

# Aperitivi

Martini Bianco 5 cl.	5,00
Martini Rosso 5 cl.	5,00
Martini Dry 5 cl.	5,00
Martini d' Oro 5 cl.	5,00
Vodka Martini 5 cl.	6,00
Prosecco Rosé	5,20
Prosecco 0,1 l	5,00
Ferrari Maximum 0,1 l	8,50
Ferrari Rosé 0,1 l	9,50
Kir-Royal 0,1 l	6,80
Aperol Spritz 0,2 l	7,00
Hugo 0,2 l	7,00
Oscá 0,2 l	7,00
Flaske Prosecco 0,75 l	29,90
Flaske Prosecco Rose 0,75 l	32,50
Flaske Ferrari Maximum 0,375 l	29,00
Flaske Ferrari Maximum 0,75 l	49,00
Flaske Ferrari Rose' 0,375 l	35,00
Flaske Ferrari Rose' 0,75 l	59,00

For severing af brød med olivenolie efter ønske  
beregner vi 2,50 Euro pr. kurv

# Antipasti

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 1  | <b>Bruschette al Pomodoro</b><br>Bruschetta med tomat  | 6,90  |
| 4  | <b>Vellutata all' Aragosta</b><br>Hummercremesuppe med rejer   | 7,90  |
| 5  | <b>Crema al Pomodoro</b><br>Tomatcremesuppe  | 6,90  |
| 6  | <b>Tuna Rolls</b><br>Tunfisk sashimi med rejer i tempura, teriyaki-sauce og chilimayonnaise                              | 14,90 |
| 7  | <b>Vitello Tonnato</b><br>Delikate papirtynde skiver kalvekød med en fin tunfiskesauce, afrundet med en kapers-garniture | 13,50 |
| 8  | <b>Antipasto della Casa</b><br>Sammensætning af vores forretter  | 13,50 |
| 9  | <b>Caprese</b><br>Tomat- og mozzarellaskiver med basilikum og olivenolie   | 8,70  |
| 10 | <b>Burrata</b><br>Lille mozzarella-pose fyldt med en tyktflydende friskostcreme med balsamico-tomater og rucolasalat     | 12,50 |
| 11 | <b>Carpaccio con Rucola</b><br>Papirtynde skiver af oksefilet på rucolasalat med champignon og fine parmesanspåner       | 13,90 |
| 12 | <b>Bagt gedeost i baconrulle</b><br>på frugtartig salat med honning-senneps vinaigrette                                  | 13,50 |
| 13 | <b>Tempura Rejer</b>   | 14,50 |

# Primi

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 21 | <i>Orecchiette al Forno</i>  | 11,30 |
|    | Pasta med oksefiletspidser og broccoli i flødetomat-ragout, gratineret med ost             |       |
| 26 | <i>Tortellini "alla Chef"</i>  | 11,30 |
|    | Tortellini med kødfyld af skinkestrimler <sup>2,7</sup> og ærter i flødetomatsauce, pikant |       |
| 34 | <i>Tortellini al Forno</i>   | 11,30 |
|    | Tortellini med kødfyld af hakkekød i flødetomatsauce, gratineret med ost                   |       |
| 23 | <i>Spaghetti med Rejer</i>   | 15,50 |
|    | Spaghetti med rejer i olivenolie og hvidløg, pikant  |       |
| 24 | <i>Tagliatelle Isabella</i>  | 15,90 |
|    | Båndnudler med Rejeri, friske tomater og champignon i hvidvinsauce                         |       |
| 33 | <i>Pasta Al Forno</i>  | 10,30 |
|    | Penne med hakkekød i flødetomatsauce, gratineret med ost                                   |       |
| 27 | <i>Lasagne al Forno</i>  | 10,30 |
|    | Italiensk nudelgryde med skinke <sup>2,7</sup> , hakkekød i flødetomatsauce                |       |
| 29 | <i>Penne all' Arrabiata</i>  | 9,50  |
|    | Penne i tomatsauce, pikant   |       |
| 30 | <i>Spaghetti alla Grana</i>  | 10,90 |
|    | Spaghetti forberedt i udhulet parmesan ost   |       |
| 31 | <i>Spaghetti al Pesto</i>  | 9,90  |
|    | Spaghetti med basilikum pesto  |       |

# Secondi di Carne

## af kalvekød

54 *Saltimbocca alla Romana* 20,20

3 små kalvesteaks med salvie og parmaskinke i hvidvinssauce, dertil rosmarinkartofler

57 *Bistecca di Vitello* 21,90

Gennemskåret kalvesteak fra lavagrill med rucolasalat og parmesan, dertil kartoffelgratin

## af oksekød

58 *Bistecca "al Pepe Verde"* 23,90

Rumpsteak fra lavagrill i grøn flødepebersauce, dertil kroketter

59 *Bistecca "Mafiosa"* 23,90

Rumpsteak fra lavagrill med krydret olivenolie og hvidløg, dertil spinat

60 *Bistecca alla Pizzaiola* 23,90

Rumpsteak fra lavagrill i en pikant tomatsauce med kapers, basilikum og hvidløg, dertil rosmarinkartofler

61 *Bistecca "alla Griglia"* 23,90

Rumpsteak fra lavagrill med kryddersmør, dertil kartoffel i folie med krydderkvark

70 *Dry Aged Rumpsteak* 32,50

Dry Aged Rumpsteak fra lavagrill med kryddersmør, dertil kartoffel i folie med krydderkvark

71 *Dry Aged Rib-Eye Steak* 35,50

Dry Aged Rib-Eye Steak fra lavagrill med kryddersmør, dertil kartoffel i folie med krydderkvark

# Secondi di Carne

## af oksekød

- 62 *Filetto Mari e Monti* 37,50  
Oksefilet fra lavagrill med 3 rejer bagt i olivenolie og hvidløg, dertil spinat
- 63 *Filetto Isabella* 29,90  
Oksefilet fra lavagrill, gratineret med svampecremesauce og ost, dertil nudelgryde
- 64 *Filetto Gorgonzola* 29,90  
Oksefilet fra lavagrill i gorgonzola-flødesauce, dertil kroketter
- 65 *Filetto alla Griglia* 29,70  
Oksefilet fra lavagrill med kryddersmør, dertil kartoffel i folie med krydderkvark

## af kalkun

- 66 *Petto di Tacchino alla Griglia* 18,90  
Kalkunbryst fra lavagrill med kryddersmør, broccoli og kartoffelgratin
- 67 *Petto di Tacchino al Pepe Verde* 18,90  
Kalkunbryst i flødepebersauce med kroketter

## af lam

- 68 *Costolette d' Agnello „Mafiosa“* 26,50  
Lammekrone bagt i olivenolie og hvidløg, dertil spinat
- 69 *Filetto d' Agnello al Gorgonzola* 25,50  
Filet af eng-lam i gorgonzolasauce, dertil kroketter

# Secondi di Pesce

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 73 | <i>Gamberi Aglio e Olio</i>   | 25,90 |
|    | Rejer stegt i krydret olivenolie og hvidløg, med en sidesalat             |       |
| 74 | <i>Gamberi al Gorgonzola</i>  | 25,90 |
|    | Rejer i gorgonzola-sauce, med en sidesalat                                |       |
| 75 | <i>Gamberi Rustica</i>  | 25,90 |
|    | Rejer med champignon og løg i flødesauce, med en sidesalat                |       |
| 76 | <i>Luccio alla Isabella</i>   | 21,50 |
|    | Filet af sandart med en krydret tomatsauce, dertil rosmarinkartofler      |       |
| 79 | <i>Luccio al Prosecco</i>   | 23,50 |
|    | Filet af sandart på bladspinat med prosecco-sauce, dertil kartoffelgratin |       |
| 77 | <i>Sogliola alla Mugnaia</i>  | 37,50 |
|    | Nordsø søtunge stegt i smør, dertil rosmarinkartofler                     |       |
| 78 | <i>Orata alla Griglia</i>   | 23,90 |
|    | Dorade fra grill, dertil rosmarinkartofler                                |       |
| 72 | <i>Rombo Burro e Salvia</i>   | 26,90 |
|    | Pighvar stegt i smør og salvie, dertil rosmarinkartofler                  |       |

# Pizza

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 35 | <i>Pizza Margherita</i>   | 7,50  |
| 36 | <i>Pizza Prosciutto</i><br>med kogt skinke <sup>2,7</sup>   | 8,50  |
| 37 | <i>Pizza Salami</i> <sup>2,7</sup>  | 8,50  |
| 38 | <i>Pizza Vegetale</i><br>med champignon, paprika, broccoli og løg                                 | 10,80 |
| 40 | <i>Pizza Prosciutto e Funghi</i><br>med kogt skinke <sup>2,7</sup> og champignon                  | 10,80 |
| 41 | <i>Pizza Quattro Stagioni</i><br>med kogt skinke <sup>2,7</sup> , champignon, artiskok og paprika | 11,10 |
| 42 | <i>Pizza Tonno e Cipolla</i><br>med tunfisk og løg  | 10,90 |
| 44 | <i>Pizza Speciale</i><br>med pikant salami <sup>2,7</sup> , rucola, parmaskinke og parmesan       | 13,60 |
| 48 | <i>Pizza Diavolo</i><br>med kogt skinke <sup>2,7</sup> og pikant salami <sup>2,7</sup>            | 11,10 |

## Ekstra fyld

Ananas, artiskok, broccoli, champignon, kogt æg, gorgonzola, oliven, paprika, peperoni, salami<sup>2,7</sup>, sardeller, kogt skinke<sup>2,7</sup> 2,00

Mozzarella, parmaskinke, pikant salami<sup>2,7</sup>, rucola, spinat, tunfisk 2,80

**Alle pizzaer er med tomatsauce og mozzarella**

# Insalate

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 14 | <b><i>Insalata mista</i></b><br>Italiensk blandet salat   | 4,50  |
| 15 | <b><i>Insalata Nizza</i></b><br>Stor blandet salat med tunfisk og æg, med italiensk dressing  | 8,50  |
| 16 | <b><i>Rucola All' Italiana</i></b><br>Rucolasalat med ristede pinjekerner, cherrytomater og parmesan, med balsamico-dressing                            | 7,20  |
| 18 | <b><i>Insalata Arlecchino</i></b><br>Frisk salat med stegte svampe og filetspidser, garneret med sæsonens friske frugt, forædlet med balsamico-dressing | 16,90 |
| 19 | <b><i>Insalata Primavera</i></b><br>Stor blandet salat med kalkunbryst og mozzarella, med italiensk dressing  | 15,50 |
| 20 | <b><i>Insalata Capricciosa</i></b><br>Sæsonens salat med syltede tomater, taggiasca-oliven, sur-søde agurker, æble-karotter og parmesan                 | 14,50 |



## Contorni

81	<i>Rosmarin Kartoffler</i>	4,00
82	<i>Pommes frites</i>	4,00
84	<i>En portion kroketter</i>	3,50
85	<i>Kartoffel i folie med krydderquark</i>	4,50
88	<i>Kartoffelgratin</i>	4,00
86	<i>En portion broccoli</i>	4,50
87	<i>En portion spinat</i>	4,50

## Per i più piccoli

401	<i>Børneschnitzel</i> med pommes frites	6,00
402	<i>Penne Bolognese</i>	6,00
403	<i>Børnepizza</i> Efter valg med skinke <sup>2</sup> , salami <sup>2</sup> eller mozzarella	6,00
404	<i>Kylling nuggets</i> med pommes frites	6,00

## Acqua

Purezza Premium Wasser 0,25 l in Glas	1,80
Purezza Premium Wasser 0,75 l Flasche	4,90
Purezza Premium Wasser Still 0,25 l in Glas	1,80
Purezza Premium Wasser Still 0,75 l Flasche	4,90



## Analcolici

Coca Cola (*1), Fanta (*2), Sprite (*2,3), Spezi (*1,2), Coca Cola Light (*1,2,3) Cola Zero (*1,3,6)	<b>0,2 l</b>	2,90
---	--------------	------

Coca Cola (*1), Fanta (*2), Sprite (*2,3), Spezi (*1,2), Coca Cola Light (*1,2,3) Cola Zero (*1,3,6)	<b>0,4 l</b>	4,90
---	--------------	------

Coca Cola Zero (*1,3,6) <b>0,2 l Flasche</b>		3,50
Coca Cola Zero (*1,3,6) <b>0,5 l Flasche</b>		5,50



## Thomas Henry

Bitter Lemon(*5), Ginger Ale(*3), Tonic Water(*5)	<b>0,2 l</b>	3,50
---	--------------	------



## Säfte

Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsft, Bananensaft Ananassaft, Maracujasaft	<b>0,2 l</b>	2,90
--	--------------	------

Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsft, Bananensaft Ananassaft, Maracujasaft	<b>0,4 l</b>	4,90
--	--------------	------

Kirsch Bananensaft (KiBa)	<b>0,2 l</b>	2,90
Kirsch Bananensaft (KiBa)	<b>0,4 l</b>	4,90



## Schorlen

Apfelsaft-Schorlen, Orangensaft-Schorle Kirschsft-Schorle, Maracujasaft-Schorle	<b>0,4 l</b>	4,90
--	--------------	------

## Fritz

fritz-limo apfel-kirsch-holunder-limonade fritz-limo melonenlimonade fritz-limo zitronenlimonade	<b>0,33 l</b>	4,00
--	---------------	------



Zusatzstoffe dieser Karte:

\*1 mit Koffein, \*2 Konserviert, \*3 mit Farbstoff, \*4 mit Süßungsmittel, \*5 Chinin haltig,  
\*6 thält eine Phenylalaninquelle\*7 Antioxidant




\*6 indeholder en fenylalaninkilde\*7 antioxidant

# Øl

## Fadøl

Flensburger Pilsner 0,3 l		3,50
Flensburger Pilsner 0,5 l		5,50
Alsterwasser 0,3l		3,50
Alsterwasser 0,5 l		5,50
Flensburger Mørk 0,3 l		3,50
Flensburger Mørk 0,5 l		5,50

## Øl fra flaske

Peroni Nastro Azzurro 0,33 l		
Flensburger Malt 0,33 l		
Flensburger Alkoholfri 0,33 l		3,80
Maisel's Weisse Original 0,5 l		3,50
Maisel's Weisse Mørk 0,5 l		3,50
Maisel's Weisse Alkoholfri 0,5 l		5,50
		5,50

# Vini

	0,2 l	0,5 l
<i>Lambrusco</i>	4,60	9,00
Rubinrød med lyst rødt skær, livligt mousserende, mindre intensiv duft, dejlig, fyldig, velsmagende		
	5,50	12,00
<i>Pinot Grigio</i>		
Farven er lys guldgul, de udprægede duftnoter erindrer om vilde roser, akacieblomster og eksotiske frugter. Smagen er frugtagtig, fuld og lang.		
	5,50	12,00
<i>Chardonay</i>		
Herligt let chardonnay, frisk og frugtagtig med duft af banan og grapefrugt, let flydende og ekstremt lækker smag.		
	5,50	12,00
<i>Rose' Chiaretto</i>		
Koralrosa farve, blomsteragtig bouquet af roser og violer og en intensiv aroma af brombær og blåbær		
	5,50	12,00
<i>Chianti</i>		
Glinsende rubinrød farve, næse tydeligt af hindbær og brombær, smag tør, fuld og ren, krydret, afbalanceret og understreget af tannin.		
	5,50	12,00
<i>Merlot</i>		
Mørkerød med bouquet typisk for sorten, let peberagtig og med noter af græs. En stærk kødagtig rødvin med smukt krydderi og balanceret finesse		
	5,50	12,00
<i>Cabernet</i>		
Rubinrød, med en behagelig vinøs bouquet, syrlig og harmonisk smag med antydninger af kirsebær og urter.		