

ANTIPASTI

- Zucchini – mozzarella – pesto – basilikum – citron – pinjekerner – 110
Stracciatella – pizzaovnsbrød – pistacie – rosmarinolie – 125
Carpaccio – parmesan – rucola – citron – 185
Affettati 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 – safran – zucchini – pinjekerner – parmesan – basilikum – 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 – tomat sauce – 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
Salame Chianino – mozzarella – løg – parmesan – spinat – trøffelolie – 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