

## 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	kr. 66
Sødmefuld og let mousserende moscato med en duft af pære, fra Albino Rocca <i>A sweet sparkling moscato wine from Albino Rocca, Piemonte</i>	
PROSECCO DI VALDOBBIADENE	kr. 75
Fyldig mousserende vin fra topproducenten Bisol <i>Bisol makes this solid sparkling wine</i>	
FRANCIACORTA BRUT NATURE	kr. 98
Franciacorta er Italiens svar på Champagne. Dette er Ronco Calinos uden dosage. <i>An elegant Franciacorta from Ronco Calino without dosage</i>	
CRODINO (0%), SANBITTER (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*

### Torta di cioccolato all'arancia

*Chokoladekage med mascarponecreme serveret med appelsinsorbet*  
*Chocolate cake with mascarpone cream and orange sorbet*

420 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*

### Panna cotta di vaniglia e caffè con liquirizia calabrese

*Vanilje og kaffe panna cotta med en lakridssirup fra Calabrien*  
*Vanilla and coffee cream pudding with syrup of Calabrian liquorice*

470 kroner

**MENU III**  
(DEGUSTAZIONE)

Antipasti al carello  
*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*

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

680 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. 53
OLIVE ALL'ASCOLANA Store friterede oliven med kødfyld <i>Large fried olives with meat stuffing</i>	kr. 95
CARPACCIO ALLA PIEMONTESE Råmarineret oksemørbrad med parmesanost og trøffelolie <i>Finely sliced raw beef tenderloin with parmesan cheese and truffle oil</i>	kr. 95
CRUDITÉ CON PROSCIUTTO CROCCANTE, NOCI E TARTUFO Grøntsagscrudité med valnødder, sprød parmaskinke og cremet trøffelsauce <i>Raw vegetables with walnuts, crisp prosciutto and a creamy truffle sauce</i>	kr. 95
LASAGNETTE CON CAPESANTE E CREMA DI CARCIOFI Lasagnette-pasta med kammuslinger og artiskokcreme <i>Scallops in lasagnette pasta with cream of artichokes</i>	kr. 95
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. 155

## PRIMI PIATTI

### FORRETTER - FIRST COURSES

AGNOLOTTI DI TALEGGIO E ASPARAGI kr. 115  
Hjemmelavede agnolotti med fyld af Taleggio og asparges i en let tomatsovs  
*Homemade agnolotti with Taleggio and asparagus stuffing in a light tomato sauce*

TROFIE ALLA NORMA kr. 115  
Kort snoet pasta med aubergine, tomat og saltet ricottaost fra Sicilien  
*Trofie pasta in tomato sauce with eggplant and salted ricotta cheese*

CANNELLONI CON RICOTTA E SPINACI kr. 115  
Hjemmelavede cannelloni med ricotta-ost og spinat.  
*Homemade cannelloni with ricotta and spinach*

GNOCCHI VERDI kr. 115  
Hjemmelavede spinat-gnocchi vendt i smør og parmesan  
*Homemade gnocchi with spinach in butter and parmesan*

RAVIOLONI AL BURRO E SALVIA	kr. 115
Store hjemmelavede ravioli med kødfyld vendt i smør, frisk salvie og parmesan <i>Homemade ravioli with meat stuffing in butter, sage and parmesan</i>	
FETTUCCHINE AL TARTUFO NERO DI NORCIA (min. 2 portioner)	kr. 115
Fettuccine med sort trøffel. <i>Fettuccine with black truffle from Norcia.</i>	
CREMA DI POMODORO	kr. 115
Tomatsuppe <i>Tomato soup</i>	
LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI	kr. 115
Linguine med venusmuslinger <i>Linguine with Venus clams</i>	
ZUPPA DI COZZE	kr. 115
Muslinger i krydret suppe <i>Mussels in a spicy soup</i>	
RISOTTO CON CREMA DI LANGUSTINE E GAMBERI	kr. 115
Skaldyrsrisotto med koldvandsrejer, jomfruhummer, ærter og mynte <i>Risotto with Norway Lobster, prawns, peas and mint</i>	

## SECONDI

### HOVEDRETTER - MAIN COURSES

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

PALERMITANA NERA CON CARBONE VEGETALE kr. 260

Grillstegt oksefilet vendt i brødkrumme med aktivt kul hertil grønne tomater

*Fillet of beef covered crumbs of bread, activated charcoal, oregano, parmesan and served with green tomatoes*

AGNELLO AL FORNO kr. 285

Lammeryg i ovn med rosmarin

*Saddle of lamb with rosemary, prepared in oven*

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. 175

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. 235  
Kalvetykstegsfilet med vagtelæg, asparges, champignon og sommertrøfler  
*Sirloin fillet with quail eggs, asparagus, mushrooms and summer truffles*

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA kr. 205  
Kalvetykstegsfilet med parmaskinke og salvie  
*Sirloin fillet with parma ham and sage*

ENTRECÔTE ALLA ROBESPIERRE kr. 260  
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*

LANGUSTINE IN PADELLA kr. 290  
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*

PESCE ROSSO IN CROSTA CON SENSAZIONI DI FINOCCHIO kr. 260  
Filet af rødfisk, sprøde sesamflager og fennikelfrø. Serveres med grøntsager  
*Red fish served with crunchy flakes of sesame and fennel seeds. Served with vegetables.*

## FORMAGGI

### OST - CHEESE

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

#### FORMAGGI DELLA BUCA

kr. 150

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.	89
Kugler af vaniljeis 'druknet' i espressokaffe		
<i>Chunks of vanilla ice cream smothered with espresso</i>		
TORTA DI CIOCCOLATO ALL'ARANCIA	kr.	99
Chokoladecake med mascarponecreme serveret med appelsinsorbet		
<i>Chocolate cake with mascarpone cream and orange sorbert</i>		
- til kan vi anbefale et glas Recioto di Valpolicella fra Corte Giara	kr.	60
TIRAMISÚ	kr.	99
'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.	55
PANNA COTTA DI VANIGLIA E CAFFÉ CON LIQUIRIZIA CALABRESE	kr.	99
Vanilje og kaffe fløderand med en lakridssirup fra Calabrien		
<i>Vanilla and coffe cream pudding with syrup of Calabrian liquorice</i>		
- til kan vi anbefale et glas Recioto di Soave 'Le Colombare' fra Pieropan	kr.	60

## CAFFÉ

### KAFFE - COFFEE

ESPRESSO	kr.	32
DOPPIO ESPRESSO	kr.	42
CAPPUCCINO / CAFFÉ CON LATTE / AMERICANO	kr.	42
SORT TE, DARJEELING MOUNT EVEREST (økologisk)	kr.	42
GRØN TE, JASMINE DRAGON PHOENIX PEARLS (økologisk)	kr.	42
URTE TE, TIGER MINT (økologisk)	kr.	42

## 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. 35
SODAVAND FRA SICILIEN (TOMARCHIO)		
Limonata (citron)	20 cl.	kr. 35
Aranciata (appelsin)	20 cl.	kr. 35
Aranciata Rossa Sanguinella (blodappelsin)	20 cl.	kr. 35
Gassosa	20 cl.	kr. 35
Gassosa al Sambuca (anis)	20 cl.	kr. 35
Chinotto (bitter chinotto-citrus)	20 cl.	kr. 35
SAFT (Økologisk)		
Søbogaard Æblemost / Hyldeblomst / Hindbær	25 cl.	kr. 35
ØL		
Birra Menabrea Bionda/Pale lager (4,7%) 33 cl.	kr.	42
Birra Menabrea Ambrata (Classic)/Lager (5%) 33 cl.	kr.	42