



ANTIPASTI

Affettati misti - italienske delikatesser	165	23.75	Affettati misti - Italian delicacies
Caprese - mozzarella - tomater - basilikum	95	13.75	Caprese - mozzarella - tomatoes - basil
Polipo e patate - blæksprutte - kartoffel - kapers - oliven - ovntørrede tomater - fennikel	135	19.50	Polipo e patate - octopus - potatoes - capers - olives - oven-dried tomatoes - fennel
Mozzarella in carrozza - pesto - rucola - tomat/chili marmelade	105	15.00	Mozzarella in carrozza - pesto - rucola - chili and tomato marmalade
Stegt hjertesalat - avokado - babyspinat - parmesancreme - crumble - balsamico glaze - urter	135	19.50	Grilled lettuce - avocado - baby spinach - crema di Parmagiano - crumble - balsamic glaze - herbs
Bruschetta - trøffel stracciatella - babyspinat - trøffel	125	18.00	Bruschetta - truffle-stracciatella - baby spinach - truffle
Gratineret aubergine - tomat - parmesan - zucchini	125	18.00	Gratinated eggplant - tomatoes - parmesan - zucchini
Bresaola - melon - parmesan - balsamico glaze - basilikum	125	19.50	Bresaola - melon - parmesan - balsamic glaze - basil
Friteret blæksprutte - sauce tartare	125	18.00	Deep fried squid - sauce tartare
Vitello tonnato - kalv - tun sauce - kapers - ansjos	155	22.25	Vitello tonnato - veal - tuna sauce - capers - anchovies
Carpaccio - ristede pinjekerner - parmesan - saltet citron - basilikum	155	22.25	Carpaccio - roasted pine nuts - parmesan - salted lemon - basil
Tatar - sennepsmarinerede svampe - kørvel mayonnaise - pecorinotuille	155	22.25	Beef tartare - mustard marinated mushrooms - chervil-mayonnaise - crispy pecorino

PRIMI PASTA/RISOTTO

Fregola - dybhavsrejer - tomat - citronskal - bottarga	165	23.50	Fregola - deep sea prawns - tomatoes - lemon zest - bottarga
Spaghetti - muslinger - krydderurter - chili - hvidløg - hvidvin	145	20.75	Spaghetti - clams - herbs - chili - garlic - white wine
Risotto - svampe - pecorino - friteret persille	148	21.25	Risotto - mushrooms - pecorino - deep fried parsley
Strozzapreti - lammeragout - oliven - friteret salvie	125	18.00	Strozzapreti - lamb ragout - olives - deep fried sage
Spaghetti - hummer - safran - tomater - purløg - hvidløg - chili	235	33.50	Spaghetti - lobster - safran - tomatoes - chives - garlic - chili
Tortelloni di vitello - kalv - tomat - parmesan - smør - basilikum	215	29.00	Tortelloni di vitello - veal - tomatoes - parmesan - butter - basil

Tagliatelle - trøffel - smør	Dags pris	Daily price	Tagliatelle - truffle - butter
Tilvalg af friskrevet trøffel	Dags pris	Daily price	Add freshly grated truffle

SECONDI

Grillet dorade - tomater - kapers - oregano - smør - kartofler - rosmarin - oliven	210	28.50	Grilled dorado - tomatoes - capers - oregano - butter - potatoes - rosemary - olives
Oksescaloppine - Strachitunt DOP-marsalasaucen - svampe - broccolini	235	33.50	Beef scaloppine - Strachitunt DOP-marsalasaucen - mushrooms - broccolini
Scottadito d'agnello - caponata - kapers - pinjekerner	295	39.75	Scottadito d'agnello - caponata - capers - pine nuts
Zuppa di pesce e crostacei - fisk & skaldyr - tomat - urter - friteret cavolo nero	235	33.50	Zuppa di pesce e crostacei - fish & shellfish - tomatoes - herbs - deep fried cavolo nero
Bistecca alla Fiorentina - trøffelmarineret babyspinat - grillet citron	348	49.75	Steak alla Fiorentina - truffle marinated baby spinach - grilled lemon
Tilvalg af friskrevet trøffel	Dags pris	Daily price	Add freshly grated truffle

PIZZE

Prosciutto di San Daniele - tomat - mozzarella - rucola - hvidløg	155	22.25	Prosciutto di San Daniele - tomato - mozzarella - rucola - garlic
Fennikelsalami - mozzarella - scamorza - chili - tomat - basilikum	145	20.75	Fennel salami - mozzarella - scamorza - chili - tomato - basil
Pancetta - tomater - kartofler - parmesan - pesto	145	20.75	Pancetta - tomatoes - potatoes - parmesan - pesto
Svampe - mozzarella - tomater - rucola - parmesan	135	19.50	Mushrooms - mozzarella - tomatoes - rucola - parmesan
Trøffelsalami - mozzarella - taleggio - løgcondimente - babyspinat	160	23.00	Truffle salami - mozzarella - taleggio - onion purée - baby spinach
Tilvalg af friskrevet trøffel	Dags pris	Daily price	Add freshly grated truffle

Ved betaling med kreditkort opkræves et gebyr svarende til det til enhver tid gældende gebyr, som kortudsteder opkræver hos restaurationen.
When paying by credit card a fee is charged matching the fee which the restaurant is currently charged by the card issuer.

FORMAGGI

Udvalg af 6 forskellige italienske oste Selection of 6 Italian cheeses

Pr. stk.	40	5.75	A piece
3 stk.	105	15.00	3 pieces
6 stk.	175	25.00	6 pieces

DESSERT

Tiramisu FIAT	85	12.75	Tiramisu FIAT
Karamel-chokoladesemifreddo - saltet karamelsauce - cantuccini crumble	95	13.75	Caramel-chocolate semifreddo - salted caramel sauce - cantuccini crumble
Chokoladecake - vaniljeis - crumble	95	13.75	Chocolate cake - vanilla ice cream - crumble
Lakrids Panna cotta - brombær sauce - vermouthe - mandler	95	13.75	Liquorice-Panna cotta - blackberry sauce - vermouthe - almonds

PRANZO

2 RETTERS FROKOSTMENU
KØKKENCHEFENS VALG
DKK 225 PR. PERSON

•
2 COURSE LUNCH MENU
CHEFS CHOICE
€ 32.25 PER PERSON

FRA KL. 12:00 - 15:30
FROM 12:00 - 15:30

MENU FIAT

4 RETTERS MENU MED 4 GLAS VIN
KØKKENCHEFENS VALG
DKK 595 PR. PERSON

•
4 COURSE MENU WITH 4 GLASSES
OF WINE CHEFS CHOICE
€ 85.00 PER PERSON

FRA KL. 17:30 TIL 30 MIN. FØR KØKKENET LUKKER
FROM 17:30 UNTIL 30 MIN. BEFORE THE KITCHEN CLOSES

FIAT 10

10 RETTER TIL DELING KØKKEN-
CHEFENS VALG
VÆLGES AF HELE BORDET
DKK 425 PR. PERSON

•
10 COURSES FOR SHARING
CHEFS CHOICE
SERVED FOR THE ENTIRE TABLE
€ 60.75 PER PERSON

FRA KL. 17:30 TIL 30 MIN. FØR KØKKENET LUKKER
FROM 17:30 UNTIL 30 MIN. BEFORE THE KITCHEN CLOSES



TRATTORIA FIAT

Kongens Nytorv 18 • 1050 København K
Tlf.: +45 3314 2277

FORMAGGI

Udvalg af 6 forskellige italienske oste Selection of 6 Italian cheeses

Pr. stk.	40	5.75	A piece
3 stk.	105	15.00	3 pieces
6 stk.	175	25.00	6 pieces

DESSERT

Tiramisu FIAT	85	12.75	Tiramisu FIAT
Karamel-chokoladesemifreddo - saltet karamelsauce - cantuccini crumble	95	13.75	Caramel-chocolate semifreddo - salted caramel sauce - cantuccini crumble
Chokoladekage - vaniljeis - crumble	95	13.75	Chocolate cake - vanilla ice cream - crumble
Lakrids Panna cotta - brombær sauce - vermouth - mandler	95	13.75	Liquorice-Panna cotta - blackberry sauce - vermouth - almonds

PRANZO

2 RETTERS FROKOSTMENU
KØKKENCHEFENS VALG
DKK 225 PR. PERSON

•
2 COURSE LUNCH MENU
CHEFS CHOICE
€ 32.25 PER PERSON

FRA KL. 12:00 - 15:30
FROM 12:00 - 15:30

MENU FIAT

4 RETTERS MENU MED 4 GLAS VIN
KØKKENCHEFENS VALG
DKK 595 PR. PERSON

•
4 COURSE MENU WITH 4 GLASSES
OF WINE CHEFS CHOICE
€ 85.00 PER PERSON

FRA KL. 17:30 TIL 30 MIN. FØR KØKKENET LUKKER
FROM 17:30 UNTIL 30 MIN. BEFORE THE KITCHEN CLOSES

FIAT 10

10 RETTER TIL DELING KØKKEN-
CHEFENS VALG
VÆLGES AF HELE BORDET
DKK 425 PR. PERSON

•
10 COURSES FOR SHARING
CHEFS CHOICE
SERVED FOR THE ENTIRE TABLE
€ 60.75 PER PERSON

FRA KL. 17:30 TIL 30 MIN. FØR KØKKENET LUKKER
FROM 17:30 UNTIL 30 MIN. BEFORE THE KITCHEN CLOSES



TRATTORIA FIAT

Kongens Nytorv 18 • 1050 København K
Tlf.: +45 3314 2277