

# Menú

## Antipasto

*Cannolo con Ricotta all'Acciuga su Macco di Fave e Nero di Seppia* 145,-

*Cannolo med fyld af ricotta og ansjoser, hertil hestebønnepuré og sauce af blæk*

*Sicilian Waffle Filled with Ricotta and Anchovies, Served with Fava Beans and Black Ink.*

## Primi Piatti

*Gnocchi alla Gricia su Crema di Piselli* 180,-

*Gnocchi med ostesauce og sprød pancetta, serveret med ærte puré*

*Gnocchi Pasta with Cheese sauce and Crispy "Bacon" Served with Green Peas puré*

*Raviolo con Ricotta e Spinaci, con Burro e Salvia su ragú alla Amatriciana* 180,-

*Ravioli fyldt af ricotta og spinat, med smør og salvie på bund af romansk baconragú*

*Raviolo Filled with Ricotta and Spinach Served With Amatriciana Ragú*

## Secondo

*Petto di Vitello Bollito con Polenta alla Curcuma e Salsa Verde* 250,-

*Langtidskogt kalvebryst hertil polenta med gurkemeje, artiskok og grøn pesto*

*Boiled Veal Breast Served with Polenta and Curcuma, artichoks and Green Pesto*

## Desserts

*Arancina alla Cannella Servita con Crema Inglese alla Vaniglia e Cioccolato Fondente* 89,-

*Friteret risbold med kanel med engelsk creme og mørk chokolade*

*Cinnamon Sicilian Rice Ball Served with Vanilla English Cream and Dark Chocolate*

*Affogato al Caffé* 89,-

*Mascarpone Is Med Varm Espresso og kakaopulver-Mascarpone Ice Cream, Espresso Coffe and Cocoa*

*Dessert del giorno-Dagens Dessert-Spørg Tjener/Dessert of the Day-ask the Waiter* 89,-