

## 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 sparkling wine in Valdobbiadene, Veneto</i>	
FRANCIACORTA BRUT	130,-
Italiens svar på Champagne, Franciacorta fra Ronco Calino <i>An elegant Franciacorta from Ronco Calino</i>	
GIN TONIC DEL CALCIATORE	130,-
Økologisk gin fra Sydtyrol, tonic fra Tomarchio, citron & rosmarin <i>Our Italian take on the classic G&amp;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 tomatsauce 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 sauce*  
*med kejserhatte, haricots verts og pancetta*  
*Guinea fowl breast in sauce of lemon and thyme*  
*with king trumpet mushrooms, green beans and*  
*pancetta*

### Tiramisu

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

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 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 artichokes cream</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 SALSA DI SPINACI E CAVOLO 150,-  
Store tortellini med fyld af kron dyrskød 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*

<p>TAJARIN CON POLPA DI GRANCHIO</p> <p>Lang tynd piemontesisk pasta med taskekrabbe serveret i skjoldet</p> <p><i>Thin pasta from Piedmont with edible crab served in its carapace</i></p>	150,-
<p>GNOCCHI VERDI</p> <p>Hjemmelavede spinat-gnocchi vendt i smør og parmesan</p> <p><i>Homemade gnocchi with spinach in butter and parmesan</i></p>	150,-
<p>MINISTRONE RICCO CON DADINI FRITTI DI PANE</p> <p>Fyldig grøntsagssuppe med friterede brødterninger</p> <p><i>A rich vegetable soup with croutons</i></p>	150,-
<p>ZUPPA DI COZZE</p> <p>Muslinger i krydret suppe</p> <p><i>Mussels in a spicy soup</i></p>	150,-
<p>RISOTTO ALLE CAROTE CON PARMIGIANO E DRAGONCELLO</p> <p>Risotto med gulerod, parmesancreme, pancetta og estragon</p> <p><i>Risotto with carrot, Parmesan, pancetta and tarragon</i></p>	150,-

## 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 kejsershatte, 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	
<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>	
LAVARELLO GRATINATO CON CREMA DI FAVE	290,-
Gratineret helt (delikat hvid fisk) i creme af hestebønner og salat	
<i>Gratinated whitefish in a cream of fava beans with salad</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" italiensk 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,-
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,-
PANNA COTTA SU PERA SCIROPATA 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-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,-
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

Sauvignon Blanc, Flein, Alto Adige (0%) 12,5 cl. glas 75,-