ANTIPASTI – *Forretter – Starters*

10 OSTRICHE AL NATURALE – 3/5 PEZZI SERVITO CON LIMONE E VINAIGRETTE 135,- / 185,-
Østers naturel – 3/5 stykker med citron og vinaigrette
Oysters natural – 3/5 pieces served with lemon and vinaigrette

11 CHARCUTERIE MISTA 169,-
Charcuteri-tallerken – blandet udvalg
Charcuterie plate – mixed selection

12 BURRATA CON PAMODORI CLORATI E BASILICO 165,-
Burrata med tomater og basilikum
Burrata with tomater og basilikum

13 POLPO CROCCANTE ALLA GRIGLIA 170,-
Polpo med salsa verde
Polpo with salsa verde

14 CARPACCIO DI MANZO 175,-
Tynde skiver af oksemørbrad marineret med citron og olivenolie, serveret med grana padano, rucola og trøffel
Thin slices of beef tenderloin marinated with lemon and olive oil, served with grana padano, arugula and truffle

15 CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON VINAIGRETTE AL LIMONE, INSALATA CROCCANTE E FRUTTI DE BOSCO 145,-
Rødbedecarpaccio med citrondressing, sprød salat og bær
Beetroot carpaccio with lemon vinaigrette, crispy salad and berries

16 VITELLO TONNATO 165,-
Kalvekød i tynde skiver med kapers og tunsauce
Veal in thin slices with capers and tuna sauce

17 TARTARE DI TONNO 179,-
Tartare af tun, chilimayo, kaviar og porre olie
Tuna tartare, chili mayo, caviar and leek oil

18 MELANZANE ALLA PARMIGIANA 149,-
Bagte auberginer med tomater, mozzarella og basilikum
Baked eggplant with tomatoes, mozzarella and basil

19 SALMONE AFFUMICATO FATTO IN SERVITO CON UNA VELLUTATA CREMA DE COVALFIORE E AROMATICO OLIO VERDE 165,-
Hjemmerøget laks serveret med en fløjlsblød blomkålscreme og aromatisk grøn olie.
House-smoked salmon served with a velvety cauliflower cream and aromatic green oil.

20 INSALATA MEDITERRANEA CON TONNO GRIGLIATO, CONDIMENTO, LATTUGA ROMANA, FAGIOLINI VERDI, OLIVE E PAMODORI 189,-
Middelhavsinspireret salat med grillet tun, en let og smagfuld dressing, friske citrusfrugter, fennikel, oliven og tomater.
A Mediterranean-inspired salad with grilled tuna, a light and flavorful dressing, fresh citrus fruits, fennel, olives, and tomatoes.

21 CAESAR SALAT 179,-
Romainesalat serveret med grillet kyllingebryst, cæsardressing og frisk grana padano
Caesar salad with grilled chicken breast, Caesar dressing and grana padano

22 INSALATA MISTA DI STAGIONE 95,-
Mix af årstidens salater
Mixed of seasonal salads

ZUPPE - *Suppe - Soup*

23 ZUPPETTA DI PESCE E FRUTTI DI MARE 189,-
Fiske- og skaldyrssuppe.
Fish and sea food soup

24 ZUPPA DEL GIORNO 135,-
Dagens suppe
Soup of the day

PASTA – *Pasta – Pasta*

25 LINGUINE AL SEGRETO DEL MARE 259,-
Linguine med alt godt fra havet
Linguine with everything good from the sea

26 RIGATONI AL FILETTO DI MANZO E FUNGHI PORCINI E TARTUFO 249,-
Rigatoni med oksemørbrad og Karl Johan svampe og trøffel
Rigatoni with beef tenderloin and karl johan mushrooms and truffle

27 RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI AL SALSA DI POMODORO E STACCIATELLA 210,-
Ravioli fyldt med ricotta og spinat med tomatsauce og staccatella
Ravioli filled with ricotta and spinach with tomato sauce and stacciatella

28 TAGLIATELLE CON SALMONE E GAMBERONE 239,-
Tagliatelle med laks, rejer og caviar
Tagliatelle with salmon, shrimp and caviar

CARNE – *Kød – Meat*

29 FILETTO DI MANZO ALLLA ROSMARINO 395,-
Oksemørbradbøf serveres på en rosti kartoffel, sauteret spinat, hertil rødvinsglace.
Beef tenderloin served on a rosti potato, sauteed spinach, over a redwine glace.

30 CARRE' DI AGNELLO CON PUREA DI MELANZANE, RICOTTA, MENTA, 359,-
CARCIFI GRIGLIATI E SALSA
Carre af lam med pure af aubgine, ricotta, mynte, hertil grillet artiskokker og glace
Carre of lamb with a pure of aubgine, ricotta og mint with grillet artichokes and a glaze.

31 SUPREMA DI POLLO CON POLENTA, CACOLO A PUNTA E SALSA VELLUTATA 299,-
Kylling supreme med polenta, spidskål, og en sauce verlute.
Chicken supreme with polenta, cabbage, and sauce verlute.

32 TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA 345,-
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*

33 SALMONE ALLA GRIGLIA SERVITO CON LATTUGA GRIGLIATA E SALSA DE COZZE 329,-
Grillet laks med gulerodscreme og baby gulerødder hertil og appelsin smør sauce
Grill salmon served with carrots cream and baby carrots and orane butter sauce

34 TONNO ALLA GRIGLIA CON CREMA DI CAVOLFIORE, NOCCIOLE,
ASPARAGI E SALSA E ARANCIA 345,-
Grillet tunfisk med blomkåls cream, hassel nødder og aspargus
Grilled tuna with cauliflower cream, hazelnuts and asparagus

35 SOGLIOLA ALLA MUGNAIA 355,-
Rødtunge stegt i smør med citron, persille og kapers
Lemon sole pan-fried in butter with lemon, parsley, and capers

DESSERT– *Dessert – Dessert*

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

38 CREME BRULEE 99,-
Crème brulee.
Crème brulee.

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

40 GELATO ARTIGIANALE DEL GIORNO 99,-
Hjemmelavede is
Homemade ice cream

41 SELEZIONE DI FORMAGGI 169,-
Udvalg af oste / Selection of cheeses