

Menú

Sharing Snacks

Arancina al Nero di Seppia	90,-
<i>Friteret risbold med blæk og blæksprutte</i>	
<i>Fried Rice Ball with black ink</i>	
Sardine/Accughe	90,-
<i>Sardiner/Ansjoser i olie Fra Grøndals</i>	
<i>Sardines/Anchovies in Oil</i>	
Capocollo alle Nocciole e Balsamico	90,-
<i>Charcuterie af gris med ristede hasselnødder og balsamico</i>	
<i>Italian Charcuterie from the neck of the pork served with hazelnuts and balsamico</i>	
Panelle e Limone	70,-
<i>Sicilianske fritter lavet på kikærtemel. Serveret med citron.</i>	
<i>Sicilian Street food Tradition made by Chick Peas fried as "French Fried" (ask availability)</i>	
Formaggio a Pezzi	70,-
<i>Stykker af ost (spørg tjener efter dagens ost)</i>	
<i>Cheese by piece (Ask the Waiter the Cheese of the Day)</i>	
Caponata Siciliana	50,-
<i>Siciliansk ratatouille med aubergine, oliven, selleri og kapers</i>	
<i>Sicilian Ratatouille with Eggplants, Olives, Celery, Cappers and Tomato</i>	
Salame/Skiver af italiensk pølse/ Sliced italian salami	50,-
Olive/Italienske/Sicilienske oliven- Italian/Sicilian Olives	40,-
Carciofini Grigliati Sott'Olio/Grillede Artiskokker i Olie	40,-
Mandorle Tostate/Ristede Mandler	35,-
Pane Extra/Ekstra brød (2 pax.)	30,-

Antipasti

<i>Gorgonzola con Verdure Sott'olio, Noci Tostate e Miele</i>	129,-
<i>Gorgonzola med grøntsager I olie, ristede valnødder og honning</i>	
<i>Gorgonzola cheese with under oil veggies, walnuts and honey</i>	
<i>Carpaccio di Manzo con Grana Padano, Crema di Ricotta al Tartufo e Balsamico</i>	139,-
<i>Carpaccio af Okse med Parmesan, Balsamico og Ricotta med Trøffel</i>	
<i>Home Made Beef Carpaccio, with Parmesan, Ricotta Cheese with Truffle Sauce and Balsamico Reduction</i>	
<i>Vitello Tonnato</i>	139,-
<i>Tynde skiver af kalvekød med tunmousse og kapers</i>	
<i>Slices of Veal with Fish Sauce made with Tuna, Eggs, Anchovies and Cappers</i>	

Piatti Principali

Rigatoni alla Carbonara	150,-
<i>Rigatoni i Carbonara Sauce med Sprød Guanciale (Bacon) og Revet Pecorino</i>	
<i>Rigatoni Pasta with Eggs Zabaglione, Crispy "Bacon" and Pecorino Cheese</i>	
Linguine al Pomodoro, Burrata e Pesto di Basilico	150,-
<i>Linguine med Tomat, Burrata og Basilikumpesto</i>	
<i>Linguine Pasta with Tomato Sauce, Burrata Cheese and Basil Pesto</i>	
Gnocchi alla Norma	180,-
<i>Gnocchi med tomatsauce, friteret aubergine, basilikum og siciliansk ricotta</i>	
<i>Gnocchi with Tomato, fried Egg Plants, Basil and sicilian Ricotta Cheese</i>	
Risotto allo Zafferano con Bacon Croccante (min. 2 Pers.)	199,-
<i>Risotto med safran og sprød bacon (20 min ventetid - min 2 pers.)</i>	
<i>Risotto with Saffron and Crispy Bacon (20 min waiting time - min 2 pers.)</i>	
Petto di Vitello Bollito con Polenta alla curcuma e Salsa Verde	250,-
<i>Langtidskogt kalvebryst hertil polenta med gurkemeje, artiskok og grøn pesto</i>	
<i>Boiled Veal Breast Served with Polenta and Curcuma, artichoks and Green Pesto</i>	

Dolce

<i>Cannolo Siciliano</i>	<i>89,-</i>
<i>Siciliansk vaffel med fyld af sød ricotta</i>	
<i>Sicilian Waffel Filled with sweet Ricotta Cheese</i>	
<i>Affogato al Caffé</i>	<i>89,-</i>
<i>Mascarpone Is med Varm Espresso og kakaopulver</i>	
<i>Mascarpone Ice Cream, Espresso Coffe and Cocoa</i>	
<i>Dessert del giorno</i>	<i>89,-</i>
<i>Dagens dessert – spørg tjener/Dessert of the day – ask the waiter</i>	