APERITIVI

VERMOUTH BIANCO 90,-
Klassisk vermouth fra La Canellese med is og timian
Classic vermouth from La Canellese, served on the rocks with thyme

SPRITZ 90,-
Prosecco, økologisk aperitif fra Sydtyrol og danskvand
Prosecco, Rondó Aperitif and soda water

PROSECCO DI VALDOBBIADENE 'SAN BOLDO' 90,-
Fyldig mousserende vin fra Marsuret
A rich sparkelin wine from Marsuret in Valdobbiadene, Veneto

FRANCIACORTA BRUT 130,-
Italiens svar på champagne. Franciacorta fra Ronco Calino
An elegant Franciacorta from Ronco Calino

GIN TONIC DEL CALCIATORE 130,-
Økologisk gin fra Sydtyrol, tonic fra Tomarchio, citron og rosmarin
Our Italian take on the classic G&T

NEGRONI 1919 130,-
Økologisk italiensk gin, bitter, vermouth rosso fra La Canellese og appelsin
A classic Italian cocktail made with equal parts gin, bitter and red vermouth

CRODINO (0%) / APEROL SODA (3% alc.) 60,-
Ikke-alkoholiske italienske aperitiffer
Italian non-alcoholic aperitifs

MENU I

Bruschetta ricca con olive Taggiasche e peperoni grigliati
Ristet hvidløgsbrød med creme af Taggiasca-oliven og grillede peberfrugter
Toasted garlic bread with Taggiasca olive cream and grilled bell peppers

Ravioloni al pomodoro e basilico
Store hjemmelavede ravioli med kødfyld, frisk tomatsauce, basilikum og parmesan
Large homemade meat-filled ravioli in fresh tomato sauce, basil and Parmesan

Saltimbocca alla Romana
Sauteret kalveinderlår fra Himmerland med parmaskinke og salvie
Sautéed Danish veal with Parma ham and sage

Semifreddo allo zabaione con gelato al cioccolato
Zabaione-parfait med ristede mandler og chokoladeis
Zabaione semifreddo with toasted almonds and chocolate ice cream

490,-

MENU II

Lasagnette con capesante e carciofi
Lasagnette med kammuslinger og artiskokcreme
Lasagnette with scallops and artichoke cream

Gnocchi verdi
Hjemmelavede spinatgnocchi vendt i smør og parmesan
Homemade spinach gnocchi tossed in butter and Parmesan

Faraona al timo e limone con fagiolini e pancetta
Perlehønebryst i citron-timiansauce med kejserhatte, haricots verts og pancetta
Guinea fowl breast in lemon and thyme sauce with king oyster mushrooms, green beans and pancetta

Tiramisù
Den klassiske venetianske dessert
Classic Venetian dessert with mascarpone, coffee, savoiardi biscuits and liqueur

595,-

MENU III
(DEGUSTAZIONE)

Antipasti al carrello
Et udvalg af syv små antipasti med grøntsager, fisk og kød
A selection of seven antipasti with vegetables, fish and meat

Agnolotti ripieni di salsiccia e porcini con crema di pistacchi
Agnolotti fyldt med salsiccia og karljohansvampe i pistaciesauce med merian
Homemade agnolotti filled with sausage and porcini mushrooms in pistachio sauce with marjoram

Sella d'agnello al forno
La Bucas signaturret. Ovnstegt lammeryg med rosmarin, serveret med grøntsager
Roast saddle of lamb with rosemary, served with vegetables

Panna cotta su pera sciroppata con granita al brandy
Panna cotta på pocheret pære med granite af italiensk brandy
Panna cotta on poached pear with Italian brandy granita

695,-

SUPPLEMENTO AL MENU

Formaggi de La Buca
Et udvalg af syv italienske oste, hver med sit eget særpræg
A selection of seven distinctive Italian cheeses
+ 175,-

À LA CARTE

- VI TAGER GERNE HENSYN TIL GÆSTER, DER ØNSKER AT UNDGÅ BESTEMTE RÅVARER

Har du spørgsmål til allergener eller ingredienser i maden,
Er du velkommen til at kontakte personalet

For information about ingredients or allergens, please ask our staff

ANTIPASTI
STARTERS

BRUSCHETTA RICCA CON OLIVE TAGGIASCHE E PEPERONI 70,-
Ristet hvidløgsbrød med creme af Taggiasca-oliven og grillede peberfrugter
Toasted garlic bread with Taggiasca olive cream and grilled bell peppers

CAPONATA CON CALAMARETTI FRITTI ALLA SCAPECE 140,-
Caponata af aubergine med små friterede blæksprutter
Eggplant caponata with fried baby calamari

CARPACCIO ALLA PIEMONTESE 140,-
Råmarineret oksemørbrad med parmesanost og trøffelolie
Finely sliced raw beef tenderloin with Parmesan and truffle oil

INSALATA CON LINGUA BRASATA, NOCI E FICHI 140,-
Salat med valnødder, friske figner og tyndskåret braiseret oksetunge
Salad with walnuts, fresh figs and thinly sliced braised beef tongue

LASAGNETTE CON CAPESANTE E CREMA DI CARCIOFI 140,-
Lasagnette med kammuslinger og artiskokcreme
Lasagnette with scallops and artichoke cream

OLIVE ALL'ASCOLANA 140,-
Store friterede oliven med kødfyld
Large fried olives stuffed with meat

ANTIPASTO AL CARRELLO 195,-
Et udvalg af syv små antipasti med grøntsager, fisk og kød
A selection of seven antipasti with vegetables, fish and meat

PRIMI PIATTI

FORRETTER - FIRST COURSES

TORTELLONI DI CERVO REALE CON SALSA DI SPINACI E CAVOLO 155,-
Store tortelloni fyldt med krondyrskød, serveret med spinatsauce og sprød kål
Homemade tortelloni filled with meat red deer venison, served with spinach sauce and crispy cabbage

AGNOLOTTI RIPIENI DI SALSICCIA E PORCINI CON CREMA DI PISTACCHI 155,-
Agnolotti fyldt med salsiccia og karljohansvampe i pistaciesauce med merian
Homemade agnolotti filled with sausage and porcini mushrooms in pistachio sauce with marjoram

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI 165,-
Linguine med venusmuslinger, hvidløg, peperoncino og persille
Linguine with verace clams, garlic, chilli and parsley

RAVIOLONI AL BURRO E SALVIA 155,-
Store hjemmelavede ravioli med kødfyld, vendt i smør med frisk salvie og parmesan
Large homemade meat-filled ravioli tossed in butter with sage and Parmesan

GNOCCHI VERDI 155,-
Hjemmelavede spinatgnocchi vendt i smør og parmesan
Homemade spinach gnocchi tossed in butter and Parmesan

MINESTRONE RICCO CON CROSTINI DI PANE 155,-
Fyldig grøntsagssuppe med friterede brødterninger
A hearty vegetable soup with fried croutons

ZUPPA DI COZZE 155,-
Blåmuslinger i krydret suppe
Mussels in a spicy broth

RISOTTO AI QUATTRO FORMAGGI CON TARTUFO NERO 165,-
Risotto med fire italienske oste og sort trøffel fra Norcia i Umbrien
Risotto with four Italian cheeses and shaved black truffle from Norcia

SECONDI

HOVEDRETTER - MAIN COURSES

Risotto- og pastaretterne kan også bestilles
som hovedretter til 250,-

FARAONA AL TIMO E LIMONE CON FAGIOLINI E PANCETTA 315,-
Perlehønebryst i citron-timiansauce med kejserhatte, haricots verts og pancetta
Guinea fowl breast in lemon and thyme sauce with king oyster mushrooms, green beans and pancetta

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

CONIGLIO AL FORNO CON CILIEGIE, ERBETTE E
PEPERONI DI PADRÓN 290,-
Ovnstegt kanin med friske urter, kirsebær og stegte Padrón-peberfrugter
Roast rabbit with fresh herbs, cherries and Padrón peppers

BISTECCA ALLA FIORENTINA 350,-
Stor grillet T-bone steak af marmoreret oksekød –
serveret meget rød efter toscansk tradition
Large grilled T-Bone steak, served rare in the traditional Florentine style

FEGATO ALLA VENEZIANA 250,-
Kalvelever tilberedt på venetiansk vis med løg og rødvinseddike
Venetian-style calf's liver with onions and red wine vinegar

SELLA D'AGNELLO AL FORNO 360,-
Ovnstegt lammeryg med rosmarin, serveret med grøntsager
Roast saddle of lamb with rosemary, served with vegetables

COSTATA ALLA ROBESPIERRE 290,-
Grillet ribeye med spinat marineret i olivenolie og citron, serveret med parmesan
Grilled ribeye with spinach marinated in olive oil and lemon, topped with Parmesan

STINCO DI MAIALE BRASATO CON FINOCCHIO E UVA 260,-
Langtidsbraiseret svineskank med fennikel, druer og polentaknas
Slow-braised pork shank with fennel, grapes and crispy polenta

LANGOUSTINE IN PADELLA 360,-
Stegte jomfruhummere med persille, chili og hvidløg, serveret med salat
Pan-fried langoustines with parsley, chili and garlic, served with a salad

SCORFANO AL CARTOCCIO 275,-
Rødfiskefilet bagt en papillote med forårsløg, tomater og squash
Redfish fillet baked en papillote with spring onions, tomatoes and courgettes

FORMAGGI
OST - CHEESE

Vi anbefaler at bestille ostene inden hovedretten,
så de opnår den rette serveringstemperatur

FORMAGGI DELLA BUCA 175,-
Et udvalg af syv italienske oste, hver med sit eget særpræg:
A selection of seven distinctive Italian cheeses:

TOMA PIEMONTESE - mild komælksost fra Piemonte
TALEGGIO - rødkitost af komælk
PECORINO VAL d'ORCIA - lagret fåremælksost fra Toscana
GORGONZOLA - cremet blåskimmelost af komælk
OCCELLI AL BAROLO - ko- og fåremælksost modnet i Barolo
REGGIANO - udsøgt parmesanost fra Emilia-Romagna, lagret i 24 mdr.
PECORINO AL TARTUFO - lagret fåremælksost med trøffel

- til ostene anbefaler vi et glas sød Picolit Passito fra Ermacora 85,-

DESSERT

DESSERT - DESSERTS

GELATO ALLA MELA E AL MELOGRANO CON CRUMBLE 95,-
Æble- og granatæbleis på myntegelé med crumble
Apple pomegranate gelato on mint jelly with crumble
- til isen anbefaler vi et glas frisk, mousserende Birbèt fra Negro 75,-

TIRAMISÙ 95,-
Klassisk venetiansk kage af mascarponecreme, kaffe, savoiardi og likør
Classic Venetian dessert with mascarpone, coffee, savoiardi biscuits and liqueur
- til tiramisù kan vi anbefale et glas Morsi di Luce fra Florio 70,-

PANNA COTTA SU PERA SCIROPPATA CON GRANITA AL BRANDY 95,-
Panna cotta på pocheret pære med granité af italiensk brandy
Panna cotta on poached pear with Italian brandy granita
- til panna cotta kan vi anbefale et glas Tre Filer fra Cà dei Frati 75,-

SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE CON GELATO AL CIOCCOLATO 95,-
Zabaione-parfait med ristede mandler og chokoladeis
Zabaione semifreddo with toasted almonds and chocolate ice cream
- til semifreddo anbefaler vi et glas Recioto della Valpolicella fra Brigaldara 75,-

CAFFÈ

KAFFE - COFFEE

ESPRESSO 40,-
DOPPIO ESPRESSO, CAPPUCCINO, CAFFÈ LATTE, AMERICANO 50,-

SORT TE, DARJEELING HIMALAYA (økologisk) 50,-
GRØN TE, JASMIN CHUNG HAO (økologisk) 50,-
URTETE, 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,-
ØKOLOGISK SODAVAND FRA SICILIEN (TOMARCHIO)			
Limonata (citron)			45,-
Aranciata (appelsin)			45,-
Aranciata Rossa Sanguinella (blodappelsin)			45,-
Gassosa			45,-
Chinotto (bitter italiensk citrusfrugt)			45,-
ØKOSAFT			
Søbogaard Æblemost / Hyldeblomst			45,-
ØL			
Birra Menabrea Bionda/Pale lager (4,8%)			60,-
Birra Menabrea Ambrata (Classic)/Amber lager (5%)			60,-
Birra Zero Zero (Alcohol-free lager) (0%)			60,-
DRUESAFT			
Vernatsch Rosé - Flein, Alto Adige (0%)	12,5 cl	glas	75,-

No surcharge applies to payments made with consumer debit and credit cards issued in the EU/EEA
A card payment surcharge applies to corporate cards and cards issued outside the EU/EEA