

ANTIPASTI

- Affettati misti – italiensk charcuteri – 165
Caprese – mozzarella – tomat – basilikum – 95
Grillet blæksprutte – 'nduja – kartofler – kapers – rucola – 175
Stracciatella – pizzaovnsbrød – pistacie – rosmarinolie – 115
Gratineret aubergine – tomat – parmesan – zucchini – 115
Carpaccio – parmesan – rucola – citron – 155
Carne Cruda – æggeblomme – trøffelolie – rucola – monte vecchio – 165
Melon – agurk – spinat – mozzarella – balsamico – saltede mandler – 135

PRIMI

- Risotto – del giorno
Pasta – del giorno
Fregola – dybhavsrejer – bisque – tomat – hvidløg – dild – chili – 165
Pasta Stracci – zucchini – provolone – parmesan – scarmoza – basilikum – 155
Risotto – kammuslinger – pighvarfond – brunet smør – ærter – dild – 220
Spaghetti – trøffel – parmesan – smør – Dagspris
Tilvalg af friskrevet trøffel – Dagspris

SECONDI

- Dorada – salsa verde – fennikel – forårsløg – zucchini – citron – 210
Scallopine di pollo – salvie – spinat – citron – kartofler – 235
Stegt blomkål – selleri/svampepuré – parmesan 30mdr – hasselnødder – trøffel – 235
Pighvar – spæde gulerødder – ærter – beurre blanc – trøffel – 295
Tagliata di manzo – sommergrønt – agro dolce – hasselnødder – 405
Tilvalg af friskrevet trøffel – Dagspris

PIZZE

- Prosciutto di San Daniele – tomat – mozzarella – rucola – hvidløg – 155
Salsiccia – mozzarella – pecorino sardo – broccoli – rødløg – hvidløg – 155
Salame ventricina – tomat – mozzarella – scamorza – chili – basilikum – 145
Pancetta – mozzarella – kartofler – rosmarin – stracciatella – trøffelolie – 155
Quattro Formaggi – mozzarella – tørret chili – hvidløg – timian – 155
Tilvalg af friskrevet trøffel – Dagspris

FORMAGGI

- Udvalg af forskellige italienske oste
Pr. stk. – 40
3 stk. – 105
6 stk. – 175

DOLCE

- Tiramisù FIAT – 95
Karamel-chokolade semifreddo – saltet karamelsauce – 95
Citronsorbet – gin – brombær – rosmarin – crumble – 95
Panna Cotta – del giorno – 95



MENU FIAT

4 retter & 4 glas vin
– 595 –

Dagens menu, sammensat
af køkkenchef & sommelier

FIAT 10

10 retters sharing menu
– 525 –
pr. person

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