



Ristorante Italiano Autentico
La Dolce Vita



Menu Giulia

Antipasto Misto della Casa

Husets specialitet med 6 forskellige italienske forretter
Mixed appetizer of the house, 6 different specialties

Strozzapreti alle Verdure

Strozzapreti pasta med grøntsager
Strozzapreti pasta with vegetables

Filetto al Pepe Verde

Oksemørbrad med grøn pebersauce
Filet Mignon with green pepper sauce

Semifreddo al Croccante di Mandorle

Isparfait med krokante mandler
Ice parfait with almond

4 retter 399,- • Vin menu 259,-



Menu Chef

Burrata con Pane Aromatizzato, Nocciole e Carciofi

Hjemmelavet økologisk Burrata ost med brød, hasselnødder og artiskok
Homemade organic Burrata cheese with aromatic bread, hazelnuts and artichokes

Gamberoni e Scampi alla Catalana

Kæmperejer og Jomfruhummer, Sardinsk-Catalansk opskrift
Prawns and Virgin Lobster, Sardinia-Catalan recipe

Sorbetto al Limone con Limoncello

Citronsorbet med Limoncello
Lemon sorbet with Limoncello

3 retter 379,- • Vin menu 199,-



Menu Frank

Min 2 per.

Glass of Prosecco

Antipasto Misto dello Chef

Eksklusivt udvalg af hærkede kød, ost og smagfuld delikatesser fra Italien
Exclusive selection of cured meat, cheese, and fine tasting delicatesses from Italy

Glas Pinot Grigio vin / Glass of Pinot Grigio wine

Tagliatelle al tartufo con salsa ai funghi

Tagliatelle i sort trøffel med blandede svampe sauce
Tagliatelle in black truffle with mixed mushrooms sauce

Glas Barbaresco vin / Glass of Barbaresco wine

Filetto al Pepe Rosa

Oksemørbrad med lyserød pebersauce
Filet Mignon with pink pepper sauce

Glas Amarone vin / Glass of Amarone wine

Tris di dessert

3 forskellige dessert
3 different dessert

Glas Vermentino vin / Glass of Vermentino wine

Grappa and Espresso

999,- pr. person



Antipasti • Forretter • Starters

Bis di Bruschette

2 slags Bruschetta
2 types of Bruschetta
79,-

Vitello Tonnato

Tyndskåret Kalvekød, tunsauce og kapers
Sliced veal, tuna sauce and capers
109,-

Burrata con Pane Aromatizzato, Nocciole e Carciofi

Hjemmelavet økologisk Burrata ost med brød, hasselnødder og artiskok
Homemade organic Burrata cheese with aromatic bread, hazelnuts and artichokes
99,-

Carpaccio con Rucola e scaglie di Parmigiano

Oksecarpaccio med rucola og flager af Parmesanost
Beef carpaccio with rucola and flakes of Parmesan cheese
119,-

Antipasto di Crostacei – Scampi, Capesante e Gamberoni

Skaldyrsforret – Jomfruummer, kammusling og kæmperejer
Seafood starter – Virgin lobster, scallop and prawns
149,-

Antipasto Misto della Casa

Husets specialitet med 6 forskellige foretter
Mixed appetizer with 6 different specialties
1 per. 139,- 2 per. 199,-



Pasta

Linguine agli Scampi

Linguine med Jomfruhummer
Linguine with Virgin Lobster
169,-

Strozzapreti alle Verdure

Strozzapreti med grøntsager
Strozzapreti with vegetables
139,-

Pappardelle con Brasato, Funghi, Rosmarino e Parmigiano

Pappardelle i braiseret oksekød, svampe, rosmarin og parmesan
Pappardelle with braised beef, mushrooms, rosemary and parmesan
139,-

Gnocchetti Sardegna

Traditionel sardinsk opskrift: Gnocchetti med pølse ragout og pecorino ost
Traditional sardinia recipe: Gnocchetti with sausage ragout and pecorino cheese
159,-



Secondi • Hovedretter • Mains

Filetto al Pepe Verde

Oksemørbrad med grøn pebersauce
Filet Mignon with green pepper sauce
285,-

Scaloppina alla Gorgonzola

Kalvekød med gorgonzola sauce
Veal with gorgonzola sauce
219,-

Costolette d' Agnello con Funghi Misti

Lammekoteletter med blandede svampe
Lamb chops with mixed mushrooms
259,-

Gamberoni e Scampi alla Catalana

Kæmperejer og Jomfruhummer, Sardinsk-Catalansk opskrift
Prawns and Virgin Lobster, Sardinia-Catalan recipe
259,-

Tutti i secondi verranno accompagnati da patate e contorno del giorno
Alle hovedretter serveres med dagens kartoffel samt garniture
All mains are served with potatoes and vegetables



Dolci • Dessertes • Desserts

Tiramisù

Hjemmelavet Tiramisù, italiensk opskrift
Homemade Tiramisù, italian recipe
79,-

Panna cotta alla Vaniglia

Fløderand med vanilje
Panna cotta with vanilla
69,-

Semifreddo al Croccante di Mandorle

Is parfait med krokante mandler
Ice parfait with almond
79,-

Gelato Misto

Blandet italiensk is
Italian ice cream
79,-

Sorbetto al Limone con Limoncello

Citronsorbet med Limoncello
Lemon sorbet with Limoncello
99,-

Formaggio Misto

Italiensk ostetallerken
Italian cheese selection
99,-

Vino Da Dessert • Dessertwin • Dessert wine

Piemonte

Moscato D'Asti, PIAZZO

69/349

Sardegna

Moscato di Sardegna

59/229

Veneto

Recioto della Valpolicella

99/599



Rosato • Rosé • Rose

Abruzzo

Cerasuolo, Caldora

59/249

Veneto

Chiaretto, Fasoli Gino

69/299

Piemonte

Rosé Frizzante, Jefferson

99/ 439

Vino Bianco • Weidwin • White wine

Piemonte

Roero Arneis, Piazza

69/299

Gavi di Gavi, Cascine Radice

99/399

Trentino Alto Adige

Sauvignon

79/349

Sardegna

Vermentino

69/299

Veneto

Pinot Grigio, Bertoldi

59/249

Chardonnay

89/349

Lugana, Bertoldi

99/449

Sicilia

Chardonnay, Lumá

69/299

Grillo, Lumá

69/289



Vino Rosso • Redwin • Red wine

Piemonte

Nebbiolo, PIAZZO	89/399
Barolo, PIAZZO	599
Barolo "Argante", C. Radice	699
Barbera d'Alba, PIAZZO	89/399
Barbera d'Asti Sup., C. Radice	569

Puglia

Primitivo, Luccarelli	69/299
Primitivo di Manduria, Marina	79/399
Malvasia Nera, Marina	369

Sardegna

Cannonau	69/299
----------	--------

Toscana

Brunello	699
Chianti Classico, Querceto	79/399
Bolgheri, Rossetti	99/599
Tignanello, Antinori	1085

Trentino Alto Adige

Pinot Noir	89/439
------------	--------

Veneto

Ripasso Superiore, Semprebon	79/399
Ripasso Superiore, Zenato	99/469
Amarone Classico Riserva, 2007	749





Ristorante Italiano autentico
La Dolce Vita