

APERITIVI

VERMOUTH BIANCO	kr. 75
Klassisk vermouth fra Contratto med is og timian <i>Classic Vermouth from Contratto served on the rocks with thyme</i>	
APEROL SPRITZ	kr. 55
Prosecco, Aperol og San Pellegrino <i>Prosecco, Aperol and soda</i>	
MOSCATO D'ASTI 'BRICCO QUAGLIA'	kr. 80
Sødmefuld og let mousserende moscato med en duft af pære, fra La Spinetta <i>A sweet sparkling single vineyard moscato wine from La Spinetta, Piemonte</i>	
PROSECCO DI VALDOBBIADENE 'SAN BOLDO'	kr. 75
Fyldig mousserende vin fra Marsuret <i>Marsuret makes this solid sparkling wine in Valdobbiadene, Veneto</i>	
FRANCIACORTA BRUT NATURE	kr. 115
Franciacorta er Italiens svar på Champagne. Dette er Ronco Calinos uden dosage. <i>An elegant Franciacorta from Ronco Calino without dosage</i>	
CRODINO (0%) / APEROL SODA (3% alc.)	kr. 45
Ikke-alkoholiske italienske aperitiffer <i>Italian non-alcoholic aperitifs</i>	

**Ved spørgsmål og eventuelle allergene ingredienser i maden,
henvend dig venligst til personalet.**

MENU I

Bruschetta

Ristet hvidløgsbrød med friske tomater
Toasted garlic bread with fresh tomatoes

Ravioloni al pomodoro e basilico

Store hjemmelavede ravioli med kødfyld i frisk tomatsauce med basilikum og parmesan
Homemade ravioli with meat stuffing in a fresh tomato sauce with sweet basil

Saltimbocca alla Romana

Kalvetykstegsfilet med parmaskinke og salvie
Sirloin fillet with parma ham and sage

Semifreddo allo zabaione con gelato di cioccolato

Zabaione-parfait med ristede mandler og chokoladeis
Semi-cold dessert with Zabaione, toasted almonds and chocolate ice cream

425 kroner

MENU II

Lasagnette con capesante e carciofi

Lasagnette-pasta med kammuslinger og artiskokcreme
Scallops in lasagnette pasta with cream of artichokes

Gnocchi verdi

Hjemmelavede spinat-gnocchi vendt i smør og parmesan
Homemade gnocchi with spinach in butter and parmesan

Scaloppina Tartufata con uova di Quaglia

Kalvetykstegsfilet med vagtelæg, asparges, champignon og sommertrøfler
Sirloin fillet with quail eggs, asparagus, mushrooms and summer truffles

Tiramisu

Den klassiske venetianske dessert
'Cheer me up' Venetian cake of custard, coffee, liqueur, etc.

475 kroner

MENU III
(DEGUSTAZIONE)

Antipasti al carrello
Anretning med flere små antipasti
A selection of small appetizers

Fettuccine al tartufo nero di Norcia
Fettuccine med sort trøffel fra Norcia i Umbrien
Fettuccine with black truffle from Norcia

Agnello al forno
La Bucas signaturret. Lammeryg i ovn med rosmarin. Serveret med grøntsager.
Saddle of lamb with rosemary, prepared in oven

Formaggi di La Buca
Tallerken med syv forskellige italienske oste med hver deres særpræg.
A mixed cheese plate

Gelato di basilico con fragole, aceto balsamico e olive
Basilikumis med jordbær, balsamico og karamelliserede oliven
Basil ice cream with strawberries, balsamic vinegar and caramelized olives

690 kroner

À LA CARTE

**- VI TAGER GERNE HENSYN TIL GÆSTER SOM ØNSKER
AT UNDGÅ BESTEMTE RÅVARER I MADEN**

ANTIPASTI STARTERS

BRUSCHETTA Ristet hvidløgsbrød med friske tomater <i>Toasted garlic bread with fresh tomatoes</i>	kr. 55
AFFETTATO DI COPPA CON CRÊPE DI RUCOLA E FONTINA Skiver af coppa (lufttørret grisenakke) med crêpe af rucola og fontinaost <i>Finely sliced coppa with crêpe of rucola and Fontina cheese</i>	kr. 96
OLIVE ALL'ASCOLANA Store friterede oliven med kødfyld <i>Large fried olives with meat stuffing</i>	kr. 96
CARPACCIO ALLA PIEMONTESE Råmarineret oksemørbrad med parmesanost og trøffelolie <i>Finely sliced raw beef tenderloin with parmesan cheese and truffle oil</i>	kr. 96
LASAGNETTE CON CAPESANTE E CREMA DI CARCIOFI Lasagnette-pasta med kammuslinger og artiskokcreme <i>Scallops in lasagnette pasta with cream of artichokes</i>	kr. 96
ANTIPASTO AL CARRELLO Anretning med flere små antipasti (kun torsdag, fredag, lørdag og søndag) <i>A selection of small appetizers (only on Thursday - Sunday)</i>	kr. 160

PRIMI PIATTI

FORRETTER - FIRST COURSES

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI Linguine med venusmuslinger <i>Linguine with Venus clams</i>	kr. 117
LASAGNA BIANCA CON CAVOLO CAPPuccio Lasagne med hvidkål, fontinaost og pancetta <i>Lasagna with white cabbage, Fontina cheese and pancetta</i>	kr. 117
AGNOLOTTI DI TALEGGIO E ASPARAGI Agnolotti med fyld af Taleggio og asparges i en let tomatsovs med pancetta <i>Homemade agnolotti with Taleggio and asparagus stuffing in a light tomato sauce with pancetta</i>	kr. 117
PLIN RIPIENI DI CINGHIALE IN BRODO Ravioli del Plin med vildtsvinefyld i klar suppe <i>Homemade ravioli del Plin with wild boar stuffing in clear soup</i>	kr. 117
CANNELLONI CON RICOTTA E SPINACI Hjemmelavede cannelloni med ricotta-ost og spinat. <i>Homemade cannelloni with ricotta and spinach</i>	kr. 117

GNOCCHI VERDI Hjemmelavede spinat-gnocchi vendt i smør og parmesan <i>Homemade gnocchi with spinach in butter and parmesan</i>	kr. 117
RAVIOLONI AL BURRO E SALVIA Store hjemmelavede ravioli med kødfyld vendt i smør, frisk salvie og parmesan <i>Homemade ravioli with meat stuffing in butter, sage and parmesan</i>	kr. 117
FETTUCCINE AL TARTUFO NERO DI NORCIA Fettuccine med sort trøffel. <i>Fettuccine with black truffle from Norcia.</i>	kr. 117
CREMA DI POMODORO Tomatsuppe med parmesan og basilikum <i>Tomato soup</i>	kr. 117
ZUPPA DI COZZE Muslinger i krydret suppe <i>Mussels in a spicy soup</i>	kr. 117
RISOTTO AI QUATTRO FORMAGGI E TARTUFO Risotto med fire slags oste og sort trøffel. <i>Risotto with four kind of cheeses and sprinkled with truffle</i>	kr. 117

SECONDI

HOVEDRETTER - MAIN COURSES

-risotto og pastaretterne fås også
som hovedretter til 190 kr.

TAGLIATA DI FILETTO IN SALSA DI ZENZERO CON CAPONATA kr. 270
Oksemørbrad i en sauce af ingefær, peperoncino og honning serveret med caponata
Beef tenderloin with a sauce of ginger, italian chili and honey. Served with caponata vegetables

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA kr. 210
Kalvetykstegsfilet med parmaskinke og salvie
Sirloin fillet with parma ham and sage

BISTECCA ALLA FIORENTINA kr. 295
Stor grillstegt T-bone steak af marmoreret oksetyndsteg -
serveret meget rødt som den klassiske Fiorentina fra Toscana
Big grilled T-Bone steak in the classic Tuscan way (served rare)

FEGATO ALLA VENEZIANA kr. 177
Stegt kalvelever, som den tilberedes i Venedig, med løg og et stæk rødvinseddike
Venetian style veal liver with onions and red wine vinegar

SCALOPPINA TARTUFATA CON UOVA DI QUAGLIA E ASPARAGI kr. 240
Kalvetykstegsfilet med vagtelæg, asparges, champignon og sommertrøfler
Sirloin fillet with quail eggs, asparagus, mushrooms and summer truffles

ENTRECÔTE ALLA ROBESPIERRE kr. 264
Oksefilet med spinat marineret i olivenolie og citron og serveret med parmesan
Fillet of beef with spinach marinated in olive oil and lemon and topped with parmesan

AGNELLO AL FORNO kr. 290
Lammeryg i ovn med rosmarin
Saddle of lamb with rosemary, prepared in oven

LANGUSTINE IN PADELLA kr. 295
Stegte jomfruhummere tilberedt med persille, chili og hvidløg. Serveres med salat
Norway Lobster fried in olive oil with parsley, chili and garlic. Served with a mixed salad

ORATA ALLO ZAFFERANO kr. 260
Paneret filet af middelhavsfisken dorade i safransauce hertil kompot af grøntsager
Gilt-head bream fillet in saffron sauce with vegetables

FORMAGGI

OST - CHEESE

Bestil venligst osten inden hovedretten,
så den når at få den rette temperatur

- FORMAGGI DELLA BUCA kr. 155
En blandet ostetallerken med følgende oste:
A mixed cheese plate with the following cheeses:
ROSA CAMUNA, mild komælksost fra Lombardiet
TALEGGIO, rødkit-ost på komælk
PECORINO GRAN MUGIANO, lagret råmælksost på fåremælk
GORGONZOLA, cremet blåskimmelost af komælk
OCCELLI AL BAROLO, Ko- og gedemælksost lagret i Barolo
REGGIANO, udsøgt parmesanost fra Emilia-Romagna, lagret 24 mdr.
PECORINO AL TARTUFO, lagret ost på fåremælk med trøffel
- til osten kan vi anbefale et glas sødt Picolit Passito fra Ermacora kr. 78

DESSERT

DESSERT - DESSERTS

AFFOGATO AL CAFFÉ	kr. 95
Kugler af vaniljeis 'druknet' i espressokaffe	
<i>Chunks of vanilla ice cream smothered with espresso</i>	
- til kan vi anbefale et glas Recioto della Valpolicella fra Brigaldara	kr. 70
TIRAMISÚ	kr. 105
'Kvik mig op' Venetiansk kage af råcreme, kaffe og likør m.m.	
<i>'Cheer me up' Venetian cake of custard, coffe, liqueur, etc.</i>	
- til tiramisu kan vi anbefale et glas Morsi di Luce fra Florio	kr. 65
GELATO DI BASILICO CON FRAGOLE, ACETO BALSAMICO E OLIVE	kr. 105
Basilikumis med jordbær, balsamico og karamelliserede oliven	
<i>Basil ice cream with strawberries, balsamic vinegar and caramelized olives</i>	
- til kan vi anbefale et glas Gewürztraminer spätlese fra Hofstätter	kr. 85
SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE CON GELATO DI CIOCCOLATO	kr. 105
Zabaione-parfait med ristede mandler og chokoladeis	
<i>Semi-cold dessert with Zabaione, toasted almonds and chocolate ice cream</i>	
- til kan vi anbefale et glas Recioto della Valpolicella fra Brigaldara	kr. 70

CAFFÉ

KAFFE - COFFEE

ESPRESSO	kr.	33
DOPPIO ESPRESSO	kr.	44
CAPPUCCINO / CAFFÉ CON LATTE / AMERICANO	kr.	44
SORT TE, DARJEELING MOUNT EVEREST (økologisk)	kr.	44
GRØN TE, JASMINE DRAGON PHOENIX PEARLS (økologisk)	kr.	44
URTE TE, TIGER MINT (økologisk)	kr.	44

ØL OG VAND

BEER & SOFT DRINKS

VAND

Acqua Minerale 50 cl. Ferrarelle (med naturlige bobler)	kr.	39
Acqua Natia 50 cl. (uden bobler)	kr.	39
Postevand med is, tap water (ad lib.)	pr. gæst kr.	10

SODAVAND

Coca-Cola/ -Zero	25 cl. kr.	36
------------------	------------	----

SODAVAND FRA SICILIEN (TOMARCHIO)

Limonata (citron)	20 cl. kr.	36
Aranciata (appelsin)	20 cl. kr.	36
Aranciata Rossa Sanguinella (blodappelsin)	20 cl. kr.	36
Gassosa	20 cl. kr.	36
Gassosa al Sambuca (anis)	20 cl. kr.	36
Chinotto (bitter chinotto-citrus)	20 cl. kr.	36

SAFT (Økologisk)

Søbogaard Æblemost / Hyldeblomst / Hindbær	25 cl. kr.	36
--	------------	----

ØL

Birra Menabrea Bionda/Pale lager (4,7%) 33 cl.	kr.	44
Birra Menabrea Ambrata (Classic)/Lager (5%) 33 cl.	kr.	44