

Antipasti

Frittata al Salmone | 155 kr.

Æggekage, røget laks, tomat, pesto, salat

Frittata al Prosciutto | 155 kr.

Æggekage, parmaskinke, tomat, pesto, salat

Bruschetta Funghi (V) | 135 kr.

Ristet focaccia, sæsonens svampe, hvidløg, stracciatella

Bruschetta al Salmone | 155 kr.

Ristet focaccia, røget laks, peberrodscreme, dild

Insalata Bresaola | 155 kr.

Bresaola, gorgonzola, nødder, sennepsvinaigrette, radicchio

Tatar di Tonno | 135 kr.

Tun, skalotteløg, purløg, citronmayo, olivenolie, chips

Carpaccio di Manzo | 150 kr.

Okseinderlår, trøffelmayo, rucola, pinjekerner, olivenolie, parmesan

Scampi | 3 stk. 185 kr. | 6 stk. 295 kr.

Jomfruummer, ristet brød, citronmayo, grillet citron, salat

Carcoifi (V) | 135 kr.

Friterede artiskokker, urtecreme, parmesan, små salater

Salumi Misti | 145 / 250 kr.

Italienske skinker, salami og pølser, italienske oste, specialiteter, stenovnsbrød, pesto

Secondi

Ribeye 250 g. | 345 kr.

Bagte jordskokker, syltede løg, kartoffelkroetter med timian og rødvinsauce

Contorni

Polentafritter | 50 kr.

Grappas polentafritter og trøffelmayo

Pane Grigliato | 65 kr.

Gratineret brød, mozzarella, hvidløg og pesto

Pane | 30 kr.

Stenovnsbrød og Pesto Genovese (kurv til 2 personer)

Insalata Contorni | 40 kr.

Blandede salater med honningvinaigrette

Dolci

Tiramisú | 95 kr.

Italiens berømte mascarponedessert, lady fingers, stærk kaffe, Marsala og kakao

Cioccolato Al Vaniglia | 95 kr.

Mørk chokoladecake, vaniljeis og saltede mandler

Pasta e Risotto

Malfaldine Cozze | 160 kr.

Malfaldinepasta, blåmuslinger, hvidvin, smør, forårsløg, hvidløg, persille

Casarecce con Gamberi | 165 kr.

Casarecepasta, ristede tiggerrejer, spidskål, chili, hvidløg og basilikum i krydret tomat sauce

Casarecce Carbonara | 160 kr.

Casarecepasta, ristet guanciale, æggeblomme, friskkværnet sort peber, skalotteløg og parmesan

Lasagne della Casa | 155 kr.

Lasagne, ragú af okse, bechamelsauce og parmesan

Campanelle di Manzo | 155 kr.

Campanellepasta, oksespidsbryst, bechamel, rodfrugter, smør og gorgonzola

Risotto Verde (V) | 160 kr.

Risotto, spinat, ramsløg, skalotteløg, mascarpone, parmesan, pinjekerner

Pizza

Margherita (V) | 135 kr.

Tomatsauce, bøffelmozzarella, olivenolie og basilikum (tilvalg af burratina +10 kr.)

Quattro Stagioni | 150 kr.

Tomatsauce, mozzarella, portobellosvampe, kogt skinke, artiskok og oliven

Salsiccia Bianca | 160 kr.

Mozzarella, mascarpone, salsiciapølse, kartofler, rødløg og rosmarinolie

Diavola | 160 kr.

Tomatsauce, mozzarella, spicy salami, rødløg og oliven

Parma e Rucola | 165 kr.

Tomatsauce, mozzarella, parmaskinke, rucola, parmesan og pesto

Gorgonzola | 160 kr.

Tomatsauce, mozzarella, spicy salami, peberfrugt og gorgonzola

Salmone | 170 kr.

Tomatsauce, mozzarella, røget laks, rucola, pesto, stracciatella

Quattro Formaggi Bianca (V) | 150 kr.

Mozzarella, stracciatella, parmesan, gorgonzola, peberfrugt og basilikum

A la Norma (V) | 145 kr.

Tomatsauce, aubergine, hvidløg, frisk chili, basilikum, ricotta salata

Aperitivi

Limontonica *Limoncello og tonic* 90,-
Aperol Spritz *Aperol og Prosecco* 95,-
Italicus Sour *Italicus, æggehvide og citron* 95,-

Vini

Vini Spumanti

NV Rosato 'Fulvio Beo', Ca' Rugate, Veneto 100,- | 625,-
NV 'Fulvio Beo', Ca' Rugate, Veneto 100,- | 625,-
NV 'Alma' Gran Cuvee, Brut, Bellavista 140,- | 700,-
2016 'Teatro alla Scala' Brut, Bellavista 800,-

Vini Bianchi

2022 Vermentino 'Solais', Santadi, Sardinien 90,- | 425,-
2023 Soave 'San Michele', Ca' Rugate, Veneto 95,- | 450,-
2023 Pinot Grigio, Colterenzio, Alto Adige 95,- | 450,-
2023 Chardonnay, 'Altkirch', Colterenzio, Alto Adige 95,- | 450,-
2023 Sauvignon Bianco, Ermacora, Friuli 100,- | 475,-
2023 Soave Classico, Pieropan, Veneto 100,- | 475,-
2023 Gewürztraminer, Hofstätter, Alto Adige 115,- | 550,-
2017 Convento Bianco, Bellavista Chardonnay, Lombardiet 150,- | 725,-

Vini Dolci

2007 Marsala 'Targa', Florio, Sicilia 65,- | 425,-
2023 Moscato d'Asti, Albino Rocca, Piemonte 70,- | 450,-

Vini Rosati

2022 Rosato, Le Due Arbie, Toscana 85,- | 400,-

Vini Rossi

2022 Monica di Sardegna Antigua, Santadi, Sardegna 80,- | 375,-
2022 Chianti Superiore, Le Due Arbie, Toscana 85,- | 400,-
2021 Rosso Toscana Sangiovese, Mocali, Toscana 85,- | 400,-
2019 Montepulciano 'Indio', Bove, Abruzzo 90,- | 425,-
2021 Primotivo "Terragnolo" Apollonio, Puglia 95,- | 450,-
2023 Rosso di Montepulciano, Poliziano, Toscana 95,- | 450,-
2022 Valpolicella, 'Rio Albo', Ca' Rugate, Veneto 100,- | 475,-
2023 Pinot Nero, Colterenzio, Trentino/Alto Adige 110,- | 525,-
2021 'Hebo', Petra, Toscana 110,- | 525,-
2022 Barbera 'Trevigne', Domenico Clerico, Piemonte 115,- | 550,-
2022 Ripasso, Brigaldara, Veneto 115,- | 550,-
2018 Cifra, Duemani, Toscana 125,- | 575,-
2021 Nobile di Montepulciano, Poliziano, Toscana 125,- | 600,-
2022 Nebbiolo 'Capisme', Clerico, Piemonte 130,- | 625,-
2020 Barolo, Domenico Clerico, Piemonte 165,- | 800,-
2019 Amarone 'Punta 470', Ca' Rugate, Veneto 175,- | 850,-

Nyd vores italienske bobler

NV 'Alma' Gran Cuvee, Brut, Bellavista
glas 140,- | flaske 700,-

Snacks til drikkevarerne

Italienske oliven 45,-
Hjemmelavede saltmandler 45,-

Kolde drikke

Fadøl

Royal Pilsner *økologisk* 30 cl. 54,-
Royal Pilsner *økologisk* 40 cl. 70,-
Royal Classic *økologisk* 30 cl. 54,-
Royal Classic *økologisk* 40 cl. 70,-
Birra Moretti *italiensk lager med humle* 30 cl. 68,-
Birra Moretti *italiensk lager med humle* 40 cl. 90,-
Bloody Weizen *fyldig hvedeøl med blodappelsin* 30 cl. 68,-
Bloody Weizen *fyldig hvedeøl med blodappelsin* 40 cl. 90,-
New England IPA *noter af tropiske frugter* 30 cl. 68,-
New England IPA *noter af tropiske frugter* 40 cl. 90,-

Flaskeøl

Peroni 33 cl. 68,-
Tourtel (*alkoholfri*) 33 cl. 68,-
Anarkist Brown Ale 50 cl. 90,-

Vand

Egekilde Citrus *økologisk* 48,-
Koldpresset æblemost *fra Æblemøsteriet* 58,-
Adelhardt juice *økologisk appelsinjuice eller rabarber* 58,-
Antons saft *økologisk hyldeblomst eller ginger ale* 58,-
Ugens Lemonade 55,-

Sodavand 30 cl. 45,-

Sodavand 40 cl. 60,-

*Pepsi, Pepsi Max, Mirinda appelsin,
Mirinda lemon, Faxe Kondi free*

Waseen vand ad libitum 25,-

*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 til gavn for miljøet.*

Islatte 55,-

Kaffesirup *vanilje, karamel eller chokolade* 5,-

Varme drikke

Alle kaffevarianter kan laves koffein- og laktosefri

Espresso 25,- | 35,-

Americano 45,-

Cortado doppio 48,-

Cappuccino 54,- | 60,-

Caffè latte 54,- | 60,-

Stempelkande 5 *kopper* 100,-

Caffè Corretto *espresso og grappa* 58,-

Caffè Mocha *espresso, varm chokolade og flødeskum* 60,-

A.C. Perchs te 58,-

Keemun Earl Grey, Grøn citron/ingefær, Hvid tempel

Hjemmelavet Chai Latte 60,-

Varm chokolade *med flødeskum* 60,-