

# Menú

*Carciofo con Pane Aromatizzato, Salame Felino e Maionese all'Arancia* 135,-

*Kogte artiskokker med aromatiseret brød, serveret med italiensk salami og hjemmelavet mayonnaise med appelsin smag.*

*Cooked artichoke with flavored bread, served with Italian salami and homemade mayonnaise with orange taste.*

## Primi

*Pasta Alla Carbonara (kan laves som vegetarisk)* 150,-

*Pasta serveret med æggesauce, pecorino ost og guanciale (bacon fra svinekæbe)*

*Pasta served with eggs sauce, pecorino cheese and Guanciale (pork meat).*

*Raviolo al Nero di Seppia con Caprino alla Cenere, Pere e Noci Servito con Crema di Piselli* 160,-

*Raviolo farvet af blæksprut ink, fyldt med gedeost, ricotta ost, pære og valnødder, marineret laks and serveret med ærtepure.*

*Black ink Raviolo filled with goat cheese, ricotta cheese, pears and walnuts, marinated salmon and served with peas puree.*

## Secondo

*Merluzzo Fritto con Crema di Patate, Sedano e Porri* 225,-

*Friturestegt torsk i rasp serveret med kartoffler, porrer og bladselleri pure og Bisque.*

*Fried breaded codfish, served with potatoes, leek and celery puree.*

## Dolce

*Affogato al Marsala con Gelato al Caffè, crumble al cacao e cardamomo e Salsa al Mascarpone* 89,-

*Kaffeis med Kakao og kardemomme crumble, marineret i Marsala vin rosiner og mascarpone sauce.*

*Coffee ice-cream with cacao and cardamom crumble, served with marinated sultanas and mascarpone sauce.*

*Dessert del giorno* 89,-

*Dagens dessert – spørg tjener*

*Dessert of the day – ask the waiter*

*(Der kan ikke vælges 2 pastaretter, som en del af vores menu tilbud)*

*3 retter 360,- / 4 retter 435,- / Hvis der ønskes ost i stedet for dessert koster det kr. 80,- ekstra.*

*Vi tager gerne hensyn til allergener og specialkost. Spørg tjener for info*