

## **Piatti Principali**

<b>Rigatoni alla Carbonara</b>	<b>150,-</b>
<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>	
<b>Rigatoni all'Amatriciana</b>	<b>150,-</b>
<i>Rigatoni med guanciale (Bacon), Tomat, Løg og Revet Pecorino</i>	
<i>Rigatoni Pasta with "Bacon", Tomato and Pecorino Cheese</i>	
<b>Linguine al Pomodoro, Burrata e Pesto di Basilico</b>	<b>150,-</b>
<i>Linguine med Tomat, Burrata og Basilikumpesto</i>	
<i>Linguine Pasta with Tomato Sauce, Burrata Cheese and Basil Pesto</i>	
<b>Risotto ai Funghi con Caprino alla Cenere e Timo (min 2 Personer)</b>	<b>190,-</b>
<i>Risotto med Svampe, Gederulle med Aske og Timian (20 min ventetid - min 2 pers.)</i>	
<i>Risotto with Mushrooms, Goat Cheese in Ash and Thyme (20 min waiting time - min 2 pers.)</i>	
<b>Pancetta di Maiale con Mela cotta al Balsamico e Salsa al Vino Rosso e Timo</b>	<b>220,-</b>
<i>Langtidsstegt gris med glaseret æble, ovnbagte kartofler og rødvinssauce</i>	
<i>Long Cooked Pork Belly Served with Apples Cooked in Balsamico, Red Wine Sauce and Thyme</i>	