



## FRA BAREN

<b>Nødder</b>	<b>45</b>
<b>Marinerede oliven</b>	<b>55</b>
<b>Sardiner - grillet brød - sauce tartar</b>	<b>135</b>
<b>Kaviar - vagtelæg - mascarponecreme - mozzarella - urter</b>	
<b>Sturgeon</b>	<b>750</b>
<b>Baerii</b>	<b>650</b>
<b>Affetatti Misti - Italienske delikatesser</b>	
<b>Piccolo</b>	<b>165</b>
<b>Grande</b>	<b>210</b>

## FRA KØKKENET

12 -16 & 17.30 - 22

<b>Friterede blæksprutter - sauce tartare</b>	<b>125</b>
<b>Carpaccio - ristede pinjekerner - parmesan - saltet citron - basilikum</b>	<b>155</b>
<b>Verdure Impanate - friterede grøntsager - rucola - tomat/chili marmelade</b>	<b>105</b>
<b>Caprese - mozzarella - tomater - basilikum</b>	<b>95</b>
<b>Gratineret Aubergine - tomat - parmesan - zucchini</b>	<b>125</b>

### PIZZE:

<b>Prosciutto di San Daniele - tomat - mozzarella - rucola - hvidløg</b>	<b>159</b>
<b>Salame Ventricina - mozzarella - scamorza - chili - tomat - rødløg - basilikum</b>	<b>149</b>
<b>Mortadella - mozzarella - pecorino Sardo - tomater - rucola</b>	<b>135</b>
<b>Artiskok - mozzarella - bottarga - basilikum</b>	<b>145</b>
<b>Trøffelsalami - mozzarella - taleggio - løgcondimente - babyspinat</b>	<b>160</b>
<b>Tilvalg af friskrevet trøffel</b>	<b>dagspris</b>

## VINSMAGNINGER

Vi holder meget gerne en vinsmagning for dig og dine gæster. I er velkomne både som par eller et helt selskab. Bestem selv tema og vin eller få vejledning af en af vores knivskarpe sommelierer.

Sid for jer selv i vinkælderen eller i den livlige i vinbaren.

Vi holder åbne vinsmagninger i baren mindst en gang om måneden. Den første onsdag i hver måned holder sommelieren en stor vinsmagning med et nyt tema hver gang - for eksempel 'Giro d'Italia', 'Tasty terroir', 'Colori di Chianti' og meget mere.

Af og til holder vi nogle eksklusive kultsmagninger, hvor vi finder de støvede og sensationelle flasker frem, og nogle gange får vi besøg af vores italienske vinproducenter.

Spørg i baren, og hold dig opdateret på facebook og via vores vores nyhedsbrev.