

APERITIVI

VERMOUTH BIANCO	90,-
Klassisk vermouth fra La Canellese med is og timian <i>Classic Vermouth from La Canellese served on the rocks with thyme</i>	
SPRITZ	90,-
Prosecco, økologisk aperitif fra Sydtyrol og mineralvand <i>Prosecco, Rondó Aperitif and soda</i>	
PROSECCO DI VALDOBBIADENE 'SAN BOLDO'	90,-
Fyldig mousserende vin fra Marsuret <i>Marsuret makes this solid sparkling wine in Valdobbiadene, Veneto</i>	
FRANCIACORTA BRUT NATURE	140,-
Franciacorta er Italiens svar på Champagne. Dette er Ronco Calinos uden dosage <i>An elegant Franciacorta from Ronco Calino without dosage</i>	
GIN TONIC DEL CALCIATORE	130,-
Økologisk gin fra Sydtyrol, tonic fra Tomarchio, citron & rosmarin <i>Our Italian version of the G and T</i>	
NEGRONI 1914	130,-
Økologisk italiensk gin, bitter og vermouth rosso fra Canellese & appelsin <i>Classic Italian cocktail with equal parts gin, bitter and red vermouth</i>	
CRODINO (0%) / APEROL SODA (3% alc.)	60,-
Ikke-alkoholiske italienske aperitiffer <i>Italian non-alcoholic aperitifs</i>	

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 tomat sauce 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

500,-

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

Faraona al timo e limone con cardoncello

Bryst af perlehøne i citron-timian sauce
med kejserhatte og jordskokker
Guinea fowl breast in sauce of lemon and thyme
with king trumpet mushroom and Jerusalem
artichoke

Tiramisu

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

600,-

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

Panna cotta su pera sciroppata e granita
Panna cotta på pocheret pære med italiensk brandy-granité
Panna cotta on poached pear with an Italian brandy granité

850,-

À LA CARTE

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

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

ANTIPASTI STARTERS

BRUSCHETTA Ristet hvidløgsbrød med friske tomater <i>Toasted garlic bread with fresh tomatoes</i>	70,-
CAPONATA CON CALAMARETTI FRITTI ALLA SCAPECE Aubergine caponata med små friterede blæksprutter <i>Eggplant caponata topped with small fried calamari</i>	140,-
CARPACCIO ALLA PIEMONTESE Råmarineret oksemørbrad med parmesanost og trøffelolie <i>Finely sliced raw beef tenderloin with parmesan cheese and truffle oil</i>	140,-
GUAZZETTO DI BROCCOLETTI CON CALAMARI E GAMBERONI Hvidvinsdampede små broccoli med blæksprutter og store rejer fra Atlanterhavet <i>Steamed small broccoli with calamari and prawns from the Atlantic Ocean</i>	140,-
LASAGNETTE CON CAPESANTE E CREMA DI CARCIOFI Lasagnette-pasta med kammuslinger og artiskokcreme <i>Scallops in lasagnette pasta with cream of artichokes</i>	140,-
OLIVE ALL'ASCOLANA Store friterede oliven med kødfyld <i>Large fried olives with meat stuffing</i>	140,-
ANTIPASTO AL CARRELLO Anretning med syv små antipasti på hhv. grøntsager, fisk og kød <i>A selection of small appetizers</i>	195,-

PRIMI PIATTI
FORRETTETTER - FIRST COURSES

- TORTELLONI DI CERVO REALE CON SALSIA DI SPINACI E CAVOLO 150,-
Store tortellini med fyld af kronryrskød på en spinatsauce med sprød kål
Oversized tortellini filled with meat from red deer in a spinach sauce and crisp cabbage
- AGNOLOTTI DI SALSICCIA E PORCINI CON CREMA DI PISTACCHI 150,-
Agnolotti med fyld af salsiccia og Karl Johan svampe i sauce af pistacie og merian
Homemade agnolotti with sausage and porcini mushroom stuffing in pistachio sauce with marjoram
- CANNELLONI CON RICOTTA E SPINACI 150,-
Hjemmelavede cannelloni med ricotta-ost og spinat.
Homemade cannelloni with ricotta and spinach
- LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI 150,-
Linguine med venusmuslinger, hvidløg, peperoncino og persille
Linguine with Venus Clams
- RAVIOLONI AL BURRO E SALVIA 150,-
Store hjemmelavede ravioli med kødfyld vendt i smør, frisk salvie og parmesan
Homemade ravioli with meat stuffing in butter, sage and parmesan
- FETTUCCHINE AL TARTUFO NERO DI NORCIA 150,-
Fettuccine med sort trøffel.
Fettuccine with black truffle from Norcia

<p>TAJARIN CON POLPA DI GRANCHIO Lang tynd piemontesisk pasta med taskekrabbe serveret i skjoldet <i>Thin pasta from Piedmont with edible crab served in its carapace</i></p>	150,-
<p>TRIANGOLI RIPIENI DI ASPARAGI E PANCETTA Trekantet pasta med fyld af asparges og pancetta i cremet tomatsoauce <i>Pasta triangles filled with asparagus and pancetta in a creamy tomatosauce</i></p>	150,-
<p>GNOCCHI VERDI Hjemmelavede spinat-gnocchi vendt i smør og parmesan <i>Homemade gnocchi with spinach in butter and parmesan</i></p>	150,-
<p>MINISTRONE RICCO CON DADINI FRITTI DI PANE Fyldig grøntsagssuppe med friterede brødterninger <i>A rich vegetable soup with croutons</i></p>	150,-
<p>ZUPPA DI COZZE Muslinger i krydret suppe <i>Mussels in a spicy soup</i></p>	150,-
<p>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></p>	150,-

SECONDI

HOVEDRETTER - MAIN COURSES

-risotto og pastaretterne fås også
som hovedretter til 250,-

FARAONA AL TIMO E LIMONE CON CARDONCELLO Bryst af perlehøne i citron-timian sauce med kejserhatte, og jordskokker <i>Guineafowl breast in sauce of lemon and thyme with king trumpet mushroom and Jerusalem artichoke</i>	315,-
TENERONE AL MARSALA CON FINOCCHIO E ARANCIA Grillet velmarmoreret oksesteak fra kornfordret kvæg i marsalasaucen med en salat af fennikel og appelsin <i>Denver Steak in Marsala sauce with a fennel and orange salad</i>	255,-
LA FINANZIERA ¹ Bondsk og traditionel piemontesisk gryderet med hanekam, karljohansvampe, kalvebrisler, -marv og -polpettine kogt i Marsala <i>Ancient Piedmontese stew with sweetbread, peeled crests, veal-polpettine, Porcini mushrooms and Marsala</i>	275,-
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Kalvetykstegsfilet med parmaskinke og salvie <i>Sirloin fillet of veal with parma ham and sage</i>	255,-
FILETTO DI MAIALE DUROC IN SALSA DI PROSECCO Mørbrad af Duroc-gris i en sauce af prosecco med feldsalat og blåbær <i>Duroc pork fillet in Prosecco sauce with salad and blueberry</i>	275,-

¹ La Finanziara stammer fra 1500-tallet, hvor Hertug Carlo Emanuele 1. af Savoyen yndede at spise den. Senere fik retten sit nuværende navn efter jakkerne, som finansmændene bar i 1800-tallet.

BISTECCA ALLA FIORENTINA	350,-
Stor grillstegt T-bone steak af marmoreret oksetyndsteg - serveret meget rødt som den klassiske Fiorentina fra Toscana <i>Big grilled T-Bone steak in the classic Tuscan way (served rare)</i>	
FEGATO ALLA VENEZIANA	250,-
Stegt kalvelever, som den tilberedes i Venedig, med løg og et stæk rødvinseddike <i>Venetian style veal liver with onions and red wine vinegar</i>	
AGNELLO AL FORNO	360,-
Lammeryg i ovn med rosmarin <i>Saddle of lamb with rosemary, prepared in oven</i>	
LANGUSTINE IN PADELLA	360,-
Stegte jomfruhummere tilberedt med persille, chili og hvidløg. Serveres med salat <i>Norway Lobster fried in olive oil with parsley, chili and garlic. Served with a mixed salad</i>	
SCORFANO AL CARTOCCIO	275,-
Filet af rødfisk bagt 'en papillote' med forårsløg, tomater og squash <i>Rose fish baked 'en papillote' with spring onions, tomatoes and zucchini</i>	

FORMAGGI

OST - CHEESE

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

FORMAGGI DELLA BUCA	200,-
En blandet ostetallerken med følgende oste:	
A mixed cheese plate with the following cheeses:	
TOMA PIEMONTESE, mild komælksost fra Piemonte	
TALEGGIO, rødkit-ost på komælk	
PECORINO VAL d'ORCIA, lagret fåremælksost fra Toscana	
GORGONZOLA, cremet blåskimmelost af komælk	
OCCELLI AL BAROLO, Ko- og fåremælksost 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 sød Picolit Passito fra Ermacora	85,-

DESSERT

DESSERT - DESSERTS

AFFOGATO AL CAFFÉ	130,-
Kugler af vaniljeis 'druknet' i espressokaffe <i>Chunks of vanilla ice cream smothered with espresso</i>	
- til kan vi anbefale et glas Festa Noria fra Santadi	95,-
TIRAMISÚ	148,-
'Kvik mig op' Venetiansk kage af råcreme, kaffe og likør m.m. <i>'Cheer me up' Venetian cake of custard, coffee, liqueur, etc.</i>	
- til tiramisu kan vi anbefale et glas Morsi di Luce fra Florio	70,-
PANNA COTTA SU PERA SCIROPATA E GRANITA	148,-
Panna cotta på pocheret pære med italiensk brandy-granité <i>Panna cotta on poached pear with an Italian brandy granité</i>	
- til kan vi anbefale et glas Tre Filer fra Ca' dei Frati	75,-
SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE CON GELATO DI CIOCCOLATO	148,-
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	75,-

CAFFÉ

KAFFE - COFFEE

ESPRESSO	40,-
DOPPIO ESPRESSO, CAPPUCCINO, CAFFÉ CON LATTE, AMERICANO	50,-
SORT TE, DARJEELING HIMALAYA (økologisk)	50,-
GRØN TE, JASMINE DRAGON PHOENIX PEARLS (økologisk)	50,-
URTE TE, TIGER MINT (økologisk)	50,-

ØL OG VAND
BEER & SOFT DRINKS

VAND		
Filtreret mineralvand med eller uden brus (ad lib.)	pr. gæst	35,-
SODAVAND		
Coca-Cola/ -Zero		40,-
ØKO SODAVAND FRA SICILIEN (TOMARCHIO)		
Limonata (citron)		45,-
Aranciata (appelsin)		45,-
Aranciata Rossa Sanguinella (blodappelsin)		45,-
Gassosa		45,-
Chinotto (bitter chinotto-citrus)		45,-
ØKOSAFT		
Søbogaard Æblemost / Hyldeblomst / Hindbær		45,-
ØL		
Birra Menabrea Bionda/Pale lager (4,8%)		60,-
Birra Menabrea Ambrata (Classic)/Lager (5%)		60,-
Birra Zero Zero (Alcohol free lager) (0%)		60,-