella, kartoffel, italiensk pølse, rosmarin
149;-

Tirolese - *speck, brie*
149;-

Parma e Gorgonzola - *parmaskinke, gorgonzola*
149;-

FORMAGGIO

Gran piatto di Formaggi misti con frutta e compot
Osteplatte, frugt, kompot
169;-

GOLOSITÀ

Gelato Misto - *blandet italiensk is, flødeskum, chokolade*
89;-

Tiramisu - *klassisk tiramisu, strega, espresso*
85;-

Panna Cotta con Frutta di Bosco Fresco - *klassisk panna cotta med friske bær*
85;-

Torta del Giorno - *dagens kage*
69;-