

ANTIPASTI

- Zucchini – mozzarella – pesto – basilikum – citron – pinjekerner – 110
Grillet blæksprutte – 'nduja – kartofler – kapers – rucola – 175
Stracciatella – pizzaovnsbrød – pistacie – rosmarinolie – 125
Gratineret aubergine – tomat – parmesan – zucchini – 125
Carpaccio – parmesan – rucola – citron – 175
Carne Cruda – æggeblomme – trøffelolie – rucola – monte vecchio – 175
Affettati misti – italiensk charcuteri – 180
Bitre salater – citrus – fennikel – parmesan creme – pistacienødder – 135
Polpette – kalv - urtecreme – parmesan – kapers – 175

PRIMI

- Risotto – del giorno
Pasta – del giorno
Fregola – dybhavsrejer – bisque – tomat – hvidløg – dild – chili – 175
Pasta Stracci – zucchini – provolone – parmesan – scarmoza – basilikum – 165
Risotto – kammuslinger – pighvarfond – brunet smør – græskar – rosmarin – 220
Linguini – hjertemuslinger – hvidløg – grøn chili – hvidvin – urter – 210
Spaghetti – trøffel – parmesan – smør – dagspris
Tilvalg af friskrevet trøffel – dagspris

SECONDI

- Dorade – salsa verde – fennikel – forårsløg – zucchini – citron – 245
Scallopine di pollo – salvie – spinat – citron – kartofler – 245
Stegt spidskål – peberfrugt – hasselnødder – savoy kål – monte vecchio – 195
Pighvar – jordskokker – kastanjer – beurre blanc – trøffel – 295
Tagliata di manzo – dagens grønt – agrodolce – hasselnødder – dagspris
Tilvalg af friskrevet trøffel – dagspris

PIZZE

- Prosciutto di San Daniele – tomat – mozzarella – rucola – hvidløg – 170
Salsiccia – mozzarella – gorgonzola – pecorino – radicchio – balsamico – honning – 170
Salame ventricina – tomat – mozzarella – scamorza – chili – basilikum – 160
Pancetta – mozzarella – kartofler – rosmarin – stracciatella – trøffelolie – 170
Stegt aubergine – mozzarella – tomat – basilikum – parmesan – stracciatella – 170
Tilvalg af friskrevet trøffel – dagspris

FORMAGGI

- Udvalg af forskellige italienske oste
Pr. stk. – 45
3 stk. – 120
6 stk. – 220

DOLCE

- Tiramisù FIAT – 95
Karamel-chokolade semifreddo – saltet karamelsauce – 95
Blodappelsinsorbet – hindbær – mynte – krystalliseret hvid chokolade – 95
Panna Cotta – del giorno – 95



MENU FIAT

4 retter & 4 glas vin
– 695 –

Dagens menu, sammensat
af køkkenchef & sommelier

FIAT 10

10 retters sharing menu
– 575 –
pr. person

Servertes til hele bordet.
Fra 17.00 og indtil halvanden
time før køkkenet lukker