

LUNCH

ANTIPASTI - Forretter - Starters

60 CHARCUTERIE MISTA <i>Charcuteri-tallerken – blandet udvalg</i> <i>Charcuterie plate – mixed selection</i>	165,-
61 BURRATA CON PAMODORI COLORATI E BASILICO <i>Burrata med tomater og basilikum</i> <i>Burrata with tomatoes and basil</i>	155,-
62 CALAMARI GRIGLIATI, OLIO D'OLIVA E LIMONE GRIGLIATO <i>Grillede blæksprutter, olivenolie og grillet citron</i> <i>Grilled calamari, olive oil and grilled lemon</i>	145,-
63 TARTARE DI TONNO <i>Tatar af tun</i> <i>Tartare of tuna</i>	169,-
64 TARTARE DI SALMONE <i>Tatar af laks</i> <i>Tartare of salmon</i>	159,-
65 CARPACCIO DI MANZO <i>Tynde skiver oksekød marineret, parmesanost, rucola, trøffel</i> <i>Thin sliced beef marinated, parmesan cheese, arugula, truffle</i>	155,-
66 VITELLO TONNATO <i>Tynde skiver kalvefile m. kapers- og tunfiskedressing</i> <i>Sliced cold veal served with a tuna sauce</i>	165,-
67 OSTRICHE AL NATURALE – 3 PEZZI DI SERVITE CON LIMONE E VINAIGRETTE <i>Østers natural - 3 stykker med citron og vinaigrette</i> <i>Oysters natural - 3 pieces served with lemon and vinaigrette</i>	135,-
68 ZUPPETTA DI PESCE E FRUTTI DI MARE <i>Fiske- og skaldyrs suppe</i> <i>Fish and sea food soup</i>	175,-

INSALATA E PICCOLI PIATTI - Salat og små retter - Salad and small dishes

69 INSALATA MEDITERRANEA CON TONNO GRIGLIATO, CONDIMENTO, LATTUGA ROMANA, FAGIOLINI VERDI, OLIVE E POMODORI <i>Middelhavsinspireret salat med grillet tun, dressing, romaine salat, grønne bønner, oliven og tomater</i> <i>Mediterranean-inspired salad with grilled tuna, dressing, romaine lettuce, green beans, olives and tomatoes</i>	185,-
70 INSALATA DI BARBABIETOLE POMODORINI, OLIVE, CIPOLLE SOTT'ACETO, CAPRINO GRATINATO, VINAIGRETTE <i>Salat med rødbeder, cherrytomater, oliven, syltet løg, gratineret gedeost og vinaigrette dressing</i> <i>Beet salad with cherry tomatoes, olives, pickled onions, gratinated goat cheese and vinaigrette dressing</i>	139,-
71 CAESAR SALAT <i>Romainesalat serveret med kyllingebryst, cæsardressing og friskrevet parmesan</i> <i>Caesar salad with chicken breast, Caesar dressing and parmesan cheese</i>	165,-
72 INSALATA MISTA DI STAGIONE <i>Mix af årstidens salater</i> <i>Mixed of seasonal salads</i>	99,-
73 CROSTONE CON PROSCIUTTO DI PARMA, MAIONESE AL BASILICO, CIPOLLE, POMODORI, RICOTTA E CARCIOFI <i>Crostone med parmaskinke, basilikum-mayonnaise, løg, tomater, ricotta og artiskokker</i> <i>Crostini with Parma ham, basil-mayo, onions, tomatoes, ricotta and artichokes</i>	165,-
74 CROSTONE CON SALMONE AFFUMICATO E AVOCADO <i>Crostone med røgt laks og avocado</i> <i>Crostini with smoked salmon and avocado</i>	165,-

PASTA - Pasta - Pasta

75 RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI AL SUGO DI POMODORO <i>Ravioli fyldt med ricotta og spinat hertil tomatsauce</i> <i>Ravioli stuffed with ricotta and spinach with tomato sauce</i>	189,-
76 RIGATONI ALL'UOVO CON JULIENNE DI MANZO, FUNGHI E TARTUFO <i>Rigatoni med strimler af oksemørbrad, Karl Johan svampe og trøfler</i> <i>Rigatoni with strips of beef tenderloin, Karl Johan mushrooms and truffles</i>	219,-
77 LINGUINE AL SEGRETO DEL MARE <i>Linguine med alt godt fra havet</i> <i>Linguine with everything good from the sea</i>	229,-
78 TAGLIATELLE CON SALMONE <i>Tagliatelle med laks</i> <i>Tagliatelle with salmon</i>	199,-

CARNE - Kød - Meat

79 SUPREMA DI POLLO SU SPINACI E FUNGHI <i>Kylling supreme på spinat og svampe</i> <i>Chicken supreme on spinach and mushrooms</i>	265,-
80 SCALOPPINE AL GORGONZOLA <i>Kalve escalope med gorgonzola sauce</i> <i>Veal escalope with gorgonzola sauce</i>	265,-
81 CARRE' DI AGNELLO – CON PURÈ DI CARCIOFI, SCALOGNO E SALSA AL ROSMARINO <i>Carre af lam med artiskokpuré, skalotteløg og rosmarinsauce</i> <i>Carre of lamb with artichoke purée, shallots and rosemary sauce</i>	325,-
83 TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA <i>Grillet entrecote skiveskåret, med rucola og grana padano</i> <i>Grilled entrecote sliced, with arugula and grana padano</i>	295,-

Alle kødretter serveres med dagens kartofler og årstidens grøntsager
All meat dishes are served with potatoes and seasonal vegetables

PESCE - Fisk - Fish

85 SALMONE ALLA GRIGLIA SERVITO CON LATTUGA GRIGLIATA E SALSA DI COZZE <i>Grillet laks serveret med grillet hjertesalat og muslingesauce</i> <i>Grilled salmon served with grilled heart salad and mussels sauce</i>	285,-
86 TONNO ALLA GRIGLIA CON POLENTA, ASPARAGI E LIMONE <i>Grillet tunfisk med polenta, asparges og citron</i> <i>Grilled tuna with polenta, asparagus and lemon</i>	299,-
87 MERLUZZO CON CAPPERI, FAGIOLI E BURRO <i>Torsk med bønner og brunet smør</i> <i>Cod with bean and browned butter</i>	295,-
88 COZZA AL VAPORE AL VINO BIANCO <i>Dampede blåmuslinger i hvidvin</i> <i>Steamed mussels in white wine</i>	165,-

Alle friskretter serveres med dagens kartofler og årstidens grøntsager
All fish dishes are served with potatoes and seasonal vegetables

DOLCI - Dessert - Dessert

90 TIRAMISÙ TRADIZIONALE <i>Klassisk Italiensk dessert med mascarpone, ladyfingers, kaffe og marsala</i> <i>Classic Italian dessert with mascarpone, ladyfingers, coffee and marsala</i>	99,-
91 CREME BRULEE <i>Crème brulee</i> <i>Crème brulee</i>	99,-
92 PANNA COTTA CON SALSA AI FRUTTI <i>Panna cotta med frugtsauce</i> <i>Panna cotta with fruit sauce</i>	99,-
93 SELEZIONE DI FORMAGGI <i>Udvalg af italienske oste</i> <i>Selection of Italian cheeses</i>	145,-