



since 1975

# AFTENMENU

**SERVERES FRA KL. 17.00 TIL KL. 21.00  
(FREDAG & LØRDAG TIL KL. 22.00)**

# ANTIPASTI

-Forretter-

## ANTIPASTO MISTO ALL'ITALIANA

SALAMI, SKINKE, PECORINO, OLIVEN, MOZZARELLA I OLIE

120,-

## TONNO PINNA BLU

BLÅFINNE-TUN MED SESAMCRUST, PEBERFRUGTPURÉ, FISKESAUCE, SALAT AF RØDLØG, CHERRYTOMATER, ROSINER OG VINEDDIKE

120,-

## FUNGI MISTI IN FOGLIA DI VITE



RISTEDE SVAMPE I VINBLAD | PARMESANSKUM | PERSILLEOLIE

80,-

## CAPESANTE

KAMMUSLINGER | PASTINAK | SPRØD PANCHETTA

105,-

## CARPACCIO DI MANZO

GRAVAD OKSEMØRBRAD | PARMESAN | PINJEKERNER | OLIVENOLIE | CITRONSAFT

105,-



## REKET TRØFFEL SOM TILKØB

SORT TRØFFEL

40,-

HVID TRØFFEL

100,-

# PRIMI

-Pastaretter-

## RISOTTO AI FUNGHI

RISOTTO MED SVAMPE

130,-

## AGNOLOTTI DI ZUCCA BURRO E SALVIA



RAVIOLI, GRÆSKAR, RICOTTAOST, PARMESANOST, SMØR, SALVIE

125,-

## TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

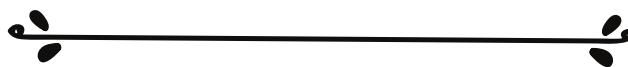
TAGLIATELLE, OKSEKØD, SVINEKØD, GRØNTSAGER, TOMAT

120,-

## CARBONARA MODERNA

NYFORTOLKNING AF DEN KLASSISKE CARBONARA, KORTE PASTA MED PISTACIENØDDER, CARBONARASKUM, STEGT  
GUANCIALE OG LAURBÆRBLADE

125,-



## REKET TRØFFEL SOM TILKØB

SORT TRØFFEL

40,-

HVID TRØFFEL

100,-

# SECONDI

-Hovedretter-

## AGNELLO

LANGTIDSSTEGT LAMMESKULDER | GRÆSKAR/KANEL PURÉ | PÆRER & RØDVIN

245,-

## COSCIA D'ANATRA

CONFITERET ANDELÅR | PURÉ AF GULE BEDER | RISTEDE RØDBEDER | GLACÉ AF BALSAMICO OG KIRSEBÆR

230,-

## FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

GRILLET OKSEMØRBRAD MED RØDVINSSAUCE, SELLERIPURÉ OG KARTOFLER

265,-

## SALMONE ALLA GRIGLIA

GRILLET LAKS | BLOMKÅLPURÉ MED PINJEKERNER OG HVIDLØG | GRILLEDE PORTOBELLOSvampe | SAUCE BURRO BIANCO MED LIME |

210,-

## VERDURE D'AUTUNNO

UDVALG AF EFTEÅRETS GRØNTSAGER TILBEREDT EFTER KOKKENS FANTASI

195,-



## REKET TRØFFEL SOM TILKØB

SORT TRØFFEL

40,-

HVID TRØFFEL

100,-