



## CICCHETTI

Cicchetti er små, italienske retter, der kan sammensættes til et større måltid alene eller i kombination med vores pasta, pizza eller carne.

### FREDDI | KOLDE

#### Burratina

burratina, aubergine karamelliseret i balsamico og honning, speck / 85 kr.

#### Bruschetta Funghi (V)

ristet brød, cremede svampe, rucola, valnødder / 80 kr.

#### Bruschetta al Salmone

ristet brød, røget laks, citronricotta, rucola / 85 kr.

#### Prosciutto

18 mdr. parmaskinke, brændte figer, balsamicoglace, parmesanfager / 85 kr.

#### Vitello Tonnato

langtidsstegt kalv, tunmayo, bottarga, kapersbær, rucola, saltcitron / 75 kr.

#### Selezione di Olive (V)

Piccolos marinerede oliven / 45 kr.

### CALDI | VARME

#### Gamberi

tigerrejer, spidskål, napolisauce, hvidløg, chili, basilikum / 85 kr.

#### Gnocchi

med bolognese og parmesancreme / 80 kr.

#### Cavolfiore Gratinato (V)

gratineret blomkål, parmesancreme, trøffelsalsa, valnødder, persille / 75 kr.

#### Pollo alle Melanzane

kylling, bagt aubergine, parmesan, mozzarella / 85 kr.

#### Arancino Tartufo (V)

friteret risotto med mozzarella, trøffelmayo, persille, trøffel / 85 kr.

#### Pane (V)

friskbagt stenovnsbrød med Pesto Genovese / 30 kr.

### MENU LAMBORGHINI 450 KR.

Vinmenu, fire glas vin og Waseen vand - 325 kr.

#### Snacks

Grissini med trøffelmayo

#### Varme Cicchetti - 2 slags

Gamberi og Cavolfiore Gratinato

#### Kolde Cicchetti - 3 slags

Vitello Tonnato, Bruschetta Funghi og Prosciutto

#### Dolce

Tiramisu

### MENU FERRARI 350 KR.

Vinmenu, tre glas vin og Waseen vand - 250 kr.

#### Kolde Cicchetti - 2 slags

Vitello Tonnato og Bruschetta Funghi

#### Varme Cicchetti - 2 slags

Gamberi og Cavolfiore Gratinato

#### Dolce

Tiramisu

## ANTIPASTI

#### Insalata Verde

hertesalat, rucola, tomat, løg, agurk, parmesan, vinaigrette / 110 kr.

#### Insalata Pollo

kylling, rucola, spinat, ricotta, soltørret tomat, granatæblevinaigrette, croutons / 140 kr.

#### Insalata Funghi e Burattina

bulgur, syltede svampe, rucola, burattina, æblepuré, valnødder, parmesanmayo / 155 kr.

#### Salumi Misti

italienske skinker, salami og pølser, italienske oste, specialiteter, brød, pesto / 145 / 250 kr.

## PASTA E RISOTTO

Al vores pasta er lavet i vores pastaværksted. For glutenfri pasta - spørg tjeneren.

#### Casarecce Brasato

braiseret oksebryst, cremede svampe, borettane-løg, oksefond / 160 kr.

#### Casarecce Gamberi

tigerrejer, romanesco, chili, napolisauce, basilikum / 170 kr.

#### Ravioli Funghi

svampe, gorgonzola, valnødder, parmaskinke / 165 kr.

#### Risotto Rosso (V)

cremet risotto med skalotteløg, parmesan, taleggio, burratina, hvidvin, napolisauce / 165 kr.

## CARNE

#### Osso Buco

okse, knuste kartofler, stegte rodfrugter, kraftig rødvinssauce, friske urter / 235 kr.

## CONTORNI

#### Pane Grigliato

gratineret brød med mozzarella, hvidløg og pesto / 65 kr.

## PIZZA

Vores tomatssauce er lavet på San Marzano D.O.P. tomater

Alle pizzaer kan fås uden tilsat gluten.

#### Margherita (V)

tomatsauce, mozzarella, olivenolie, basilikum (tilkøb burrata +10 kr.) / 135 kr.

#### Parma e Rucola

tomatsauce, mozzarella, parmaskinke, rucola, parmesan, pesto / 165 kr.

#### Diavola

tomatsauce, mozzarella, spicy salami, rødløg, oliven / 160 kr.

#### Verdure (V)

tomatsauce, mozzarella, aubergine, peberfrugt, rødløg / 145 kr.

#### Gorgonzola

tomatsauce, mozzarella, gorgonzola, peberfrugt, spicy salami / 160 kr.

#### Cotto

tomatsauce, mozzarella, kogt skinke, portobellosvampe / 155 kr.

## DOLCI

#### Tiramisu (V)

italiensk klassiker med mascarpone, lady fingers, marsala, kaffe, kakao / 75 kr.

#### Affogato (V)

vaniljeis med espresso / 45 kr.

#### Cassata (V)

siciliansk kage med ricotta og appelsinsauce / 75 kr.

Info om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale.

Anbringelse af mobiltelefoner og tablets mv. på bordene er på eget ansvar.

## SPUMANTI

NV 'Fulvio Beo' Ca' Rugate, Veneto 100 / 575 kr.	NV Rosato, 'Fulvio Beo' Ca' Rugate, Veneto 100 / 575 kr.	NV 'Alma' Gran Cuvee, Brut Bellavista, Lombardiet 140 / 700 kr.
NV Fulvio Beo Jeroboam Ca' Rugate, Veneto 2200 kr.	NV Fulvio Beo Rosato Jeroboam Ca' Rugate, Veneto 2200 kr.	2016 'Teatro alla Scala' Brut Bellavista, Lombardiet 800 kr.

## SPRITZ

<b>Zenzero Spritz</b> Cucielo Rosso, ginger beer, prosecco ..... 90 kr.	<b>Passion Spritz</b> Fiorente, passion, appelsin, prosecco..... 95 kr.
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, prosecco ..... 90 kr.	<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Fiorente, prosecco ..... 95 kr.
<b>Fragola Spritz</b> Aperol, jordbær, ginger beer, prosecco ..... 90 kr.	<b>Mango Spritz</b> Fiero Martini, mango, citron, prosecco..... 95 kr.
<b>Peach Melba Spritz</b> Sambuca, Chambord, creme de peche, prosecco..... 95 kr.	<b>Agrumi Spritz</b> Gin Malfy Con Aranciata, grape, appelsin, prosecco..... 95 kr.
<b>Limonata Rosa Spritz</b> Gin Malfy Rosa, grape, citron, prosecco ..... 95 kr.	<b>Bergamotto Spritz</b> Italicus, citron, prosecco ..... 95 kr.
<b>Fiorente Spritz</b> Fiorente, Cucielo Bianco, citron, prosecco..... 95 kr.	<b>Fiero Spritz</b> Martini Fiero, tonic, prosecco..... 95 kr.

## VINI

### BIANCHI

2022 Vermentino, Le Colonne, Toscana.....85 / 425 kr.
2021 Soave, 'San Michele', Ca' Rugate, Veneto.....85 / 425 kr.
2022 Pinot Grigio, Colterenzio, Alto Adige.....90 / 450 kr.
2022 Chardonnay, 'Altkirch', Colterenzio, Alto Adige.....90 / 450 kr.
2021 Sauvignon Bianco, Ermacora, Friuli .....90 / 450 kr.
2022 Gewürztraminer, Hofstätter, Alto Adige .....100 / 500 kr.
2019 'Monte Alto', Soave, Ca' Rugate, Veneto .....115 / 575 kr.
2022 Sauvignon Bianco, 'Lafoa', Colterenzio, Alto Adige .....650 kr.
2019 Chardonnay, 'Lafoa', Colterenzio, Alto Adige.....700 kr.

### ROSATI

2021 Rosato, Le Due Arbie, Toscana.....75 / 375 kr.
---

### DOLCI

2021 Brachetto, Angelo Negro.....325 kr.
2007 Marsala 'Targa', Florio, Sicilien.....65 / 425 kr.
2021 Moscato di Asti, Albino Rocca, Piemonte .....70 / 450 kr.

### ROSSI

2021 Chianti Superiore, Le Due Arbie, Toscana.....80 / 400 kr.
2021 Rosso di Montepulciano, Poliziano, Toscana .....90 / 450 kr.
2020 Terragnolo, Primitivo Apollonio, Apulien .....90 / 450 kr.
2022 Pinot Nero, Colterenzio, Alto Adige.....100 / 500 kr.
2019 Bolgheri Rosso, Le Colonne, Toscana .....100 / 500 kr.
2021 Barbera 'Tre Vigne', Domenico Clerico, Piemonte .....100 / 500 kr.
2021 Valpolicella, 'Rio Albo', Ca' Rugate, Veneto .....100 / 500 kr.
2019 Vino Nobile di Montepulciano, Poliziano, Toscana.....115 / 575 kr.
2021 Ripasso, 'Campo Bastiglia', Ca' Rugate, Veneto .....120 / 600 kr.
2018 Barolo, Domenico Clerico, Piemonte.....800 kr.
2018 'Asinone', Vino Nobile, Toscana .....800 kr.
2016 'Vigna di Sessina', Chianti Classico, Toscana .....850 kr.

### CORAVIN

Prøv også vores coravin - modne kældervine på glas  
Spørg din tjener for udvalg og priser

## BEVANDE

### BIRRA

Royal fadøl Økologisk pilsner eller Økologisk classic 30 / 40 cl.....52 / 68 kr.
Månedens øl spørg tjeneren 30 / 40 cl .....68 / 90 kr.
Anarkist New England IPA fadøl 30 / 40 cl.....68 / 90 kr.
Anarkist Bloody Weizen fadøl 30 / 40 cl .....68 / 90 kr.
Anarkist American Haze fadøl 30 / 40 cl.....68 / 90 kr.
Flaskeøl Peroni, Menabrea eller Nastro Azzuro 33 cl. ....70 kr.
Flaskeøl Tourtel (alkoholfri) 33 cl. ....68 kr.

### ACQUA

Sodavand Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi 30 / 40 cl. ....44 / 58 kr.
Lemonade spørg tjeneren efter ugens variant .....55 kr.
Økologisk Eggekilde citrus.....48 kr.
Waseen vand med / uden brus 37,5 / 75 cl.....30 / 50 kr.

### CAFFÉ

Espresso single / doppio.....25 / 35 kr.
Caffe latte single / doppio .....54 / 60 kr.
Cappuccino single / doppio.....54 / 60 kr.
Macchiato single / doppio .....40 / 45 kr.
Americano.....45 kr.
Cortado doppio .....48 kr.
Varm chokolade med flødeskum .....55 kr.
The fra A.C. Perchs earl grey, grøn citron & ingefær, hvid tempel.....58 kr.
Kaffesirup vanilje, chokolade, karamel.....5 kr.

Vores Waseen vand er filtreret, nedkølet og tappet fra eget anlæg for at sikre ensartet smag og perfekt tempereret vand til alle gæster. Samtidig undgår vi lang transport, fra eksempelvis Italien, til gavn for miljøet.

