

Menú

Sharing Snacks

Calamari Fritti	90,-
<i>Friterede blæksprutteringe med citron</i>	
<i>Fried Squids Rings</i>	
Sardine/Acciuغه	90,-
<i>Sardiner/Ansjoser i olie Fra Grøndals</i>	
<i>Sardines/Anchovies in Oil</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	50,-
<i>Skiver af italiensk pølse</i>	
<i>Sliced Italian Salami</i>	
Olive	40,-
<i>Italienske/Sicilienske oliven - Italian/Sicilian Olives</i>	
Carciofini Grigliati Sott'Olio/Grillede Artiskokker i Olie	40,-
Mandorle Tostate/Ristede Mandler	35,-
Pane Extra/Ekstra brød (2 pax.)	30,-

Antipasti

Caprese con Burrata, Pomodori e Pesto di Basilico 129,-

Burrata med Frisk Tomat og Basilikumpesto

Burrata with Tomato and Basil Pesto

Carpaccio di Manzo con Grana Padano, Crema di Ricotta al Tartufo e Balsamico 139,-

Carpaccio af Okse med Parmesan, Balsamico og Ricotta med Trøffel

Home Made Beef Carpaccio, with Parmesan, Ricotta Cheese with Truffle Sauce and Balsamico Reduction

Vitello Tonnato 139,-

Tynde skiver af kalvekød med tunmousse og kapers

Slices of Veal with Fish Sauce made with Tuna, Eggs, Anchovies and Cappers

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>	
Rigatoni al Ragú di Pesce Spada, Melanzane Fritte, Menta e Pomodoro	199,-
<i>Rigatoni med ragú af sværdfisk, friteret aubergine og tomat</i>	
<i>Rigatoni Pasta with Swordfish Ragú with Fried Eggplants, Mint and Tomato</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>	
Cosce di Pollo su Cipolle e Funghi Brasati e Salsa al Gorgonzola e Pepe Verde	220,-
<i>Langtidsstegt kyllingelår med braiseret løg og svampe, hertil mild gorgonzolasauce</i>	
<i>Fried Chicken Legs Served with Braised Onion and Mushrooms and Gorgonzola Sauce</i>	

Dolce

Cannolo Siciliano

89,-

Siciliansk vaffel med fyld af sød ricotta

Sicilian Waffel Filled with sweet Ricotta Cheese

Affogato al Caffé

89,-

Mascarpone Is med Varm Espresso og kakaopulver

Mascarpone Ice Cream, Espresso Coffe and Cocoa

Dessert del giorno

89,-

Dagens dessert – spørg tjener/Dessert of the day – ask the waiter