

Aperitiffer / Appetizers

- 1. Crostone con mozzarella e salame piccante** 70
Ristet brød med mozzarella, krydret salami, rucola & pesto
Toasted bread with mozzarella & spicy salami, arugula & pesto
- 2. Bruschetta classica italiana** 65
Ristet brød, cherry tomat, hvidløg, olivenolie & basilikum
Toasted garlic bread with cherrytomatoes, basil & oliveoil
- 3. Tagliere di salumi e formaggi** 175
Bræt med blandet italiensk charcuterie, oste, blandede oliven, brød med rosmarin olie (perfekt til 2 personer)
Board of mixed Italian charcuterie, cheeses, mixed olives and bread with rosemary oil (perfect for two)

Snacks

- 4. Crema di carciofi** 75
Artiskok pure med olivenolie & brød
Artichoke puree with olive oil
- 5. Olive miste** 60
Blandet marineret oliven med brød
Mixed marinated olives & bread
- 6. Stracciatella** 70
Stracciatella (fløde mozzarella) med olivenolie & brød
Stracciatella (cream mozzarella) with oliveoil & bread
- 7. Peperonata** 85
Ovnbagt peberfrugt med peanuts, olivenolie & bread
Own baked bell peppers with peanuts, oliveoil & bread
- 8. Pommes frites** 75
Valgfri mayo: Trøffel, chili, pesto, hvidløg +15,- pr stk
Choice of mayo: truffle, chili, pesto, garlic +15,- each

Antipasti / Forretter / Starters

- 10. Capesante al forno con funghi e salsa di limone** 145
Kammuslinger med svampe & citron sauce
Scallops with mushroom & lemon sauce
- 11. Pomodori pachino caramellati, burrata e crostini di pane aromatico** 145
Karameliserede pachino tomater, burrata med aromatisk sprød brød
Caramelized pachino tomatoes, burrata with aromatic crispy bread
- 12. Asparagi al forno con prosciutto di parma e salsa di menta** 145
Ovnbagt asparges med parmaskinke & mynte sauce
Oven-baked asparagus with parma ham & mint sauce
- 13. Vitello tonnato** 145
Kold tyndskåret kalvekød med en cremet mayonnaise sovs
Cold thinly sliced veal with a creamy mayonnaise sauce

Insalata / salat / salads

- 15. Burrata con pomodori colorati e basilico** 140
Burrata med tomater i tre forskellige farver & rucola pesto
Burrata with 3 different color tomatoes and arugula pesto
- 16. Insalata mista cruda di stagione** 140
Mix af årstidens salat
Mixed green season salad
- 17. Insalata di patate e fagiolini** 140
Yndlings sommer kartoffelsalat, bønner med frisk basilikum, taggiasche oliven & olivenolie
Favorite summer potatoessalat, beans with fresh basil, taggiasche olives & olive oil

Pizze rosse

Alle pizze rosse er lavet med san marzano tomat sauce og fior di latte (mozzarella)
All pizze rosse is made with san marzano tomatoes and fior di latte (mozzarella)

- 20. Margherita d.o.c** 110
Fior di latte & basilikum
Fior di latte & basil
- 21. Capricciosa** 145
Skinke, svampe & artiskok
Ham, mushroom & artichoke
- 22. Pepperoni danese** 130
Dansk pepperoni
Danish pepperoni
- 23. Rosa** 140
Pistacie, rosmarin, rødløg & trøffelolie
Pistachio, rosemary, red onion & truffle oil
- 24. Gamberoni** 160
Kæmperejer, portobello & hvidløgsolie
Prawns, portobello & garlic oil
- 25. Ortolana** 130
Marineret blandet grøntsager & pesto
Marinated vegetables & pesto

- 26. Spinaci** 140
Spinat, kartoffel skiver & pinjekerner
Spinach, potato slices & pine nuts
- 27. Diavola** 140
Krydret salami & rucola
Spicy salame & arugula
- 28. Napoli** 135
Ansjoser, kapers, taggiasche oliven & hvidløg
Anchovies, capers, taggiascge olive & garlic
- 29. Tonnato** 150
Tyndskåret kalvefilet med kapers, tuncrema & rucola
Sliced cold veal served with a tunacream & arugula
- 30. Parma** 160
Parmaskinke, rucola, cherrytomater, parmesan ost & pesto
Parma-ham, arugula, cherry tomatoes, parmesan cheese & pesto

Pizze bianche

Alle pizze bianche er lavet med mascarpone sauce og fior di latte (mozzarella)
All pizze bianche is made with mascarpone sauce and fior di latte (mozzarella)

- 40. Calabrese** 140
Nduja (stærk italiensk pølse), champignon, rødløg & chili
Nduja (hot italian saugece), mushroom, red onion & chili
- 41. Filetto con salsa alla Cipriani** 160
Oksekød, peberfrugt rucola, cherrytomater & cipriani sauce
Minced beef, bell pepper, arugula, cherry tomatoes & cipriani sauce
- 42. Biancaneve** 140
Kartoffel skiver, rosmarin, løg & stracciatella (fløde-mozzarella)
Potato slices, rosemary, onion & stracciatella (cream mozzarella)
- 43. Mortadella e pistacchio** 145
Mortadella, pistacie og stracciatella (fløde mozzarella)
Mortadella, pistachio and stracciatella (cream mozzarella)
- 44. Pancetta e patate** 140
Pancetta, kartoffelskiver og rosmarin
Pancetta, potato slices and rosemary
- 45. Formaggi misti** 140
Gorgonzola, scamorza & parmesan
Gorgonzola, scamorza & parmesan
- 46. Salamino piccante e funghi** 140
Krydret salami, champignon & trøffelolie
Spicy salami, mushroom & truffle oil
- 47. Prosciutto di parma e gorgonzola** 150
Parmaskinke & gorgonzola
Parma-ham & gorgonzola
- 48. Bresaola con pinoli** 160
Bresaola, pinjekerner, rucola & pesto
Bresaola, pine nuts, arugula & pesto
- 49. Verde** 140
Spinat, champignon & trøffelolie
Spinach, mushroom & truffle oil
- 50. Caprese bianca** 150
Cherrytomater, burrata, basilikum & olivenolie
Cherrytomatoes, burrata, basil & olive oil

Pasta fatta in casa

/ hjemmelavet pasta / homemade pasta

- 60. Ravioli alla padovana** 170
Ravioli med ricotta ost, spinat, portobello & trøffelsauce
Ravioli with ricotta cheese, spinach, portobello & truffle sauce
- 61. Penne all'arrabbiata** 140
Penne med krydret tomat sauce, chili & brød
Penne with spicy tomatosauce, chili & bread
- 62. Spaghetti ai frutti di mare** 160
Spaghetti med skaldyr
Spaghetti with seafood

Carne & Pesce del Giorno

/ Dagens kød & fisk / Today's Meat & Fish

- 70. Piatto di carne del giorno** 255
Dagens kød serveres med dagens garniture, kartofler & sauce
Today's Meat served with today's garnish, potatoes & sauce
- 71. Pesce del giorno** 255
Dagens fisk serveres med dagens garniture, kartofler & sauce
Today's fish served with today's garnish, potatoes & sauce

Dolci / dessertter / desserts

- 80. Tiramisù stregato** 90
Tiramisù med strega likør
Tiramisù with strega liquoris
- 81. Soufflé al cioccolato** 90
Chokaolade souffle med is
Chocolate souffle with ice-cream
- 82. Panna cotta alla vaniglia con salsa di fragole** 90
Panna cotta med jordbær sauce
panna cotta with strawberry sauce
- 83. Cantuccini e vin santo** 110
3 stk cantuccini med mandler & vin santo likør
3 pieces of cantuccini with almonds & vin santo liqueur
- 84. Affogato al caffè** 80
Vanille is "druknet" i espresso & likør
Vanilla ice cream "drowned" in espresso & liqueur
- 85. Formaggi misti** 120
Blandet oste tallerken
Mixed cheese plate



Bevande Calde

/ Varme drikke / Hot Drinks

Espresso	30
Dobbelt espresso	40
Americano	40
Cortado	40
Cappuccino	45
Café latte	45
Varm Kakao m flødeskum <i>Hot Chocolate with Whipped Cream</i>	45
The	30
Irish Coffee	95

Bevande Fredde

/ Kolde drikke / Cold Drinks

Vand , med & uden brus <i>Water, Still or Sparkling</i>	35
Faxe kondi/Faxe Kondi free	35
Pepsi/Pepsi Max	35
Nikoline appelsin , Orange	35
Rebæl Citronlemonade øko <i>Lemon Lemonade (Organic)</i>	45
Rebæl Hyldeblomstlemonade øko <i>Elderflower Lemonade (Organic)</i>	45
Pink Grape	45
Indian Tonic	45
Ginger beer	45
Lipton iste / Ice tea	45
Booster	55

Birra / Øl / Beer

Birra Moretti, Royal Blanche <i>Fadøl, Draft beer</i>	75
Anarkist <i>Fadøl, Draft beer</i>	80
Pilsner, Classic <i>Fadøl, Draft beer</i>	70
Heineken <i>Flaske øl, Bottled Beer</i>	60

Vini Spumanti

/ Bobler / Sparkling Wines

ITALIEN

NV Prosecco Brut, Corte delle Calli, Øko / Organic **90/395**
Fruktig og tør økologisk Prosecco.
Fruity and dry organic Prosecco.

FRANKRIG

NV Cremant de Bourgogne Brut,
Chartron et Trebuchet **595**
Frisk, tør og elegante bobler.
Fresh, dry, and elegant bubbles.

DANMARK

NV Seco Rosé, Ørby Vingaard **595**
Elegant, tør mousserende rosé med friske citrusnote
Elegant, dry sparkling rosé with fresh citrus notes

Vini Rosati

/ Rosé / Rosé Wines

ITALIEN

Chiaretto di Bardolino, Riva d'Oro **90/395**
Halvtør og mild rosé med dyb farve
Semi-dry and mild rosé with a deep color

Etna Rosa del Vulcano, Terrazze dell'Etna **525**
Kraftig og tør vulkansk rosé
Full-bodied and dry volcanic rosé

FRANKRIG

La Pachá Varois en Provence,
Château l'Escarelle, Øko / Organic **550**
Prisvindende Provence Rosé fra topproducent
Award-winning Provence Rosé from a top producer

Palm Provence Méditerranée, Château l'Escarelle,
Øko / Organic **gl. 100 / fl. 450 / Magnum 995**
Frisk, tør og lys økologisk rosé
Fresh, dry, and light organic rosé

DANMARK

Rondo, Ørby Vingaard, Øko / Organic **495**
Fyldig og fruktig vin med en lang eftersmag af syrlige bær
Full-bodied and fruity wine with a long finish of tart berries

Vini Bianchi

/ Hvidvin / White Wines

ITALIEN

Bianco Toscana, Tenuta Rossetti **90/395**
Mild, fruktig og halvtør hvidvin
Mild, fruity, and semi-dry white wine

Etna Bianco del Vulcano,
Terrazze dell'Etna, Øko / Organic **550**
Tør, aromatisk og meget gastronomisk hvidvin
Dry, aromatic, and very food-friendly white wine

FRANKRIG

Chardonnay d'Oc, La Cour des Grands **90/395**
Fyldig fadlagret Chardonnay fra Sydfrankrig
Full-bodied, barrel-aged Chardonnay from Southern France

Bourgogne Blanc, Chartron et Trebuchet **550**
Klassisk tør og fruktig Bourgogne Chardonnay
Classic dry and fruity Burgundy Chardonnay

ØSTRIG & TYSKLAND

Kamptal Grüner Veltliner, Helmut Maglock **475**
Moderne tør og fruktig østrisk klassiker
Modern dry and fruity Austrian classic

Pfalz Riesling Trocken, Fritz Walter **110/475**
Tør og sprød Riesling med behagelig frugt
Dry and crisp Riesling with pleasant fruit

DANMARK

Solaris Økologisk, Ørby Vingaard **110/475**
Sprød og frisk med frugtige noter af citrus og hyldeblomst,
ofte sammenlignet med Sauvignon Blanc
Crisp and fresh with fruity notes of citrus and elderflower, often compared to Sauvignon Blanc

NEW ZEALAND

Marlborough Sauvignon Blanc, Inviniti **100/425**
Frisk og fruktig med noter af hyldeblomst og citrus
Fresh and fruity with notes of elderflower and citrus

Vini Rossi

/ Rødvin / Red Wines

ITALIEN

Rosso Toscana, Tenuta Rossetti **90/395**
Fruktig, blødt og halvtørt Toskansisk blend
Fruity, smooth, and semi-dry Tuscan blend

Ripasso Superiore della Valpolicella Classico,
Cantine Bertoldi **495**
Kraftig og blød rødvin med let sødme
Full-bodied and smooth red wine with a hint of sweetness

Langhe Nebbiolo, Armando Piazza **550**
Moderne, knastør og elegant Nebbiolo
Modern, dry, and elegant Nebbiolo

Chianti Classico, Basilica Cafaggio, Øko / Organic **595**
Moderne elegant og stringent økologisk Chianti Classico
Modern, elegant, and rigorous organic Chianti Classico

Etna Rosso del Vulcano, Terrazze dell'Etna **595**
Kompleks rødvin på blanding af Nerello og Petite Verdot
Complex red wine made from a blend of Nerello and Petite Verdot

FRANKRIG

Pinot Noir d'Oc, La Cour des Grands **90/395**
Fruktig, blød og karakterfuld Pinot Noir
Fruity, smooth, and full-bodied Pinot Noir

Côtes du Rhône, Alain Jaume, Øko / Organic **495**
Moderne tørt og afbalanceret Rhône blend med lette krydrede noter
Modern, dry, and balanced Rhône blend with light spicy notes

Beaujolais Brouilly, Hospice de Beaujeu **550**
Saftig, fruktig og elegant
Juicy, fruity, and elegant

Bourgogne Pinot Noir, Chartron et Trebuchet **625**
Klassisk frisk, tør og elegant Bourgogne Pinot Noir
Classic fresh, dry, and elegant Burgundy Pinot Noir

SPANIEN

Ribera del Duero Crianza, Ardal **750**
Kraftig, fruktig og let krydret Tempranillo
Full-bodied, fruity, and slightly spicy Tempranillo

Cocktails

Aperol Spritz 115 <i>Aperol, soda, prosecco, appelsin</i>	Crodino Spritz 0,0% 100 <i>Non alcoholic spritz.</i>	Gin Hass 135 <i>Gin, mangosirup, lemon sodavand, lime</i>
Sarti Sprits 115 <i>Sarti, soda, prosecco, lime</i>	Gin Tonic 135	Bistroens Espresso Martini 135 <i>Vodka, Kailua, espresso, espressobønner, sukkersirup</i>
Mondoro Hugo Spritz 115 <i>Mondoro Elderflower, soda, prosecco, lime.</i>	Tisvilde Negroni 135 <i>Gin, Vermouth rosso, campari, appelsin</i>	Dry Martini 135 <i>Gin, Vermouth, Martini, oliven</i>
Limoncello sprits 115 <i>Limoncello, soda, prosecco, citron</i>	Hendrick's Tonic 135 <i>Choose between Hendrick's or ANOTHER Hendrick's. Served with cucumber.</i>	Dark'N'Stormy 135 <i>Mørk rom, gingerbeer, limesaft, lime</i>
Campari Spritz 115 <i>Campari, soda, prosecco, orange.</i>	Paloma 135 <i>Tequila, pink grapefrugt sodavand, limesaft, Italiano, sukkersirup</i>	Jäger Energy 115 <i>Jägermeister, booster energidrik</i>

Vini da Dessert

/ Dessertvin / Dessert Wines

MØRKE

LBV Port, Quinta do Estanho **100/495**
Mørkerød, tæt, livlig / Dark red, dense, lively

Recioto della Valpolicella Classico, Gamba **550**
Mørk, tung og kraftig / Dark, heavy, and full-bodied

LYSE

Sauternes, Louis Eschenauer **90/450**
Lys og sødmefuld / Light and sweet

Solaris, Ørby Vingaard **450**
Sød og fyldig vin med noter af honningmelon og en rund, balanceret sødme / Sweet and full-bodied wine with notes of honeydew melon and a smooth, balanced sweetness

