



BRUSCHETTE

AL POMODORO

Ristet hjemmebagt hvidløgsbrød med grovhakkede tomater, hvidløg, rødløg & basilikum

AL SALMONE

Ristet hjemmebagt hvidløgsbrød med pesto, hvidløg, pecorino, rødløg & laks

TOSCANESE

Ristet hjemmebagt hvidløgsbrød med grovhakkede tomater, hvidløg, blandede skovsvampe & trøffelolie

Pris 65,-

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO

Det ikoniske 80er hit er også en af italiens længst overlevende forretter med aner tilbage til Pietmonte i 700 tallet

Tyndt skåret kalvelår med kapers i en fyldig tunfiskecreme

CARPACCIO DI BRESAOLA

Tyndtskåret okseinderlår på en bund af rucola marineret i olivenolie, citron & salt, toppet med pinjekerner, høvlet granaolo & et splash af trøffelolie

IMPEPATA DI COZZE

Selvom vi ikke selv har plukket muslingerne, ved stendiget på stranden som da vi var små, sender denne forret os direkte tilbage til barndomsmindeerne fra Castel Volturno.

Hvidvinsdampede blåmuslinger med hvidløg, persille, peber og chili.

ZUPPA DI POMODORO

Himmelsk italiensk tomatsuppe, som siden vi startede 2010, har skabt sig en stor & loyal fanskare.

Den cremede & fyldige tomatsuppe toppes med granolo & serveres med hjemmebagt brød

ANTIPASTO MISTO

Let anrettet charcuteri og oste bræt med tre forskellige typer italienske skinker/salami tre slags grønt & tre forskellige oste.

Serveres med pesto, ajvar & hjemmebagt brød

Pris 79,-

PIZZE

MARGHERITA

Pizzaen der startede det hele, lavet til dronning Margherita af Savoy i 1889. med farver der symboliserer det Italienske flag

Tomatsovs, mozzarella & basilikum

CAPRICCIOSA

Klassikeren der i de fleste køkkener mangler to vigtige ingredienser.

Tomatsovs, mozzarella, kogt Italiensk skinke, artiskok & sorte oliven

DIAVOLA

Den stærke favorit med den pikante italienske salami, der giver et godt alternativ til en pepperoni pizza

Tomatsovs, mozzarella, ventricina (pikant salami) & et drys chili

POLLO E SPINACI

Tomatsovs, Mozzarella, Frisk spinat, Kylling & Cherrytomater

PESCATORE

En sand favorit i støvlelandet, hvor vi elsker når fiskerne kommer med alt godt fra havet

Tomatsovs, mozzarella, rejer, muslinger, ansjoser & hvidløgsolie

BRESAOLA

Bresaola er lufttørret okseinderlår, der skæres i tynde skiver & lægges på pizzaen efter den er kommet ud af den rygende varme ovn

Tomatsovs, mozzarella, bresaola, lidt rucola, pinjekerner, pecorino & balsamico glace

CANASTRA

Siden vi i 2010 slog dørene op i vores første pizzeria, har denne skønne pizza været kundernes favorit

Tomatsovs, mozzarella, rucola, lufttørret skinke fra Parma regionen, cherrytomater & Grana flager

QUATTRO FORMAGGI

Ost, ost ost ... Vi elsker det !

Tomatsovs, mozzarella, gorgonzola, granarolo & provolone,

PATATE (PIZZA BIANCO)

Dette er en hvid pizza, hvilket betyder at den ikke har tomatsovs på bunden

Mozzarella, kartoffelbåde, krydret guanciale & rosmarin, (Guanciale er et bacon lignende produkt lavet på svinekæber)

NEL BOSCO

Denne vegetar pizza kan få selv de mest kødfanatiske madorer til at gå syngende i seng

Tomatsovs, bøffelmozzarella, rucola, blandede skovsvampe, trøffelolie & pecorino flager

Pris 110,-

PASTA

RAGÙ ALLA BOLOGNESE

Hemmeligheden bag vores kødsovs er kærlighed & laaang tid foran gryderne

Tagliatelle med kødsovs

ARRABIATA CON PANCETTA

Arrabiata betyder vrede på italiensk og hentyder til chilien i sovsen

Penne i en stærk tomatsovs, med hvidløg, chili & pancetta (Pancetta er lufttørret italiensk bacon)

LASAGNE

Pas på at Garfield ikke er i nærheden, vores lasagne er nemlig helt fantastisk

Lasagne med hjemmelavet kødsovs

PASTA PUTTANESCA

Aromatisk pasta med ophav i Napoli, Luderens pastaret direkte oversat, da retten laves så hurtigt, at man har tid til at lave den i selv de travleste erhverv.

Tagliatelle med kapers, chili, hvidløg, oliven, ansjoser & tomatsovs

Pris 99,-

LE CARNI

SCALOPPINE ALLA GORGONZOLA

Vi elsker klassikere & her er endnu en af de store

Kalvefilet i cremet gorgonzolasovs med dagens kartofler & garniture

BISTECCA DI VITELLO

Grillet kalvekotelet med dagens kartofler & garniture

SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA

Kalvefilet i tomatsovs med kapers, oliven & revet grana med dagens kartofler og garniture

DAGENS FISK

I Italien elsker vi fisk!

Hør personalet hvad der er på menuen i dag

INVOLTINI DI POLLO

Fyldt kyllingebryst med friske urter, ost & lufttørret skinke fra Parma regionen serveret med dagens kartofler og garniture

Pris 189,-

OPLYSNING OM ALLERGENER

Ved spørgsmål angående allergene ingredienser i vores mad/retter, bedes du rette henvendelse til vores personale

PANINI

PANINO CON POLLO

Sandwich på stenovnsbagt brød med pesto, mozzarella, rucola, kylling & tomater

Serveres med friterede båndkartofler & dypelse

PANINO CON MORTADELLA

Sandwich på stenovnsbagt brød med pesto, mozzarella, rucola, mortadella & tomater

Serveres med friterede båndkartofler & dypelse

CRUDO E MOZZARELLA

Sandwich på stenovnsbagt brød med pesto, mozzarella, rucola, lufttørret skinke & tomater

Serveres med friterede båndkartofler & dypelse

VERDURE ALA GRIGLIA

Sandwich på stenovnsbagt brød med pesto, mozzarella, grillede grøntsager & tomater

Serveres med friterede båndkartofler & dypelse

PANINO CON BRESAOLA

Sandwich på stenovnsbagt brød med pesto, mozzarella, bresaola & tomater

Serveres med friterede båndkartofler & dypelse

Pris 89,-

SPECIALITETER

PIZZA FRITTE

Pizza som du nok aldrig har oplevet den før, det er nemlig en friteret indbagt pizza med mozzarella & skinke, som er toppet med tomatsovs og høvlet grana
Pris 99,-

APERICENA TIL 2

Symfoni af Italienske oste, pølser & grønt.
Serveres med stenovnsbagt brød og dypelse
Pris 210,-

INSALATA MISTO

Salat med cherrytomater, agurk, brød croutoner, pinjekerner, oliven, grana flager og balsamico. Kan vælges med kylling, laks, kalvekød eller uden.
Pris 89,-

DESSERTER

TIRAMISÙ

Den klassiske kage der direkte oversat betyder "træk mig op", og det er lige hvad den gør.
Espresso, kakao, marscapone, amaretto & savoiardi

AFFOGATO

"Druknet" italiensk is i varianterne
-Karamel
-Jordbær
-Chokolade

Efter ønske: drunknes i amaretto, limoncello eller whisky

Pris 55,-

SODAVAND

25CL COCA-COLA PÅ GLAS

Den uudgæelige og ikke så italienske læskedrik

33CL ARANCIATA

Italiensk appelsinvand fra San Pellegrino

33CL LIMONATA

Italiensk limonade sodavand fra San Pellegrino

33CL THE ALLA PESCA

Italiensk fersken iste fra San Benedetto

33CL THE AL LIMONE

Italiensk citron iste fra San Benedetto

Pris 25,-

BIRRA / ØL

33CL/66CL BIRRA MORETTI

Traditionel italiensk blond øl, lavet på same måde siden 1859

33CL BIRRA PERONI

Italiens bedst sælgende øl, & det er der en grund til

66CL ICHNUSA

Lys sardegnsk øl, opkaldt efter det latinske navn for sardinien

VI HAR FLERE PÅ VEJ

Lille 35,- / Stor 55,-

KAFFE & TE

ESPRESSO

Den lille og opkvikkende kaffe
Pris 25,-

AMERICANO

Kop sort kaffe lavet på espresso base
Pris 35,-

CAPPUCINO

Espresso med skummet mælk
Pris 40,-

TE

Vælg mellem forskellige varianter og nyd
en lækker kop te
Pris 35,-

COCKTAILS

APEROL SPRITZ

Den velkendte orange cocktail med sin bitre, dog friske og lidt søde smag der har taget danskerne med storm

ESPRESSO MARTINI

Opkvikkende klasikker med vodka, kahlua & espresso

NEGRONI SBAGLIATO

"Den forkerte" negroni som opstod ved en fejl, Da en stresset bartender i milano byttede om på gin og prosecco

Lavet med prosecco, campari og rød vermuth

BELLINI

Måske den mest klassiske cocktail fra Italien!
Opfundet i 1948 i Venedig af
barmanden, Guiseppe Cipriani, på Harry's Bar.
Cipriani opfandt forresten også Carpaccio i 1963

Lavet med fersken nektar og prosecco

Pris 75,-

DRINKS

2CL HUSETS SPIRITUS + OPBLANDNING

Kun fantasien og flaskerne bag baren sætte grænser for
husets drinks, prøv blandt andet

Whisky & Cola
Gin & Tonic
Isbjørn
Cuba libre
og mange flere

Pris 60,-

VIN

SCAIA ROSSO

Sødmefuld og rund rødvin, med noter af
Modne frugter, blomster og læder.
Lavet på Ripasso druen Corvina

Glas: 60,- / Flaske 249,-

SCAIA ROSATO

Let & lys rosevin med noter af
blomstrede roser og sommerfrugter.
Velafbalanceret og blid

Glas: 60,- / Flaske 249,-

SCAIA BIANCA

Hvidvin med lysegule & grønne nuancer,
med aroma af akacie & jasmin, antydninger af citrus frugter,
samt et hint af banan.

Glas 60,- / Flaske 249,-

Vi udvider vinkortet over de kommende uger,
men starter med et par sikre hit

Pris 110,-