

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 – brændt citronmayo – rucola – kapers – skalotte – sprød parmesan – 175
Antipasto del giorno – italienske delikatesser – 215
Bitre salater – pære – figer – valnøddepesto – gorgonzola – ristede valnødder – 145
Bruschetta – confiteret okse – rucola – hvid balsamico – parmesan – citronskal – 175

PRIMI

- Risotto – del giorno
Pasta – del giorno
Fregola – dybhavsrejer – bisque – tomat – hvidløg – dild – chili – 175
Linguini – zucchini – tomater – rød chili – hvidløg – timian – parmesan – 165
Casarecce – okseragout – salsiccia – parmesan – provolone – 185
Risotto – kammuslinger – jordskokker – brunet smør – hønsefond – timian – 225
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 – borettane løg – kantareller – beurre blanc – trøffel – 325
Tagliata di manzo – dagens grønt – agrodolce – hasselnødder – dagspris
Tilvalg af friskrevet trøffel – dagspris

PIZZE

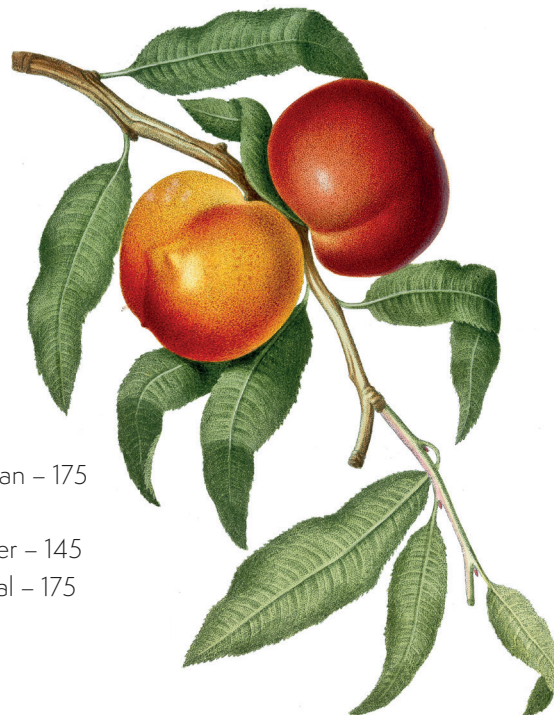
- Prosciutto di San Daniele – tomat – mozzarella – rucola – hvidløg – 170
Ansjoser – tomat – mozzarella – kapers – tørret chili – hvidløg – oregano – 170
Salame Ventricina – tomat – mozzarella – scarmoza – chili – basilikum – 170
Salsiccia – mozzarella – kartofler – pecorino sardo – stracciatella – rosmarin – hvidløg – 170
Stegt aubergine – tomat – mozzarella – 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
Blodappelsinssorbet – 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

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