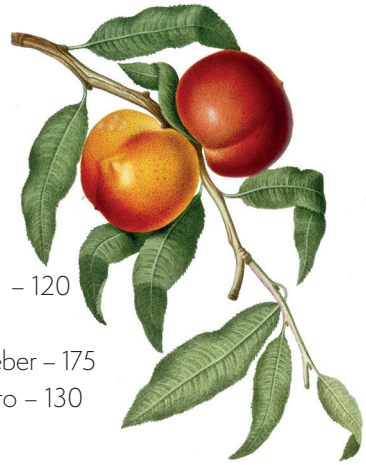


ANTIPASTI

Affettati misti – udvalg af italiensk charcuteri – 185
Radicchio – Castelfranco – hindbærvinaigrette – kikærtecreme – rødbedegel – puffet boghvede – 120
Burrata – svampe – svampecitronette – persille – hasselnød – 140
Carpaccio af Sashi-oksekød – emulsion på brunet smør – borettaneløg – brøndkarse – valnød – rosa peber – 175
Vegetarisk millefoglie – aubergine – squash – scamorza – tomatsauce – parmesan – basilikumpesto – 130
Vitello tonnato – tonnatoskum – kapers – syltede sennepsfrø – persilleolie – 165
Stegt rød tun – pistacie – rucolapesto – mozzarellasauce – grapefrugt – 180

PRIMI

Risotto – del Giorno
Pasta – del Giorno
Spaghetti – vongole – hvidvin – hvidløg – urter – grøn chili – 215
Caserecce – Delica-græskar – taleggiocreme – græskarkernechips – 165
Rigatoni Cacio e Pepe – lagret pecorino sardo – 3 pebersorter – 160
Tagliatelle – bolognese ragù – provolonecreme – stegt rosmarin – 185
Spaghetti – hummerhale – bisque – persille og focacciakrumme – purløg – lime – dagspris
Spaghetti – frisk trøffel – trøffelsmør – parmesan – dagspris

SECONDI

Havbarsfilet – muslingesauce – palmekål – jordskokkepuré – dildolie – 415
Aubergine – tomatsauce – parmesan – rucola – hvidløg – pinjekerner – basilikum – 205
Scallopine di pollo – salvie – kapers – kartofler – citron – 245
Bistecca alla Fiorentina ca. 500 g. – sprøde porrer – jus med honning –
puré af kartoffel og trøffel – *kan deles* – 585
Tilvalg af friskrevet trøffel – dagspris

PIZZE

Prosciutto San Daniele – cherrytomater – mozzarella – rucola – hvidløg – 170
Grillet zucchini og aubergine – gule tomater – basilikumpesto – stracciatella – 170
Salame Ventricina – tomat – mozzarella – karamelliserede rødløg – chili – basilikum – 170
Pancetta Coppata – mozzarella – kartofler – scamorza – rosmarin – hvidløg – 170
Quattro formaggi – taleggio – gorgonzola – scamorza – parmesan – honning – 170
Tilvalg af friskrevet trøffel – dagspris

FORMAGGI

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

DOLCE

Tiramisù FIAT – 80
Semifreddo – chokolade – karamel – crumble – 80
Æble og mynte sorbet – marengs – mørk chokolade – 80
Panna Cotta – del giorno – 80
Cannolo Siciliano – ricottacreme – mørk chokolade – pistacie – 40
Sgroppino – citronsorbet – hyldeblomst – Another Hendrick's – spumante – 150

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

Ved betaling med kreditkort opkræves kortudsteders gældende gebyr. Alle priser er i danske kroner.

Information om allergene ingredienser - Spørg venligst din tjener.