

Menu

Forretter

1. *Bruschetta* 2 stk. 85
Grillet hvidløgsbrød med cherrytomater, basilikum og mozzarella
2. *Carpaccio* 139
Tynde skiver af rå oksemørbrad med salat, oliven og parmesanost
3. *Hvidløgsbrød* 95
Stegte svampe og gorgonzola
4. *Tapas* 219
Til 2 Personer
5. *Laksetatar* 139
med mango
6. *Melon med parmaskinke* 139,-
Rucola, balsamico og olivenolie

.....

Suppe

Alle forretter serveres med brød

11. *Pebret Muslingsuppe* 139
Blåmuslinger i tomatsauce med hvidvin, cherrytomat og persille
12. *Tomatsuppe* 79
Cremet tomatsuppe
13. *Hummersuppe* 169
Med kammuslinger og sprød bacon

Hovedretter

18. *Andebryst* 279,-
Rødvinsauce, trøffel, pære og dagens garniture
19. *Dagens lam* 299
20. *Oksemørbrad* 289
Dagens kartoffel og morelli sauce
21. *Ribeye* 275
Pommes frites og bearnaise sauce
• 450g bøf - 449 •
22. *Dagens fisk* 279
Spørg tjeneren

Alle hovedretter serveres med dagens kartofler og garniture

Ekstra

30. Små ovnbagte kartofler 30
31. Pommes frites 30
32. Cherrytomat salat med parmesanost og pesto 45

3-retters menu

Søndag - torsdag 299

Fredag - lørdag 349

Pasta & Risotto

Alle pastaretter serveres med brød

40. *Penne al tartufo* 179
Pasta penne med skovsvampe, oksemørbrad, trøffelolie i cognacsauce
41. *Risotto* 179
Svampe og trøffel
42. *Linguine alle pescatore* 195
Linguini med alt godt fra havet, cherrytomater, persille i hvidvinsauce
43. *Rigatoni al salmone* 175
Rigatoni med laks, smør, hvidvin og cherrytomater
44. *Carbonara* 149
Linguine med panchetta, æg, parmesanost og pistacie
45. *Spaghetti Bolognese* 139
Linguine med bolognese og parmesanost

Pizza

Frit valg Take away pizza til 99

50. Prosciutto 120

Tomat, mozzarella og italiensk skinke

51. Bresaola 135

Tomat, mozzarella, bresaola, babysalat og parmesanost

52. Salami 120

Tomat, mozzarella, italiensk salami og chili

53. Bianca 145

Mozzarella, skovsvampe, mortadella, cherry tomat, parmesanost, trøffelolie og pesto

54. Vegetar 120

Tomat, mozzarella og dagens grøntsager

55. Burrata 145

Burrata ost, kartoffel, parmaskinke pesto og olivenolie

56. Panchetta 129,-

Mozzarella, kartoffel, panchetta

57. Firenze 135

Ost, salami, kartofler, cherrytomater, pesto og parmesanost

58. Capricciosav 129

Tomat, ost, champignon, skinke og artiskokker

Børnemenü

Frit valg fra menukortet til halv pris

70. Kyllingenuggets 89

Kyllingenuggets med pommes frites

Dessert

60. Affogato al caffè' 75

Vaniljeis med espresso, flødeskum og chokoladesauce

61. Tiramisu 85

Med Hasselnød og mascarponecreme

62. Pandekager med is 95

Vaniljeis, flødeskum og chokoladesauce

63. Hjemmelavet chokoladefondant 139

Med vaniljeis. Ventetid 15-20min.

64. Kogte pærer 109

I rødvin og vanilje med kirsebær is

Kontakt venligst Deres tjener for oplysninger vedr. allergener

Cocktails 85,-

Aperol Spritz

Aperol, prosecco og danskvand

Sommer Breeze

Malibu, gin, rabarber, banan sirup og lemon

Espresso Martini

Gin Hass

Gin, mango sirup og lemon

Pakhus

Gin, hyldeblomst og lemon

Klassiske drinks

spørg tjeneren

Varme drikke

Espresso 35

Double espresso 45

Americano 45

Cappuccino 55

Caffè latte 55

Chai latte 55

Te 40

Varm kakao med flødeskum 50

Irish coffee 85

med Tullamore

- Dessertvin -

Recioto Valpol. Clas., Gamba Gl. 75 450
Klassisk mørk og kraftig dessertvin.

Vin Santo, Tenuta Rossetti Gl. 75 37cl. 350
Lys moden dessertvin med høj alkohol.

Ruby Port, Quinta Estanho Gl. 65 75cl. 325
Ung mørk portvin med god frugtlig sødme.

- Rosé -

	Gl.	75cl.	
<i>Halvtør</i>			
Cerasuolo, Caldora, Abruzzo	75	299	
Frisk og frugtig med et pink skær.			
<i>Sød</i>			
Doux Fleurs, Montpezat	99	350	
Sød, frisk og aromatisk.			

- Bobler -

Prosecco, Corte delle Calli	79	289	
Frisk, frugtig og festlig.			
Moscato d'Asti, Piazza, Piemonte	99	350	
Charmerende frugtig med rar sødme.			

- Hvidvin -

	Gl.	75cl.	
<i>Frugtige & Halvtørre</i>			
Pinot Grigio, Bertoldi, Garda	89	375	
Blød og frugtig med et let krydret touch.			
Lugana, Val dei Molini, Veneto		425	
Tør og blød med pæn fylde og fin friskhed.			
<i>Fyldige & Smagfulde</i>			
Chardonnay, Lumá, Sicilien	99	399	
Frisk og fyldig hvidvin med god power.			
Riesling, Kellerei Bozen, Alto Adige		475	
Kompleks og karakterfuld hvidvin.			
<i>Friske & Sprøde</i>			
Trebbiano, Caldora, Abruzzo	75	299	
Tør med noter af citrus og friske blomster.			
Gavi di Gavi, Sorino, Piemonte		450	
Tør og crisp med god syre og kompleksitet.			

- Rødvin -

	Gl.	75cl.	
<i>Tørre & Klassiske</i>			
Barbera d'Asti, Roccanera, Piemonte		450	
Saftig og elegant med høj alkohol.			
Chianti Classico, Cafaggio, Toscana		475	
Tør økologisk Sangiovese med god power.			
<i>Bløde & Sødmefulde</i>			
Nero d'Avola, Solea, Sicilien	85	350	
Fyldig og let krydret frugt bombe.			
Malvasia Nera, C. Marina, Puglia	99	389	
Fyldig og frugtig med god power.			
Primitivo di Manduria, Il Bacca, Puglia		650	
Stor vin. Power og fløjlsblød sødme.			
<i>Kraftige & Komplekse</i>			
Amarone, Gamba, Valpolicella Classico		699	
Dyb kompleks power og let sødme.			
Tignanello, Antinori, Toscana		1999	
Supertoscaner med god tør power.			
<i>Saftige & Charmerende</i>			
Nero d'Avola Due Lune, Sicilien		695	
Silkeblød frugt bombe med masser af power.			
Ripasso, Gamba, Valpolicella C.	115	475	
Saftig og charmerende med god power.			
Montepulciano, Caldora, Abruzzo	75	299	
Halvtør og frugtig easy drinking.			
<i>Tørre & Komplekse</i>			
Barolo, Poiana, Piemonte		725	
Moderne Nebbiolo med tør elegance.			
Brunello Montalcino, Poggio, Toscana		999	
Tør og elegant Sangiovese med dyb smag.			

Likør 59

Limoncello, Sambucca
Amaretto, Grappa eller Cognac

Kolde drikke

Sodavand
Lille 55 - stor 65
Coca cola, Coca cola Zero,
Carlsberg Sport, Fanta Orange
og Sweppes Lemon.

Tuborg og Tuborg classic
Lille 45 - stor 55

Grimbergen lys eller mørk
&
Kronenbourg 1664 Blanc
Lille 60 - mellem 70

San Pellegrino 55
Postevand 25