

## 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 sparkling wine in Valdobbiadene, Veneto</i>                                                   |       |
| FRANCIACORTA BRUT                                                                                                                                           | 130,- |
| Italiens svar på Champagne, Franciacorta fra Ronco Calino<br><i>An elegant Franciacorta from Ronco Calino</i>                                               |       |
| GIN TONIC DEL CALCIATORE                                                                                                                                    | 130,- |
| Økologisk gin fra Sydtyrol, tonic fra Tomarchio, citron & rosmarin<br><i>Our Italian take on the classic G&amp;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 hvidløgssbrød 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

*Sauteret kalveinderlår fra Himmerland*  
*med parmaskinke og salvie*  
*Sautéed veal cutlets with parma ham and sage*

### Semifreddo allo zabaione con gelato di cioccolato

*Zabaione-parfait med ristede mandler og*  
*chokoladeis*  
*Semi-frozen 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 artichoke cream*

### Gnocchi verdi

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

### Faraona al timo e limone con fagiolini e pancetta

*Bryst af perlehøne i citron-timian soase*  
*med kejserhatte, haricots verts og pancetta*  
*Guinea fowl breast in soase of lemon and thyme*  
*with king trumpet mushrooms, green beans and*  
*pancetta*

### Tiramisu

*Den klassiske venetianske dessert*  
*Classic Venetian dessert of custard, coffee, liqueur*

595,-

## MENU III

(DEGUSTAZIONE)

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

Agnolotti di salsiccia e porcini con crema di pistacchi  
*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*

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*

695,-

## 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<br>Ristet hvidløgsbrød med friske tomater<br><i>Toasted garlic bread with fresh tomatoes</i>                                                                                               | 70,-  |
| CAPONATA CON CALAMARETTI FRITTI ALLA SCAPECE<br>Aubergine caponata med små friterede blæksprutter<br><i>Eggplant caponata topped with small fried calamari</i>                                        | 140,- |
| CARPACCIO ALLA PIEMONTESE<br>Råmarineret oksemørbrad med parmesanost og trøffelolie<br><i>Finely sliced raw beef tenderloin with parmesan cheese and truffle oil</i>                                  | 140,- |
| INSALATA CON BRASATO DI LINGUA CON NOCI E FICHI<br>Salat med valnødder, friske figer og tyndskåret braiseret oksetunge<br><i>Salad with walnuts, fresh figs and thinly sliced braised beef tongue</i> | 140,- |
| LASAGNETTE CON CAPESANTE E CREMA DI CARCIOFI<br>Lasagnette-pasta med kammuslinger og artiskokcreme<br><i>Scallops in lasagnette pasta with artichokes cream</i>                                       | 140,- |
| OLIVE ALL'ASCOLANA<br>Store friterede oliven med kødfyld<br><i>Large fried olives with meat stuffing</i>                                                                                              | 140,- |
| ANTIPASTO AL CARRELLO<br>Anretning med syv små antipasti på hhv. grøntsager, fisk og kød<br><i>A selection of small appetizers</i>                                                                    | 195,- |

## PRIMI PIATTI

### FORRETTES - FIRST COURSES

TORTELLONI DI CERVO REALE CON SALSA DI SPINACI E CAVOLO 155,-

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 155,-

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 165,-

Linguine med venusmuslinger, hvidløg, peperoncino og persille

*Linguine with Venus Clams*

RAVIOLONI AL BURRO E SALVIA 155,-

Store hjemmelavede ravioli med kødfyld vendt i smør, frisk salvie og parmesan

*Homemade ravioli with meat stuffing in butter, sage and parmesan*

|                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
| GNOCCHI VERDI                                                       | 155,- |
| Hjemmelavede spinat-gnocchi vendt i smør og parmesan                |       |
| <i>Homemade gnocchi with spinach in butter and parmesan</i>         |       |
| MINISTRONE RICCO CON DADINI FRITTI DI PANE                          | 155,- |
| Fyldig grøntsagssuppe med friterede brødtørninger                   |       |
| <i>A rich vegetable soup with croutons</i>                          |       |
| ZUPPA DI COZZE                                                      | 155,- |
| Muslinger i krydret suppe                                           |       |
| <i>Mussels in a spicy soup</i>                                      |       |
| RISOTTO AI QUATTRO FORMAGGI E TARTUFO                               | 165,- |
| 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 FAGIOLINI E PANCETTA 315,-  
Bryst af perlehøne i citron-timian sauce med kejserhatte, haricots verts og pancetta  
*Guinea fowl breast in sauce of lemon and thyme with king trumpet mushrooms, green beans and pancetta*

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 255,-  
Sauteret kalveinderlår fra Himmerland med parmaskinke og salvie  
*Sautéed veal cutlets with parma ham and sage*

CONIGLIO ALLE CILIEGIE CON ERBETTE E PEPERONI DI PADRÓN 290,-  
Ovnstegt kanin med friske urter, kirsebær og stegte grønne peber fra Padrón  
*Roasted Rabbit with fresh herbs, cherries and Padrón peppers*

BISTECCA ALLA FIORENTINA 350,-  
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 250,-  
Stegt kalvelever, som den tilberedes i Venedig, med løg og rødvinseddike  
*Venetian style veal liver with onions and red wine vinegar*

|                                                                                               |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| AGNELLO AL FORNO                                                                              | 360,- |
| Lammeryg i ovn med rosmarin                                                                   |       |
| <i>Saddle of lamb with rosemary, prepared in oven</i>                                         |       |
| COSTATA ALLA ROBESPIERRE                                                                      | 290,- |
| Grillet ribeye med spinat marineret i olivenolie, citron og serveret med parmesan             |       |
| <i>Grilled rib eye with spinach marinated in olive oil and lemon and topped with parmesan</i> |       |
| STINCO DI MAIALE BRASATO CON FINOCCHIO E UVA                                                  | 260,- |
| Langtidsbraiseret svineskank med fennikel, druer og polentaknas                               |       |
| <i>Slow-braised pork shank with fennel, grapes and crispy polenta</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 salad</i>  |       |
| SCORFANO AL CARTOCCIO                                                                         | 275,- |
| Filet af rødfisk bagt "en papillote" med forårsløg, tomater og squash                         |       |
| <i>Redfish 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

|                                                                                   |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------|
| GELATO DI MELA E MELOGRANO CON CRUMBLE                                            | 95,- |
| Is på æble og granatæble på gelé af mynte med crumble                             |      |
| <i>Apple/pomegranate ice cream on a mint jelly with crumble</i>                   |      |
| - til isen kan vi anbefale et glas frisk mousserende Birbèt fra Negro             | 75,- |
| <br>TIRAMISÚ                                                                      | 95,- |
| 'Kvik mig op' Venetiansk kage af råcreme, kaffe og likør m.m.                     |      |
| <i>Classic Venetian dessert of custard, coffee, liqueur</i>                       |      |
| - til tiramisu kan vi anbefale et glas Morsi di Luce fra Florio                   | 70,- |
| <br>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,- |
| <br>SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE CON GELATO DI CIOCCOLATO                             | 95,- |
| Zabaione-parfait med ristede mandler og chokoladeis                               |      |
| <i>Semi-frozen 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,- |
| <br>SORT TE, DARJEELING HIMALAYA (økologisk)            | 50,- |
| GRØN TE, JASMIN CHUNG HAO (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,- |
|-------------------------------------------|--|------|

#### DRUESAFT

|                                        |          |      |      |
|----------------------------------------|----------|------|------|
| Vernatsch Rosé, Flein, Alto Adige (0%) | 12,5 cl. | glas | 75,- |
|----------------------------------------|----------|------|------|