

Giften - Sera

Efter kl. 16.30

Antipasti

- 40. AFFETATO MISTO** 89,-
 Charcuteri af oste og salamier af egen import.
 Serveres med frisk grøn pesto fra Genova og friskbagt brød.
- 41. BRUSCHETTE MISTE** 69,-
 Grillet brød med tonno e arancia (tun- og appelsinmousse), grillet brød med pistacchio e gamberi (pistacie- og reje creme) og grillet brød med rød pesto og parma gran cru toppet med friskrevet ost fra Lombardia.
- 42. PARMA E' MELONE** 69,-
 Parmaskinke og melon serveret med friskrevet ost fra Lombardia og reduceret balsamico.
 Serveres med friskbagt brød.
- 43. DUE POLENTE** 69,-
 Grillet majsbrød med to toppings; madeirasauterede portobellosvampe med trøffelolie og salsicce (italiensk landpølse) i en kraftig tomat sauce med friske krydderurter.
- 44. INVOLTINI DI SALMONE** 75,-
 Hjemmelavet lakserulle fyldt med en rygeost-cremefraiche creme smagt til med citron og purløg.
 Serveres med friskbagt brød.
- 45. CARPACCIO DI BRESAOLA** 89,-
 Lufttørret okseinderlår toppet med nøddebrud, trøffelolie og frisk revet ost fra Lombardia.
 Serveres med friskbagt brød.
- 46. INSALATA CAPRESE** 69,-
 Den traditionelle insalata caprese med bøffelmozzarella, tomat, jomfruolivenolie, reduceret basilikum og basilikumblade. Serveres med friskbagt brød.

Håndværkspasta fra Rustichella D'Abruzzo (Kan laves glutenfri +10,-)

- Alt pasta serveres med friskrevet ost fra Lombardia.

- 50. LINGUINE CON SUGO ALL'AMATRICIANA EXTRA** 119,-
 Linguine med parmaskinke, tomat, hvidvin, løg, chili, hvidløg og friske krydderurter.
- 51. GNOCCHI CON POLLO SPINACHI E GORGONZOLA** 119,-
 Gnocchi med kylling, bacon, gorgonzolasauce med vores egen fond, spinat og hvidvin.
- 52. PENNE ALLA VALLE VERDE** 119,-
 Penne med bacon i en flødesauce med spinat, chili og hvidløg.
- 53. GNOCCHI CON NDUJA** 119,-
 Gnocchi med Nduja (en stærk smørbar salami fra Calabrien), salsicce (italiensk landpølse), fløde, gorgonzola, rødløg, hvidløg og persille. Pyntet med semidried cherrytomater og basilikumblade.
- 54. BOLOGNESE GRAN GUSTO** 119,-
 Linguine med hakket oksekød i en kraftig tomat sauce med masser af friske krydderurter.
- 55. SPAGHETTI CARBONARA** 119,-
 Linguine med bacon, hvidvin, æggeblomme, hvidløg, friskkværnet peber og persille.
- 56. PENNE CON SALSICCE** 119,-
 Penne med salsicce (italiensk landpølse) i en let flødesauce med løg, ærter, hvidvin og trøffelolie.

57. PENNE CON SALMONE E SPINACHI 125,-
Penne med laks i en flødesovs med spinat, løg, persille og frisk citron.

58. LINGUINE VEGETALE 119,-
Linguine med årstidens grøntsager i en fyldig tomatsauce med friske krydderurter.

Pizza (Kan laves glutenfri +15,-)

60. MARGHERITA EXTRA 109,-
Tomat, mozzarella, bøfmozzarella, frisk grøn pesto fra Genova, semidried cherrytomater og basilikumblade.

61. TONNO E ARCUCOLA 115,-
Tomat, mozzarella, tun, rucola, rødløg, sorte oliven, semidried cherrytomater, peber og jomfruolivenolie.

62. SALSICCE 119,-
Tomat, mozzarella, salsicce (italiensk landpølse), salami ventricina med røget chili og basilikumblade.

63. PARMA GRAN CRU 125,-
Tomat, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, friskrevet osteflager fra Lombardia og jomfruolivenolie.

64. VEGETALE 119,-
Tomat, mozzarella, grillet aubergine, grillet artiskok, portobellosvampe, semidried cherrytomater, fontal (ost) og basilikumblade.

65. PROSCIUTTO E FUNGHI 115,-
Tomat, mozzarella, italiensk kogt skinke fra Asti og champignon.

66. PEPPERONI 119,-
Tomat, mozzarella, pepperoni, oksekød og champignon.

67. ARRABIATA 119,-
Tomat, mozzarella, oksekød, bacon, løg, rød peberfrugt, chili og hvidløg.

68. QUATTRO STAGIONE 119,-
Tomat, mozzarella, italiensk kogt skinke, grillet artiskok, bacon og portobellosvampe. Toppet med reduceret balsamico fra Modena.

69. CARPACCIO DI BRESAOLA 125,-
Tomat, mozzarella, lufttørret okseinderlår med rucola, friskrevet osteflager fra Lombardia og trøffelolie.

70. QUATTRO FORMAGGI 119,-
Tomat, mozzarella, taleggio, gorgonzola, friskrevet osteflager fra Lombardia og persille.

71. CALZONE (Indbagt) 125,-
Tomat, mozzarella, italiensk kogt skinke og champignon. Pyntet med prosciutto crudo, rucola, jomfruolivenolie og friskrevet osteflager fra Lombardia.

72. PROSCIUTTO ARROSTO 119,-
Tomat, mozzarella, grillet rosmarinskinke fra Asti, frisk grøn pesto fra Genova og semidried cherrytomater.

73. BOSCAIOLA 125,-
Hvid pizza med bøfmozzarella, salsicce (italiensk landpølse), taleggio, portobellosvampe, rosmarin og trøffelolie.

74. NDUJA 119,-
Tomat, mozzarella, Nduja, stærk smørbar salami, fra Calabrien, bøfmozzarella, semidried cherrytomater.

74a. POLLO 119,-
Tomat, mozzarella, stegt kyllingefilet vendt i rød pesto, semidried cherrytomater, rød peberfrugt og basilikumblade.

Burger (Kan laves glutenfri +10,-)

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 75. | HUSETS BURGER
200 gr. Bøf med cheddarost, sprødstegt bacon, blandet salat, tomat, agurk og rødløg.
Serveres med pommes frites med aioli og ketchup. | 135,- |
| 76. | KYLLINGEBURGER
Pestomarineret kyllingefilet med cheddarost, sprødstegt bacon, blandet salat, tomat, agurk og rødløg.
Serveres med pommes frites med aioli og ketchup. | 135,- |

Secondi classici

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 80. | STINCO DI MAIALE
Braiseret svineskank. Serveres med sauce af skankens egen sky, ovnstegte kartofler og madeirasauterede grøntsager. | 189,- |
| 81. | INVOLTINI DI POLLO CON SPINACI E PECORINO
Kyllingebryst fyldt med spinat og pecorino (ost lavet på fåremælk) svøbt i bacon.
Serveres med ovnstegte kartofler, madeirasauterede grøntsager og en let sennepssauce. | 165,- |
| 82. | SALMONE ALLA GRIGLIA
Grillet laksefilet serveret med ovnstegte kartofler, madeirasauterede grøntsager, frisk grøn pesto fra Genova og auberginekompot. | 189,- |
| 83. | BRASATO AL VINO ROSSO
Rødvinsbraiseret kalveskank, serveret med en sauce af skankens egen sky og toppet med granatæble. Serveres med ovnstegte kartofler og madeirasauterede grøntsager. | 189,- |
| 84. | AGNELLO ALLA CACCIATORA
Ovnbagt lammekølle med rødvin, rosmarin, frisk salvie og hvidløg og en sauce af lammets egen sky. Serveres med ovnstegte kartofler og madeirasauterede grøntsager. | 189,- |
| 85. | BISTECCA BLACK ANGUS
Steak af black angus serveret med ovnstegte kartofler og madeirasauterede grøntsager.
Vælg mellem en gorgonzolasauce og en kraftig rødvinsauce. | 239,- |

Dolci

- | | | |
|-------------|---|-------------|
| 100. | TIRAMISU
Hjemmelavet tiramisu med mascarpone, marsala, kaffe og kakao.
Serveres med jordbærcoulis og reduceret balsamico med appelsin. | 55,- |
| 101. | MOUSSE DI CHOCOLATE
Chokolademousse på en bund af ganache med mandelmælk og hindbærgelé.
Serveres med reduceret balsamico. | 55,- |
| 102. | PANNA COTTA
Hjemmelavet flødedessert med vanilje.
Serveres med jordbærcoulis og reduceret balsamico med appelsin. | 49,- |
| 103. | FORMAGGI MISTI
Osteplatte af egen import serveret med hjemmelavet friskbagt brød og italiensk marmelade. | 69,- |