

SNACKS

Snack. 40 KR

Vælg mellem kalamata oliven, salte nødder eller grissini m. dip.

Snack-tallerken. 100 KR

Med alle ovennævnte varianter

ANTIPASTI

Antipasti Delebræt 395 KR

Stort udvalg af økologiske lokale kødspecialiteter, gode oste lækkert tilbehør og hjemmebagt surdejsbrød

BURGEREN

Wagyu Burger 185 KR

Vores signatur burger af dansk frilands Wagyu okse. Serveres med trøffelmayo, syltet zucchini, salat, hjemmelavet tomatketchup og rustikke pommes frites.

VEGANEREN

Husets Krydrede Simregryde 150 KR

Lun ret med bønner, masser af gode grøntsager og ristede pinjer Serveres med surdejsbrød, olivenolie og havsalt.

PIZZA

Pizza Margherita 130 KR

Tomat, mozzarella og basilikum

Pizza Vegetariana. 140 KR

Tomat, mozzarella, aubergine, grillet peber og oliven

Pizza Bianca 145 KR

Kartoffel, mozzarella, hvidløg, rosmarin, pecorino ost og pinjer

Pizza Diavola. 145 KR

Tomat, mozzarella, spicy pølse, gorgonzola og grillet peberfrugt

Pizza Pollo. 155 KR

Tomat, mozzarella, kylling, pesto, parmesan og sprøde salater

Pizza Manzo. 155 KR

Tomat, mozzarella, spicy braiseret okse, grillet pebe,

oliventapanade og sprøde salater

Quattro Stagioni. 150 KR

Tomat, mozzarella, Hedelandskinke, artiskok, portobello svampe og oliven

WEEKENDSBRUNCH

Brunchbuffet 150 KR

Stort udvalg af italienske specialiteter og lækre brunch klassiker som rørræg, pølser, yoghurt, frugt, sødt, charcuteri, ost, salater, croissanter, hjemmebagt brød mv.

Brunch Drikkevarepakke. 80 KR

Økologisk filterkaffe, te, dansk vand samt æble- og appelsinjuice. Pakken skal bestilles af alle i selskabet.

Brunch serveres weekender og helligdage fra 10.00 - 13.00

FORRETTER

Caprese Tomatsalat 85 KR

m. mozzarella, basilikum, rødløg og vinaigrette

Rørt Torsk. 85 KR

m. ricotta, kapers, rødløg og dild

Røget Tun. 85 KR

m. aubergine-tatar, brøndkarse olivenolie og sort peber

Carpaccio 85 KR

m. trøffelolie, pinjer, tomater, sprøde salater og parmesan

-Serveres med rustik surdejsbrød, olivenolie og havsalt -

HOVEDRETTER

Hel Grillet Havbars 250 KR

m. citron, fennikel, kapers, salt-kartoffel og dildmayo

Grillet Kylling. 250 KR

m. tomat, syltet squash, saltkartoffel og bearnaisemayo

Grillet Oksefilet m. valgfri sauce. 250 KR

200 gr. dansk mørbrad +100 KR

250 gr. økologisk ribeye +100 KR

400 gr. økologisk ribeye +150 KR

200 gr. fritgående dansk Wagyu okse +250 KR

Serveres med stegte svampe, grillet tomat og rustikke pommes frites og bearnaise-, peber- eller svampesauce.

DESSERTER

3 Oste 85 KR

Tiramisu. 85 KR

m. espresso, mandellikør og mascarpone

Chokoladecake 85 KR

m. ganache og pistacieis

Semifreddo. 85 KR

m. amarena kirsebær og chokolade

2 RETTER - 300 KR

3 RETTER - 350 KR

4 RETTER - 400 KR

Alle børn til og med 12 år kan bestille halv portionsstørrelse til halv pris



90-100% økologi

KOLDE DRİKKE

Galvanina Italiensk Sodavand 35 cl	50 KR
Cola - Appelsin - Tonic	
Eco Sodavand 33 cl.	40 KR
Lemon og ingefær - appelsin og mango - rabarber og mirabelle	
Hyldeblomstsaft 40 cl.	45 KR
Æble- eller Appelsinjuice 40 cl.	45 KR
Isvand.	15 KR
Gratis ved køb af andre drikkevarer	
Mineralvand ad libitum.	40 KR
Pris pr. person med gratis refill	

ØL

Nørrebro Bryghus fadøl 40 cl60 KR
Classic eller Pilsner	
Nørrebro Bryghus 33 cl.	50 KR
NY Lager - Ravnsborg Rød - Bombay IPA	
Don't Worry PA 33 cl.50 KR
Alkoholfri øl fra Svaneke Bryghus	

VARME DRİKKE

Numi te	40 KR
Espresso30 KR
Americano	35 KR
Flat white40 KR
Cappuccino.	40 / 50 KR
Caffè latte.40 / 50 KR
Chai latte	40 / 50 KR
Iskaffe.50 KR
Varm kakao m. flødeskum	50 KR
Sirup5 KR
Havremælk tillæg.5 KR

Alle kaffer m. dobbelt shot som standard

COCKTAILS

Gin & Tonic	85
KR	
Øko Spritz	85 KR
Trattoria Spritz m. hyldeblomst.85 KR
Kaffe Cocktail85 KR
Espresso, vodka, nøddesirup, is og mælk	
Kaffe Cocktail - HOT.85 KR
Americano, vodka, nøddesirup og flødeskum	

HUSETS VINE

Hvid-, rosé eller rødvin serveret trattoria style	
Glas 15 cl.50 KR
Karaffel 50 cl	150 KR
Karaffel 100 cl285 KR

BOBLER

Pizzolato, Prosecco DOC.	75 / 350 KR
Let, perlende og elegant. God til velkomst og til lette retter.	
Moscato d'Asti DOCG	75 / 350 KR
Sød, delikat og perlende dessert- eller velkomstvin.	
Ferrari Brut, Trentodoc595 KR
100% håndhøstede chardonnay druer. Frisk og intens med noter af citrus, æble og ristet toast. Harmonisk og velafbalanceret.	

HVIDVIN

3 Passo Bianco.80 / 350 KR
En lys, fyldig og gylden hvidvin med Chardonnay-druens typiske noter af tropisk frugt og et strejf af egetræ.	
Centovie Pecorino85 / 400 KR
Montepulciano og Pecorino. Intens blomster- og citrusduftende hvidvin med god fylde og mineralsk finish	

RØDVIN

3 Passo Rosso.80 / 350 KR
Sangiovese og Negroamaro. Fløjlsblød, mørk og fyldig. Noter af moden frugt, vanilje og eg. Fremstillet appassimento.	
Masso Antico IGT.85 / 400 KR
Intens og aromatisk med noter af mørke bær, urter og tobak. Rund og harmonisk med behagelige tanniner.	
Ninfeo Amarone DOC.	575 KR
Krydret og blød med noter af tørrede frugter, svesker og brombær og et let strejf af vanilje.	
Brunello di Montalcino.	895 KR
Corte Pavone Loacher, Top Brunello med masser af saft og kraft og en velafbalanceret tannin. Noter af viol, mørke kirsebær, cedertræ og timian. En helt igennem fantastisk vin.	