

ANTIPASTI AMUSE BOUCHE

Tigerrejer	115,-
<i>Smørstegt i hvidløg, cherrytomater & svampe toppes med parmesan</i>	
Portobello	85,-
<i>Svampe gratineret med mozzarella, cherrytomater, trøffel & oregano</i>	
Vitello Tonnato	110,-
<i>Kalvefilet med hjemmerørt tuncreme, parmesan & kapers</i>	
Taste of Italy	105,-
<i>Charcuteri plate med brød & pesto pr. person</i>	
3 Piaceri	95,-
<i>3 stk små lækre delikatesser på filonabrød</i>	
Bruschetta	uno 59,- / due 95,-
<i>Uno/Due cherrytomater, hvidløg & ost / svampe, trøffel & parma</i>	
Caprese	85,-
<i>Cherrytomater, frisk mozzarella, pesto, balsamico & havsalt</i>	
Insalata Cesare	145,-
<i>Di casa med grillet kyllingfilet, grønt, cherrytomater & husets dressing</i>	

PASTA

Spaghetti Carbonara	159,-
<i>Klassikeren med stegt bacon, rørt flødesauce & æggeblommer</i>	
Spaghetti Bolognese	159,-
<i>Som nonna's egen kødsauce</i>	
Tortiglioni Egoiste	175,-
<i>Mørt okseskiver, blandede svampe med trøffel crema</i>	
Fettuccine al Pollo	175,-
<i>Grillet kyllingfilet i cremet gorgonzolasauce</i>	
Ravioli Spinachi	165,-
<i>Gratineret fyldt pasta med ricotta spinat i kødsauce & parmesan</i>	
Lasagna della Nonna	159,-
<i>Pastapladerne ført sammen med nonna's kødsauce</i>	
Rigatoni Puttanesca	159,-
<i>Tomatsauce med hvidløg & chili, ansjoser, sort oliven & kapers</i>	
Tagliatelle al Salmone	175,-
<i>Vores gorgonzola sauce rørt med laks & spinat</i>	

Pane e olio d'oliva	35,-
<i>Brødkurv med olivenolie</i>	
Dolce della casa	75,-
<i>Vores helt egen Tiramisu med opskrift fra syditalien</i>	

PIZZE

Salsiccia	149,-
<i>Frisk mozzarella, cherrytomater, italiensk krydderpølse, løg, olivenolie</i>	
Pollo	149,-
<i>Tomat, ost, grillet kyllingfilet, marineret spinat & soltørrede tomater</i>	
Picante	149,-
<i>Ost, salami ventricina, gedeost, marineret spinat & oliven olie</i>	
Primavera	149,-
<i>Frisk mozzarella, cherrytomat, parmaskinke, parmesan & rucola</i>	
Gourmet Margherita	149,-
<i>Tomat, ost, frisk mozzarella, cherrytomater & frisk basilikum</i>	
Napoli	149,-
<i>Ost, grillet kyllingfilet, kartofler, bacon, rosmarin, salt & pesto</i>	
Campagnola	149,-
<i>Tomat, ost, grillet aubergine, grillet zucchini, peberfrugter & artiskokker</i>	
Signature	165,-
<i>Tomat, ost, mørt okseskiver, østerhatte, portobello & trøffel crema</i>	
Roma	149,-
<i>Tomat, ost, italienske kødboller, grillet peberfrugt, løg & gedeost</i>	
Bresaola	149,-
<i>Tomat, ost, bresaola, rucola, parmesan & soltørrede tomater</i>	
Nduja	149,-
<i>Salami fra Calabria, tomat, ost, nduja, syltet rødløg, gedeost & rucola</i>	
Porchetta	149,-
<i>Ost, kartofler, pattegris, mascarponecreme, rosmarin & havsalt</i>	

TAPAS	179,-
<i>Lækker charcuteri anretning med italienske delikatesser der serveres med hjemmebagt brød, olivenolie, hjemmelavet basilikumpesto & trøffelmayo</i>	

Vin ad libitum	299,-
<i>Vine fra menuen i to timer pr. person. Skal bestilles af hele bordet.</i>	

Vi anbefaler at du booker bord, da vi hurtigt bliver fyldt op, vi glæder os til at se jer.

EN GOD START

GinTonic	85,-
Apperol Spritz	85,-
Sandiliano Brut	80,-
Grand Cuvee (sød)	80,-

RØDVIN

Taster rødvin	80,- / 295,-
Bardolino Rosso Classico - Italy	85,- / 350,-
Think Big zinfandel - USA	85,- / 325,-
Grizzly Bear Zinfandel - USA	85,- / 325,-
Tini Sangiovese Romagna - Italy	90,- / 375,-
Butchers Cut Malbec - Argentina	85,- / 350,-
Ripasso Valpolicella Monti Garbi - Italy	425,-
Passo Levorato Veneto - Italy	350,-
Primitivo Casato Di Melzi - Italy	320,-

HVIDVIN

Taster hvidvin	80,- / 295,-
Perigord Sauvignon Blanc - Frankrig	85,- / 325,-
Pinot Grigio Castellani - Italy	85,- / 325,-
Grizzly Bear Chardonnay - USA	85,- / 325,-
Tini Trebbiano Chardonnay - Italy	90,- / 375,-
Alsace Riesling Henri E.- Frankrig	335,-
Dream Big Chardonnay - USA	325,-
Butchers Cut Chardonnay - Argentina	85,- / 350,-

ROSÈ

Rubicone Sangiovese - Italy	85,- / 335,-
Casal Mendes mild brus - Portugal	85,- / 325,-
Live Big White Zinfandel - USA	85,- / 325,-

BOBLER

Grand Cuvee Sandiliano Brut	80,- / 299,-
Sandiliano Spumante - Sød	80,- / 299,-
Champagne Møet Chandon Imperial	700,-

APPERATIF & AFTER DRINK

Grappa Giovane Coli Veneti	70,-
Limoncello Villa Cardea	70,-

COCKTAILS

Malfy Gin Tonic - italiensk gin med tonic	85,-
Passion Te Stesso - vodka med passionfrugt	95,-
Limone Vodka - vodka med limone & mynte	85,-
Apperol Spritz - apperol, prosecco & brus	85,-
Italia Breeze - vodka, limonata & grenadine	95,-
Signature Solo - vodka med granatæble & brus	95,-
Limoncello Spritz - prosecco & brus	85,-

ØL / BIRRE

Birra Peroni	50,-
Birra Moretti Pilsner	50,-
Nastro Azzurro Plisner	50,-
Erdinger Dunkel 0,5 L	65,-
Erdinger Weiss 0,5 L	65,-
Tuborg Classic 0,33 L	45,-

SOFT DRINK

Coca Cola, Cola Zero, Pepsi Max, Faxe Kondi	35,-
---	------

Pellegrino

Lemonata, Clementina, Limone e Menta, Aranciata Rosa, Pompelmo	35,-
--	------

San Benedetto Ice Tea

Peach, Lemone	40,-
---------------	------

Lemonata di casa

Solo's egen lemonade citrus 0,5 L	55,-
Ice Tea peach med citrus & brus 0,5 L	55,-

Filtreret vand - *ad libitum*

Med eller uden brus pr. person	30,-
1 flaske 1L	40,-

Varmt

Espresso	30,- / 45,-
Americano	35,-
Capuccino	45,-
Cafe latte	45,-