



## ANTIPASTI

- Zucchini – mozzarella – pesto – basilikum – citron – pinjekerner – 110  
Stracciatella – pizzaovnsbrød – pistacie – rosmarinolie – 125  
Carpaccio – parmesan – rucola – citron – 185  
Affetatti misti – udvalg af dansk og italiensk charcuteri – oliven – 185  
Carne cruda – brændt citronmayo – rucola – kapers – skalotte – sprød parmesan – 185  
Gratineret aubergine – zucchini – tomat – pesto – parmesan – 125  
Caprese – mozzarella – basilikum – 145  
Blæksprutte – n’duja – kartofler – hvidvin – kapers – persille – rucola – 185

## PRIMI

- Risotto – del giorno  
Pasta – del giorno  
Fregola – svampe – ramsløg – hvidløg – pecorino – San Daniele crumble – 185  
Linguini – dybhavsrejer – rosé – sambuca – hvidløg – chili – basilikum – tomat – 195  
Casarecce – okseragout – salsiccia – parmesan – provolone – 195  
Linguini – zucchini – tomater – rød chili – hvidløg – timian – parmesan – 165  
Spaghetti Cacio e Pepe – pecorino – sort peber – 155  
Spaghetti – trøffel – parmesan – smør – dagspris  
Tilvalg af friskrevet trøffel – dagspris

## SECONDI

- Dorade – salsa verde – fennikel – forårsløg – zucchini – citron – 245  
Stegt gris – peberfrugt – rødløg – hvidløg – balsamico – basilikum – 245  
Aubergine – tomatsauce – parmesan – rucola – hvidløg – pinjekerner – basilikum – 205  
Scallopine di pollo – salvie – kapers – kartofler – citron – 245  
Tagliata di manzo – rucola – friggittelli – forårsløg – parmesan – pinjekerner – dagspris  
Tilvalg af friskrevet trøffel – dagspris

## PIZZE

- Prosciutto di San Daniele – tomat – mozzarella – rucola – hvidløg – 170  
Zucchini – mozzarella – gedeost – pesto – pinjekerner – 170  
Salame Ventricina – tomat – mozzarella – scamorza – chili – basilikum – 170  
Salsiccia – mozzarella – kartofler – pecorino sardo – stracciatella – rosmarin – hvidløg – 170  
Mortadella – mozzarella – pecorino sardo – syltet grøn chili – rucola – 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  
Semifreddo – chokolade – karamel – crumble – 95  
Æble og mynte sorbet – marengs – mørk 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

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