



Ala carte

Vi anbefaler 3-4 Ala Carte retter

Anti-pasti

Tomat – Passata – Burrata 105, -

Arancini – Citronmayo 60, -

Fersken – Tomat – Agurk 105, -

Crudo – Fennikel – Oliven 145, -

Polenta – Blæksprutte – Peberfrugt 125,-

Marineret oliven 50,-

Focaccia 65,-

Pasta

Ravioli – kartoffel – kantareller 155, -

Agnolotti – Grisenakke – Stegesky 185, -

Trøffel pasta 225,- (tilkøb på menu 95,-)

Pasta Vongole 235,-

Dolce

Tiramisu 95,-

Jordbær Sobet 75,-

Social dining menu

5 anti-pasti -2 slags pasta
- 1 dessert

395,-

Vinmenu / saft-menu

4 glas vin / saft

325,-

Vin

Hvidvin

Arivi, Pecorino, Terre de Chieti	GI 95/350, -
Pinot Grigio, Livio Felluga, Friuli	800, -
Langhe Sauvignon Blanc	600, -
Poggio alle Gazze dell Ornellaia	1800, -
Cadia, chardonnay, AVNI	650, -
Viola, Mammolo	GI95/500, -

Rødvin

Barolo Angela, Marengo Mauro,	1300, -
Luna Gaia, Nerello Mascalese	GI95/400, -
Luigi Valpolicella Ripasso	550,-
Chianti, Sangiovese	GI95/ 450,-
Reva, Nebbiolo	650, -
Reva, d'alba	650, -
Brunello di montalicon	600, -

Orange vin (Naturvin)

Orange, Zibibbo	1000, -
-----------------	---------

Mousserende

Spumante Secco Cuvee	GI 95/400, -
Romantica Franciscota	900, -

Grappa

Grappa de Blanco 4 cl	105, -
Eligo dell Ornellaia 4cl	155, -

Øl

Moretti 33 cl	60, -
Peroni 33cl	60, -
Peroni Chill Lemon 33 cl	60, -
Peroni 0% 33cl	60, -

Vand/Sodavand

Vand A Libitum	40, -
Vand m. brus	60, -
Coca Cola	45, -
Coca Cola Zero	45, -

Cocktails

Gin & Tonic	95, -
Aperol Spritz	95, -
Lemoncello Spritz	95, -
Espresso Martini	95, -
Whiskey Sour	95, -
Negroni	95, -

Kaffe/The

Caffé Latte	38, -
Americano	38, -
Espresso / Double	25, - / 38, -