

## APERITIVI

|                                                                                                                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| VERMOUTH BIANCO                                                                                                                                             | 90,-  |
| Klassisk vermouth fra La Canellese med is og timian<br><i>Classic Vermouth from La Canellese served on the rocks with thyme</i>                             |       |
| SPRITZ                                                                                                                                                      | 90,-  |
| Prosecco, økologisk aperitif fra Sydtyrol og mineralvand<br><i>Prosecco, Rondó Aperitif and soda</i>                                                        |       |
| PROSECCO DI VALDOBBIADENE 'SAN BOLDO'                                                                                                                       | 90,-  |
| Fyldig mousserende vin fra Marsuret<br><i>Marsuret makes this solid sparkling wine in Valdobbiadene, Veneto</i>                                             |       |
| FRANCIACORTA BRUT NATURE                                                                                                                                    | 150,- |
| Franciacorta er Italiens svar på Champagne. Dette er Ronco Calinos uden dosage<br><i>An elegant Franciacorta from Ronco Calino without dosage</i>           |       |
| GIN TONIC DEL CALCIATORE                                                                                                                                    | 130,- |
| Økologisk gin fra Sydtyrol, tonic fra Tomarchio, citron & rosmarin<br><i>Our Italian version of the G and T</i>                                             |       |
| NEGRONI 1914                                                                                                                                                | 130,- |
| Økologisk italiensk gin, bitter og vermouth rosso fra Canellese & appelsin<br><i>Classic Italian cocktail with equal parts gin, bitter and red vermouth</i> |       |
| CRODINO (0%) / APEROL SODA (3% alc.)                                                                                                                        | 60,-  |
| Ikke-alkoholiske italienske aperitiffer<br><i>Italian non-alcoholic aperitifs</i>                                                                           |       |

## MENU I

### Bruschetta

*Ristet hvidløgbrød med friske tomater*  
*Toasted garlic bread with fresh tomatoes*

### Ravioloni al pomodoro e basilico

*Store hjemmelavede ravioli med kødfyld i*  
*frisk tomatsoase 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*

490,-

## 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 soase*  
*med kejserhatte og jordskokker*  
*Guineafoal breast in soase 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.*

590,-

## **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*

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*

690,-

## **MENU SUPPLEMENT**

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

+ 175,-

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

## PRIMI PIATTI

### FORRETTES - FIRST COURSES

TORTELLONI DI CERVO REALE CON SALSA DI SPINACI E CAVOLO 150,-  
Store tortellini med fyld af krondyrskød 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*

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*

|                                                                         |           |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
| TAJARIN CON POLPA DI GRANCHIO                                           | 150,-     |
| Lang tynd piemontesisk pasta med taskekrabbe serveret i skjoldet        |           |
| <i>Thin pasta from Piedmont with edible crab served in its carapace</i> |           |
| <br>GNOCCHI VERDI                                                       | <br>150,- |
| Hjemmelavede spinat-gnocchi vendt i smør og parmesan                    |           |
| <i>Homemade gnocchi with spinach in butter and parmesan</i>             |           |
| <br>MINESTRONE RICCO CON DADINI FRITTI DI PANE                          | <br>150,- |
| Fyldig grøntsagssuppe med friterede brødterninger                       |           |
| <i>A rich vegetable soup with croutons</i>                              |           |
| <br>ZUPPA DI COZZE                                                      | <br>150,- |
| Muslinger i krydret suppe                                               |           |
| <i>Mussels in a spicy soup</i>                                          |           |
| <br>RISOTTO AI QUATTRO FORMAGGI E TARTUFO                               | <br>150,- |
| Risotto med fire slags oste og sort trøffel.                            |           |
| <i>Risotto with four kind of cheeses and sprinkled with truffle</i>     |           |

**SECONDI**  
HOVEDRETTER - MAIN COURSES  
-risotto og pastaretterne fås også  
som hovedretter til 250,-

FARAONA AL TIMO E LIMONE CON CARDONCELLO 315,-

Bryst af perlehøne i citron-timian sauce med kejserhatte, og jordskokker

*Guineafowl breast in sauce of lemon and thyme with king trumpet mushroom and Jerusalem artichoke*

LA FINANZIERA<sup>1</sup> 275,-

Bondsk og traditionel piemontesisk gryderet med hanekam,

karljohansvampe, kalvebrisler, -marv og -polpettine kogt i Marsala

*Ancient Piedmontese stew with sweetbread, peeled crests, veal-polpettine, Porcini mushrooms and Marsala*

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 255,-

Kalvetykstegsfilet med parmaskinke og salvie

*Sirloin fillet of veal with parma ham and sage*

FILETTO DI MAIALE DUROC IN SALSA DI PROSECCO 275,-

Mørbrad af Duroc-gris i en sauce af prosecco med feldsalat og granatæble

*Duroc pork fillet in Prosecco sauce with salad and pomegranate*

---

<sup>1</sup> La Finanziaria 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 -<br>serveret meget rødt som den klassiske Fiorentina fra Toscana<br><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<br><i>Venetian style veal liver with onions and red wine vinegar</i>                                                |       |
| AGNELLO AL FORNO                                                                                                                                                                                     | 360,- |
| Lammeryg i ovn med rosmarin<br><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<br><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<br><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 175,-

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                                                               | 95,- |
| 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                                                                        | 95,- |
| '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 SCIROPPATA E GRANITA                                        | 95,- |
| 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                               | 95,- |
| 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,- |
|-------------------------------------------|--|------|