



O F F E R T A  
u n o

*Menu*

Bruschetta classica all' isolana  
*Ristet brød med tomat, hvidløg og basilikum.*

Fesa di vitello al gorgonzola  
*Kalveculotte med gorgonzola-sauce.*

Semifreddo all' Amaretto  
*Hjemmelavet iskage med Amaretto.*

*Alle kødretter serveres med  
dagens kartofler og grøntsager !*

Pris: kr. 289,00

*Min. 2 kuverter !*

O F F E R T A  
d u e

*Menu*

Carpaccio di manzo marinato  
con sedano e grana  
*Tynde skiver af rå marineret oksemørbrad  
med rucola, bladselleri og parmesan-ost.*

Bistecca di vitello al tartufo  
*Kalvefilét med skovsvampe i trøffelsauce.*

Tirami sù  
*Italiensk cremekage.*

*Alle kødretter serveres med  
dagens kartofler og grøntsager !*

Pris: kr. 339,00

*Min. 2 kuverter !*

O F F E R T A  
t r e

*Menu*

Antipasto Rufo Ruffo  
*Forskellige italienske specialiteter.*

Tagliata di filetto al balsamico  
*Helstegt oksemørbrad i skiver med rucola,  
parmesan-ost og balsamico.*

Cassata Siciliana  
*Iskage med frugter.*

*Alle kødretter serveres med  
dagens kartofler og grøntsager !*

Pris: kr. 369,00

*Min. 2 kuverter !*

O F F E R T A  
q u a t t r o

*Menu*

Gamberoni gratinati alla Siciliana  
*Gratineret kæmperejer med cherrytomat,  
chili, hvidløg og hvidvin.*

Ravioli agli asparagi  
*Fyldte pasta med asparges i smør og salvie  
med cherrytomat og parmesan-ost.*

Filetto di manzo al pepe verde  
*Oksemørbrad flamberet i cognac med pebersauce.*

*Alle kødretter serveres med  
dagens kartofler og grøntsager !*

Pris: kr. 389,00

*Min. 2 kuverter !*

