

• MENU •

FROKOST 11-16

Alt sandwichbrød er hjemmelavet fra bunden & serveres med pommes frites og aioli

Sandwich med laks 119,-

Med koldrøget laks, rucola, avocado, soltørrede tomater & dild mayo

Sandwich med kylling 119,-

Med skiver af kyllingebryst, sprødstegt bacon, grøn pesto, friske tomater & avocado

Sandwich med tunmousse 119,-

Hjemmerørt tunmousse med avocado, tomater, agurk & syltede rødløg

Sandwich med parmaskinke 119,-

Med lufttørret parmaskinke, tomater, grønpesto & mozzarella

Omelet 109,-

Æggeomelet med skinke, champignon, rucola & hertil brød

Smørrebrød

• 1 stk 70,- • 2 stk 115,- • 3 stk 155,-

Vælg mellem:

Smørrebrød med fiskefilet

Med tomat, agurk, remoulade, løg & lollo bionda

Smørrebrød med roastbeef

Med agurk, ristede løg, remoulade, peberrod & lollo bionda

Smørrebrød med laks og avocado

Med tomat, agurk, dild, kaviar & lollo bionda

• APPETIZERS

Bruschetta

Ristet brød gnedet med frisk hvidløg, toppes med friskhakkede tomater & basilikum

79,-

Carpaccio di Manzo

Carpaccio af oksemørbrad & hertil parmesan samt rucola

115,-



• BURGER

Gældende hele dagen

Bellini Burger

165,-

Brioche med grillet bøf, ost, salat, agurk, syltede rødløg & tomat - Serveres med pommes frites & chilimayo
Ekstra bøf + 39 el. Spejlæg + 15



• SNACKS & SWEETS

Snacktallerken

Med saltede mandler, peanuts & oliven

69,-

Pane con burro all'aglio

3 stk. Hjemmebagt brød med hvidløgssmør

39,-

Nuggets

6 stk nuggets med pommes & aioli

79,-

Æbletærte

Ovnbagt æbletærte, crème fraiche

69,-

Cantuccini

Sprøde og søde Italienske småkager med mandel

39,-

Pommes Frites

Sprøde fritter serveret med et drys af parmesan & aioli

39,-

Nachos

Med kylling, smeltet ost, jalapenos, salsa, guacamole og crème fraiche

119,-



SALATER

Crispy chicken & avocado salat

Med crispy chicken, avocado, blandet salat, agurk, cherrytomater & edamamebønner

129,-

Burrata salat

Med cremet mozzarella, lune tomater vendt i grøn pesto

119,-

Cæsar salat

Med romaine salat, grillet kylling, cæsar dressing, croutoner & parmesan

115,-

Insalata caprese

Med tomat, mozzarella, olivenolie & basilikum

99,-

· Pizza ·

Gældende hele dagen

Alle pizzaer kan fås glutenfri +35,-

· kød +15,- · Grønsager +10,- · Dressing +5

1. **Pizza Margherita** 109,-
Tomatsauce & ost (+ Burrata +29,-)
2. **Pizza Prosciutto** 125,-
Tomatsauce, ost & skinke
3. **Pizza Salami** 125,-
Tomatsauce, ost & salami
4. **Pizza Diavolo** 139,-
Tomatsauce, ost, pepperoni, oksekød, rødløg & grøn peberfrugt
5. **Pizza Hawaii** 129,-
Tomatsauce, ost, skinke & ananas
6. **Pizza Vegetariana** 125,-
Tomatsauce, ost & forskellige grøntsager
7. **Pizza Milano** 135,-
Tomatsauce, ost, skinke, bacon, løg & chili
8. **Pizza Parma** 149,-
Tomatsauce, ost, lufttørret skinke, rucola, frisk mozzarella & olivenolie
9. **Pizza Pollo** 129,-
Tomatsauce, ost, kylling, salat, agurk, friske tomater & dressing
10. **Pizza Pepperoni** 125,-
Tomatsauce, ost & stærk italiensk salami
11. **Pizza 4 formaggi** 129,-
Tomatsauce & 4 forskellige italienske oste
12. **Pizza Kebab** 129,-
Tomatsauce, ost, kebab, salat, agurk, friske tomater & dressing
13. **Pizza Meat Lover** 149,-
Tomatsauce, ost, skinke, pepperoni, cocktailpølser & oksekød
14. **Pizza Speziato** 139,-
Tomatsauce, ost, kebab, pepperoni, jalapeños & chili
15. **Pizza Mozzaritta** 125,-
Tomatsauce, mozzarellaost og basilikum
16. **Pizza Capricciosa** 129,-
Tomatsauce, ost, skinke og champignon

· Pasta ·

Gældende hele dagen

20. **Spaghetti alla Bolognese** 145,-
Klassisk spaghetti med kødsovs & parmesan
21. **Spaghetti alla Carbonara** 149,-
Med pancetta, æggeblomme, parmesan & flødesauce. Dampes med hvidvin
22. **Spaghetti Marinara** 159,-
Med alt godt fra havet
23. **Tagliatelle Al Salmone** 159,-
Med laksefilet stykke, cherrytomater & flødesauce. Dampes med hvidvin
24. **Tagliatelle Alfredo** 149,-
Med kylling, champignon, flødesauce & parmesan
25. **Penne alla filetto** 159,-
Med oksemørbrad, champignon, tomatsauce & parmesan
26. **Ravioli** 149,-
Med ricotta & spinat fyld. Tilberedes med oliven, champignon, flødesauce & parmesanost

· KØD OG FISK

- Filetto di manzo · ca.250 g** 299,-
Oksemørbrad med årstidens friske grønsager, smørstegte kartofler & pebersauce
- Filetto di pollo** 199,-
Kyllingefilet med årstidens friske grønsager, smørstegte kartofler & champignonsauce
- Salmone alla griglia** 269,-
Grillet laks med smørstegt kartofler, grillet citron, toppes med grønt & persillesauce
- Stjernesked** 229,-
Brød med fiskefilet, laks, rejer, asparges, citron, dild, salat, kaviar og skaldyrssauce



• DESSERTER

Tiramisu 89,-

Traditionelt italiensk tiramisu med et twist af espresso

Fondente al cioccolato 89,-

Blødende chokoladecake med italiensk vaniljeis & hertil kanel syltede appelsin

Pancake con nutella 85,-

Pandekage med nutella & vaniljeis



• Kolde Drikke

Sodavand · 25 cl 40,- / 40 cl 55,-

Vælg mellem: Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Schweppes Lemon & Danskvand m./u. citrus

Iste · 49,-

Med fersken smag

Juice/Saft · 49,-

Appelsinjuice, æblejuice eller hyldeblomst

Pink Grape Lemonade · 55,-

Lemonade med lækker smag af grapefrugt

Glas Iskold Vand · 25,-

Fl. kildevand · 34,-

Jordbær Milkshake · 65,-

Virgin hindbær Mojito · 69,-

Alkoholfri udgave af klassikeren med mynte, hindbærsirup, lime, sodavand & danskvand

Virgin Hass · 69,-

Alkoholfri udgave af klassikeren med mangosirup, lime & lemonsodavand

Iskaffe · 65,-

Frisk iskaffe blendet med kaffe, karamelsirup, mælk & isterninger

• VARME DRIKKE

Karamelsirup +5,- · Ekstra Espresso shot + 15,-

Filter kaffe 25,-

Espresso 25,-

Americano 29,-

Caffe latte 29,-

Cappuccino 29,-

Cortado 29,-

Latte Macchiato 29,-

Te Earl Grey 29,-

Varm Kakao 29,-

Irish coffee 69,-

• ØL



Fadøl 40cl

Mikkeller Classic 69,-

Mikkeller Pilsner 69,-

Mikkeller Santas Hoppy Helper 69,-

Flaske øl

Jacobsen Yakima IPA 33cl 65,-

Brooklyn Pulp Art IPA 50cl 69,-

Carlsberg Nordic 0.0% 33cl 49,-

VINKORT

· Hvidvin

Andantino Trebbiano Chardonnay, Rubicone, IGT · Gl. 75,- · Fl. 299,-

Lidt frugtig og sprød. Elegante citrusnoter med lette blomsternoter og subtil mineralitet

Terre di chieti, Chardonnay, Abruzzo, Italia (Husets) · Gl. 80,- · Fl. 349,-

Ren, klar og saftig grøn stil, blød og intens med elegant eftersmag

Poggerisi, Bianco, Renzo Masi, Toscana, Italien · Gl. 85,- · Fl. 379,-

Frisk duft af eksotisk frugt og muscat, elegant fylde med frisk eftersmag

· Rose

Andantino Blush Sangiovese, Rubicone, IGT · Gl. 75,- · Fl. 299,-

Sart lyserød farve, levende på ganen,
med frisk frugtaroma af pærer og citrus med en lang finish

Terre di chieti, Rosato, Abruzzo Italia (Husets) · Gl. 80,- · Fl. 349,-

Kirsebærrød farve, frugtagtig, smagen er blød & frisk afbalanceret

Bardolino, Chiaretto cantina Meneghello, Lazise, Gardasøen · Gl. 85,- · Fl. 375,-

Frisk, sprød og intense noter af hindbær, jordbær og vilde røde bær

· Rødvin

Andantino Sangiovese, Rubicone, IGT · Gl. 69,- · Fl. 269,-

Dyb rubinrød farve med violet refleks.
I næsen kombineres noter af kirsebær med moden frugt

Terre di Chieti, Sangiovese, Abruzzo Italia (Husets) · Gl. 79,- · Fl. 299,-

Vidunderligt udtrykfulde noter af blåbær, morbær, brombær og solbær

Poggerisi, Rosso di Toscana, Renzo Masi, Toscana, Italien · Gl. 85,- · Fl. 329,-

Mørk og fyldig med noter af mørke modne bær og en kompleks eftersmag

Primitivo di Manduria, Cantolio, Toscana, Italia · Gl. 89,- · Fl. 349,-

Intens og rig bouquet af røde vilde bær og lakrids

Chianti, DOCG, Renzo Masi, Toscana, Italia · Fl. 469,-

Rig og intens god bouquet af modne bær samt vedvarende eftersmag

Amarone della Valpolicella, " Campo Leon ", Valpolicella, Italia · Fl. 999,-

Imponerende kraftig og saftig, på en elegant måde

· Bobbler

Romio Prosecco · Gl. 89,- · Fl. 319,-

Elegant, frisk, tør & har noter af blomst & acacia

Tintoretto Spumante · Gl. 85,- · Fl. 269,-

Frisk, krydret & med en delikat perlage

Malvasia Spumante, Piemonte · Gl. 89,- · Fl. 309,-

Mørk, saftig, rig, halvtør og sprudlende rabarber touch & suveræn frisk

Cocktails

Mojito · 95,-

Rom, danskvand, limesaft & sukker

Gin Hass · 95,-

Gin, mangosirup, lemonsodavand & limesaft

Aperol Spritz · 95,-

Prosecco, danskvand & Aperol

Moscow Mule · 95,-

Vodka, limesaft & gingerbeer

Espresso Martini · 95,-

Vodka, kaffelikør, vaniljesirup & espresso

Strawberry Daiquiri · 95,-

Rom, jordbær, citronsaft & sukker sirup





JULEMENU

Forret

Røget laks vendt i æble, rødløg & dild, toppes med flødepeberrod. Serveres på baguette

&/el.

Suppe

Cremet jordskokkesuppe toppet med sprød bacon og purløg

Hovedret

Andebryst serveret med bagte rødbeder, æbler & løg med et strejf af anis.

Serveres med rosmarin kartofler og andesky

Dessert

Panna Cotta toppet med kanel syltede appelsiner og karamelliserede saltmandler

3 retter 299,- el. 4 retter 339,-

+ 3 gl. vin 219,- el. + 4 gl. vin 249,-