

Antipasti

Appetivækkere & Forretter

- Bruschetta al pomodoro**
Ristet brød m. tomater, hvidløg og frisk basilikum.
- Canape`misti**
Små butterdejs canape´er m. forskelligt fyld
- Focacini Miste**
Mini focciabrød med forskelligt italiensk pålæg & ost
- Vitello tonnato**
Kold kalvesteg med tunfiskdressing & kapers
- Carpaccio di carne con tartufo**
Klassisk rå oksecarpaccio marineret i citron & trøffel
- Carpaccio di salmone**
Koldrøget laksecarpaccio med fennikel, kapers & citron
- Carpaccio di bresaola e bufala**
Luftørret oksekød med bøffel mozzarella, pesto & valnødder
- Parma e melone**
Parmaskinke med melon
- Tagliere con formaggi**
Blandet italiensk charcuterie & oste

Primi

Hovedretter - Pasta

- Lasagna al forno**
Gratineret lasagne
- Cannelloni**
Ruller af hjemmelavet pasta, fyldt med ricotta ost & spinat
- Gnocchi al pomodoro**
Gratineret kartoffel pasta med mozzarella i tomatsovs
- Crespelle ai crostacei**
Fyldte pandekager med skaldyr i hummersauce

Secondi

Hovedretter - Kød

- Arrosto di vitello**
kalvesteg
- Arrosto di filetto**
stegt oksemørbrad
- Porchetta**
Stegt pattegris
- Ossobuco**
Braiseret kalveskank
- Salmone al limone**
Laks med citronsauce
- Stinco di agnello al Rosmarino**
Lammeskank m. rosmarinsauce

Insalata

Salater & pasta salater

- Insalata caprese**
Tomatsalat med bøffel mozzarella & pesto
- Insalata di verdure grigliate**
Salat med grillet og marinerede grøntsager
- Insalata di petto D`anatra e arancia**
Blandet salat m. tynde skiver andebryst, balsamico dressing & appelsin
- Insalata di pasta**
Pastasalat m. sæsonens grønt.
- Insalata di riso**
Rissalat m. sæsonens grønt.
- Dolci**
Desserter
- Tiramisu**
Traditionel italiensk dessert m. mascaponecreme, ladyfingers, kaffe & likør.
- Pasticcini misti**
Udvalg af småkager/bagværk
- Cannoli**
Små sprøde kagehorn, m. creme fyld
- Panna cotta**
Traditionel italiensk flødebudding m. smag. Vælg f.eks. mellem: jordbær, skovbær el. Ameretto likør