



**LAZIO**

1986

RESTAURENT



---

## Le Zuppe- Soup-Soup

---

Serveres med hjemmebagt brød / All served with homemade bread

100. CREMA DI POMODORO -----75,-  
Tomatsuppe med flode og lit hvidleg / Tomato soup

101. MINISTRONE CONTADINO-----75,-  
Grøntsagssuppe / Vegetable soup



---

## Antipasti-Forretter-Starters

---

99. ANTIPASTO MISTO -----125,-  
Forskellige italienske forretter/  
A plate of mixed Italian starters

102. COCKTAIL DI GAMBERETTI-----89,-  
Rejecocktail / Shrimp-cocktail

103. GAMBERETTI AL AGLIO -----89,-  
Rejer i hvidlogssauce / Shrimps in garlic  
sauce

104. LUMACHE ALLA DIAVOLA-----89,-  
Snegle i hvidlog - Escargots in garlic

105. BRUCHETTA-----59,-  
Ristet hvidlogsbred - Toasted garlic bread

107. CARPACCIO-----99,-  
Ramarineret oksemorbrad  
på bund af rucola, med parmesanflager og  
citron /  
Marinated beef tenderloin  
served on rucola salad with flakes of  
Parmesan cheese

108. GAMBERONI-----99,-  
Jumborejer med hvidvin og tomat sauce  
Prawns with white wine - and tomato sauce

109. VITELLO TONNATO-----99,-  
Kalvefilet med tunsauce, kapers og  
parmesanflager



## Le Paste Pastaretter - Pasta dishes

Serveres med hjemmebagt brød / All served with homemade bread

55. LASAGNE PASTICCIATE -----159,-  
Med kødsauce/Lasagna with meat sauce

58. TORTELLINI ALLA CREMA -----159,-  
Fyldt pasta med fløde, skinke, parmesanost /  
Stuffed pasta with cream, ham and fresh  
parmesan cheese

59. RAVIOLI ALLA SCALOPPINA -----159,-  
Fyldt pasta med kalvefilet, chili, løg,  
tomatsauce, parmesanost /  
Filled pasta with filet of veal, chili, onions,  
tomatosauce and Parmesan cheese

60. SPAGHETTI CARBONARA -----155,-  
Pasta med æg, bacon, piskefløde /  
Pasta with eggs, bacon and cream

61. TAGLIATELLE AL PESTO -----155,-  
Pasta med pesto og grøntsager /  
Pasta with pesto, vegetables and  
parmesancheese

62. TAGLIATELLE AL FILETO -----155,-  
Pasta med oksefilet i tomatflødesauce med  
sennep og parmesanost /  
Ribbon spaghetti with sirloin, creamy  
tomatosauce, mustard and parmesan

63. RAVIOLI AL BURRO E SALVIA -----159,-  
Store hjemmelavede ravioli vendt i smør,  
frisk salvie og parmesan /  
Homemade ravioli in butter, sage and  
parmesancheese

64. TAGLIATELLE AL SALMONE -----159,-  
Med laks, løg, tomatflødesauce, parmesanost /  
Ribbon spaghetti with salmon, onions,  
creamy tomato sauce and parmesan

65. SPAGHETTI -----155,-  
AL POLLO E SPINACIO  
Spaghetti med kylling, spinat, chili og  
parmesanost /  
Spaghetti with chicken, spinach, chili and  
parmesancheese

66. SPAGHETTI -----155,-  
Spaghetti med kødsauce /  
Spaghetti with meatsauce



## Le Carni - Kødretter - Meat dishes

Serveres med årstidens garniture og rosmarin kartofler  
All served with vegetables of the season and rosemary potatoes

70. AGNELLO AI FUNGHI -----259,-  
Lam med champignon-fløde tomatsauce /  
Lamb with mushrooms and cream-sauce

78. FILETTO DI VITELLO-----259,-  
ALLA GRIGLIA  
Grillet kalvefilet med hvidløgsflødesauce /  
Grilled fillet of veal with creamy garlic-sauce

71. FILETTO AI PORCINO-----275,-  
Oksemørbrad med karl john sauce /  
Beef of tenderloin with karl johan sauce

79. TAGLIATA AI FUNGHI-----265,-  
Oksemørbrad serveret med svampe-Marsala-  
sauce/  
Medallion of tenderloin served with marsala-  
sauce with mushrooms.

74. SCALOPPINA LAZIO-----210,-  
Kalvefilet med mozzarella, fløde og tomat /  
Steak of veal with mozzarella cheese, cream  
and tomatoes

80. SCALOPPINA GORGONZOLA-----210,-  
Kalvefilet med gorgonzola-sauce /  
Veal with gorgonzola-sauce

75. FILETTO ALLA GRIGLIA -----259,-  
AI FUNGHI  
Oksemørbrad med champignon, fløde,  
hvidløgsauce /  
Beef of tenderloin with mushrooms and  
creamy garlic-sauce

81. MEDAGLIONI-----265,-  
AL GORGONZOLA  
Oksemørbrad med gorgonzolasauce /  
Medallion of tenderloin served with  
gorgonzola-sauce.

76. FILETTO AL PEPE-----259,-  
Oksemørbrad med pebersauce /  
Beef of tenderloin with peppersauce

82. SCALOPPINA AI FUNGHI-----210,-  
Kalvefilet med hvidløg og champignonsauce /  
Veal with garlic-mushroom sauce





## Pizze - Pizza - Pizza

Serveres med årstidens garniture og rosmarin kartofler  
All served with vegetables of the season and rosemary potatoes

- |   |  |
|---|--|
| 1. MARGHERITA -----109,-<br>Tomat, mozzarellaost / Tomato and mozzarella<br>cheese  | 9. SALVANO-----129,-<br>Mascarpone, ost, oksefilet, gorgonzola,<br>pepperoni /<br>Mascarpone, cheese, sirloin steak,<br>gorgonzola and pepperoni       |
| 2. PROSCIUTTO-----129,-<br>Tomat, ost, parmaskinke, rucola, parmesanost /<br>Tomato, cheese, Parma ham, rucola and<br>Parmesan cheese | 10. QUATTRO STAGIONI-----129,-<br>Tomat, ost, skinke, rejer, champignon,<br>artiskok / Tomato, cheese, ham, shrimps,<br>mushrooms and artichoke        |
| 3. NAPOLI-----129,-<br>Tomat, mozzarellaost, kødsauce, hvidløg, chili/<br>Tomato, mozzarella cheese, meatsauce, chili<br>and garlic.  | 11. POLLO-----129,-<br>Tomat, ost, kylling, løg, champignon /<br>Tomato, cheese, chicken, onions and<br>mushrooms                                      |
| 4. HAWAIANA -----129,-<br>Tomat, ost, skinke, ananas /<br>Tomato, cheese, ham and pineapple   | 12. SALAME-----129,-<br>Tomat, ost, pepperoni, parmesanost /<br>Tomato, cheese, pepperoni, parmesan<br>cheese.   |
| 5. CALZONE-----129,-<br>Tomat, ost, skinke / Tomato, cheese, ham  | 13. ZUCCHINI-----129,-<br>Tomat, ost, kalvekød, squash, pepperoni,<br>paprika, chili / Tomato, cheese, veal,<br>zucchini, pepperoni, paprika and chili |
| 6. SCALOPPINA-----129,-<br>Tomat, ost, kalv, salat, pesto og dressing /<br>Tomato, cheese, veal, salad, pesto and dressing.           | 14. PATATE-----129,-<br>Mascarpone, ost, kartoffel, broccoli, rucola /<br>Mascarpone, cheese, potato, broccoli and<br>rucola                           |
| 7. VEGETARINO -----129,-<br>Vegetar / Vegetarian  | 15. SALMONE-----135,-<br>Tomat, ost, laks, hvidløg, spinat /<br>Tomato, cheese, salmon, garlic and spinach.  |
| 8. GORGONZOLA-----129,-<br>Tomat, ost, pepperoni, ananas, gorgonzola /<br>Tomato, cheese, pepperoni, pineapple and<br>gorgonzola.     |  |



## Bevande - Drikkevarer - Beverages

MÆLK-Milk-----	29,-
S. PELLEGRINO - 1/2 ltr.-----	45,-
SODAVAND-Lille Sodas small-----	39,-
SODAVAND-Stor - Sodas large-----	49,-



## Birra Øl-Beer

BIRA MORETTI-----	29,-
FADOL-Lille - Draft Beer Small-----	45,-
FADOL-Stor- Draft Beer Big-----	39,-



## Bevande calde - Varme drikke - Hot drinks

ESPRESSO-----	30,-
KAFFE - Caffé americano-----	35,-
THE- Tea-----	45,-
DOBBELT ESPRESSO-----	45,-
CAFFE LATTE-----	45,-
IRISH COFFEE - 5 cl. whisky - Irish Coffee with 5 cl whisky-----	75,-
ITALIAN COFFEE - 5 cl. Sambuca Italian Coffee with 5 cl Sambucca-----	75,-

## Spiritus

Grappa, Amaretto, Sambuca,  
whisky, bacardi, gin m.m



## Pesce Fisk - Fish

Serveres med årstidens garniture og rosmarinkartofler  
All served with vegetables of the season and rosemary potatoes

89. CODA DE ROSPO AL PESTO -----249,-

Havtaske med pestosauce /  
Monkfish with pesto-sauce

90. GAMBERONI ALLA GRIGLIA-----249,-

Kæmperejer med hvidløgsdressing /  
Grilled prawns with garlic dressing

92. SALMONE ALLA GRIGLIA -----229,-

Grillet laks /  
Grilled salmon

95. DAGENS FISK-----249,-

Spørg tjeneren /  
Fish of the day kindly ask the waiter for further information.



## Carta di vino - Vinkort - Wine card

Husets rød-/hvidvin  
Wine of the house red-/white

1 GLAS-----	75,-
1/2 FLASKE - 0,37-----	159,-
1/1 FLASKE - 0,75-----	260,-



## Vino Rosso - Rødvin - Red wine

513. BRUNELLO DI MONTALCINO (BARBI) TOSCANA-----900,-

En vin fra topåret, boor producenten virkelig er lykkedes at ramme plet.

Duft: Typisk Sangiovese vin med duft af modne kirsebær og skovbær.

Smag: Typisk smag med det lille nap i kinden som kendetegner Sangiovese druen med en god struktur og barmoni.

514. CHIANTI CLASSICO RUFFINO-----400,-

Duft: Varm, typisk og generøs med stor frugt.

Smag: Typisk og traditionel i sin stil med stor frugtsmag, vinen viser elegance med den gode balance mellem frugt og syre, sele taninerne bidrager til elegance.

515. AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA ZENATO-----750,-

Duft: Modne kirsebær, rosiner med indslag af balsamiske toner, samt krydderier, som kommer fra træfadslagringen.

Smag: Fyldig og kraftig med lang eftersmag, som byder på modne skovbær, vanilje og bitter mandel.

516. VALPOLICELLA RIPASSO LE BOSELLE-----369,-

Daft: Kirsebær, brombær og fad.

Smag: God balance mellem frugt og syre, et mellemfyldigt glas, der bar det lille ekstra.

518. NEBBIOLO RENATO RATTI-----399,-

Duft: Modne blåbær og brombær, med strejf af rosenblad og træfad  
Smag: Stor og fyldig i smag med en god balance mellem frugt og træfad.





## Vino Rosso - Rødvin - Red wine

519. BAROLO PIAZZA-----499,-

En tør vin fra enkeltmark med en kraftig, intens duft og en barmonisk sødme- og syrebalance. Fløjsblød med stor frugt og eftersmag.

524. AMARONE - RISERVA SERGIO ZENATO-----1400,-

Region: Veneto (Verona-området) - Druer: Corvina, Rondinella og Sangiovese.

Smag/Aroma: Denne vin bliver kun lavet i de bedste årgange og druerne kommer udelukkende fra de bedste marker. Vinen er tør og fadrig med en intens aroma, barmonisk vinøs med en elegant balance mellem den kraftige frugt og den karakteristiske amaronekrydning.

Velegnet til: Vildt, alt rødt kød, fede velmagende oste.

528. BRUNELLO DI MONTALCINO, TENUTA DI ARGIANO TOSCANA, ITALIEN-----750,-

100% Sangiovese der fadlagres i 24 måned.

Efterårstøner med let ristet næse af valnød.

Tæt, maskulin og med lidt læder.

Masser af lækker moden frugt og meget tilgængelig.

529. BARBARESCO PRODOTTORI DEL BARBARESCO, PIEMONTE-----599,-

100% nebbiolo - Vinen har en indtagende bouquet af viol og bindbær samt antydning af trøffel.

Velaftbalanceret og barmonisk rødvin, med masser af moden frugt og brændte krydderier i den meget lange finish.

## Vino bianco - Hvidvine - White wine

600. BOZEN CHARDONNAY-----349,-

Region: Trentino Alto Adige.

602 PINOT GRIGIO ALTO ADIGE CANTINA-----399,-

Region: Friuli.

603. CUSUMANO SHAMARIS-----379,-

Region: Sicilien (Erice). Druer: Grillo.

605 LUGANA-----499,-

Region: Lombardiet (Den sydlige del af Gardasøen, mellem Pecbiera, Sirmione og Desenzano)

Druer: Trebbiano di Lugana

Smag/Aroma: Tør, frisk, frugtig, vin med fin syre-sødmebalance, god fylde og flot eftersmag.



## Dessertvine, mousserende vine Vino rosato - Sparkling wine, Dessert wine

700. BOZEN LAGREIN - ROSÉVIN-----349,-

701. CHIARETTO BARDOLINE CLASSICO - ROSÉVIN-----299,-

1/2 FL.-----199,-

1 GLAS-----75,-

Roséudgaven af Bardolino.

En let vin fra det klassiske område ved Gardasøen, produceret af en af de bedste i området, hvilket giver en let tør frugtig vin med en delikat eftersmag. Nyd den til frokost og lette retter eller et glas vin uden noget. Serveres ved 8 til 10 grader.

702. METHIUS BRUT RISERVA TALENTO TRENTO DOC-----1199,-

Årgang: 1992. Druer 60% Chardonnay. 40% Pinot Noir

Jordbund: Sten- og lerrig jord.

703. MOSCATO DOLCE-----299,-

100% muscat (Muscat Blanc á Petit Grains) Den lifligt sødmefulde duft af solmoden drue samt den sprøde, friske smag er simpeltben unik.

704. FRANCIACORTA DOCG MILLESIMATO LA MONTINA-----899,-

2 glas i Gambero Rosso

Duft: Liflig og blomstrende duft med stor elegance og generøs bouquet.

Smag: Kompleks med elegante toner af vanilje og moden frugt.

705. FRANCIACORTA DOCG SATEN - LA MONTINA-----899,-

Duft: Elegant med tydelig duft af brude blomster og vanilje.

Smag: Delikat med toner af moden frugt og det karakteristisk præg af Chardonnay-druen.

706. FRANCIACORTA DOCG ROSÉ DEMI SEC - LA MONTINA-----999,-

Duft: Intensiv med masser af frisk frugt.

Smag: Delikat smag med indslag af blåbær og jordbær.

709. LA LUNA ARGENTA-----250,-

1 GLAS-----69,-

Prosecco di Conegliano Spumante Brut, Veneto.

Let og lystig, balotør og festligt brusende, som en tør spumante.

Slank, frisk og meget anvendelig.



## Insalate - Salater - Salads

Serveres med hjemmebagt bred  
All served with homemade bread

110. INSALATA MISTA-----85,-  
Blandet salat - Mixed salad

115. CAPRESE-----99,-  
Blandet salat, mozzarella ost, friske tomater og løg  
Mixed salad with mozzarella cheese, fresh tomatoes and onions.



## Per bambini - Børnemenuer - Children's menu

Børn under 12 år  
For children under the age of 12

130. SPAGHETTI BOLOGNESE-----99,-  
Med kødsauce  
Spaghetti with meat sauce.

131. LASAGNE-----99,-  
Lasagna.

132. PIZZA PER BAMBINI-----99,-  
Med tomat, ost og skinke  
Pizza with tomato sauce, cheese and ham.



## Formaggi Ost - Cheese

168. GORGONZOLA DOLCE-----75,-  
Gorgonzola.
169. FORMAGGIO MISTO-----99,-  
Blandede italienske oste A plate of mixed Italian cheese.  
Dolci - Dessertes - Desserts.



## Formaggi Ost - Cheese

171. MOUSSE DI CIOCCOLATO-----75,-  
Chokolademousse  
Chocolate mousse.
- 173 CRESPELLE-----75,-  
Pandekager med is, chokolade, flødeskum  
Pancakes with ice cream, chocolate and whipped cream.
175. TIRAMISU-----75,-  
Hjemmelavet italiensk kaffekage  
Homemade, Italian coffee cake.
176. AFFOGATO AL CAFFE-----75,-  
Is, druknet i espressokaffe  
Ice cream, drowned in espresso coffee
177. GELATO-----75,-  
Italiensk is Italian ice cream
178. DOLCI MISTI-----99,-  
Forskellige dessertor  
A plate of assorted desserts.