

CAPRICCIO

Ud af huset 15%



Brunch

Brunch Buffet 149,-

Rør æg
Røget laks med peberrod creme
Bacon
Brunch pølser
2 slags ost
Syltetøj
Yoghurt m/ mysli og sirup
Parma skinke m/ melon
Spinat tærte med feta
Croissanter
Pandekager (amerikanske) m/sirup
Friske frugter
Frisk brød / rugbrød
Inkl. kaffe/te og juice

Ekstra tilbehør 199,-

Marinara salat
Caprese salat
Pasta salat m/ kylling
Æble tærte
Fyldte tarteletter m/kylling og asparges
Tun mousse
Salami
Vitello tonnato
Dampet laks med rejer/kaviar
Tiger rejer m/ safran sauce
Fiske filet
Hakkebøf med løg i brun sauce

Tallerken pris inkl. kaffe/te og juice 119,-



Måneds menu

Capriccio



Dagens ret

Capriccio

Capriccio

Menu

Forretter

- 1. Bruschetta alla capriccio** 45,-
Hvidløgsbrød m/ friske tomater, rødløg, frisk basilikum og jomfru olivenolie
- 2. Carpaccio dello chef** 99,-
Tynd banket oksemørbrad marineret m/ citron og trøffel creme toppet m/ rucola og parmesan flager
- 3. Cocktail di gamberetti** 79,-
Rejecocktail med skøn hjemmelavet dressing og kaviar
- 4. Salmone affumicato** 89,-
Røget laks med avocado mousse og friske tomater i olivenolie / balsamico
- 5. Gamberoni all'aglio** 89,-
Kæmperejer / rejer hvidvin, hvidløg og cherry tomater
- 6. Zuppa della casa** 49,-
Dagens suppe
- 7. Tzatziki del greco** 40,-
- 8. Pommes frites** 40,-

Salater

- 11. Insalata caprese** 69,- 49,-
Tomater i skiver og frisk mozzarella ost og basilikum
- 12. Insalata greco** 69,- 49,-
Græsk salat
- 13. Insalata di pollo** 79,- 59,-
Kyllinge salat
- 14. Insalata con salmone** 79,- 59,-
Røget lakse salat

Sandwiches og burger

- 16. Panino con pollo e pesto** 99,- 69,-
Sandwich med kylling og pesto dressing
- 17. Panino con salmone** 99,- 69,-
Sandwich med røget laks og avocado mousse
- 18. Chicago burger** 99,- 79,-
Hjemmelavet burger med salt, løg, tomat og hjemmebagte kartofler
- 19. Capriccio burger** 129,- 89,-
Hjemmelavet burger med salat, løg, tomat, ost, stegte svampe, bacon, og hjemmebagte kartofler

I frokosten mellen 11.30 - 15.00 er de røde priser gældende

Pasta (gluten fri pasta +20kr.)

- 21. Lasagne della mamma** 109,- 69,-
Friske pasta plader med kødsauce, bechamel ost og salat
- 22. Ravioli di funghi alla piemontese** 119,- 79,-
Friske ravioli med svampe og trøffel sauce
- 23. Penne al filetto e tartufo** 119,- 79,-
Friske penne med kød strimler, svampe i trøffelsauce
- 24. Tagliatelle Venezia** 119,- 79,-
Friske båndpasta med frisk laks, tigerrejer i safran sauce
- 25. Penne verdi** 109,- 69,-
Friske penne med friske kyllingestrimler i hjemmelavet grøn pesto
- 26. Penne alla Pavarotti** 99,- 69,-
Friske penne med gammeldags italiano kødsovs

Pizza

- 31. Margarita** 69,- 49,-
Med tomat og ost
- 32. Pizza bolognese** 89,- 69,-
Pizza med kødsovs
- 33. Capricciosa** 79,- 59,-
Tomat, ost, skinke og champignon
- 34. Pizza Parma** 99,- 69,-
Tomat, ost, parmaskinke, gorgonzola og rucola
- 35. Pizza salmone** 99,- 69,-
Tomat, ost, røget laks, cherry tomater og rucola
- 36. Mamma mia** 99,- 69,-
Tomat, ost, kød strimler, champignon og gorgonzola

Menu

Fiskeretter - Pesce

- 41. Sinfonia di pesce** (frokost 99,-) 159,-
Fisksymfoni af søtunge, tigerrejer, røget laks og rejer bygget på salat
- 42. Salmone griglia** 159,-
Grillet laks med salt i saffransauce
- 43. Sogliola al limone** 159,-
Søtunge filet m/ kapers, persille i citron hvidvinssauce med salat

Børneretter - Menu bambino

- 71. Pizza bambino -** 55,-
- 72. Pizza med kødsovs eller pizza skinke** 55,-
Penne med kødsovs
- 73. Fiskfilet m/ p. frites og remoulade** 55,-
- 74. Børnebøf (kalvefilet 150gr.)** 79,-
m/ p. frites og bearnaisesauce
- 75. Børneburger med pommes frites** 59,-

Hovedretter - Carne

- 50. Frokost bøf** 89,-
150 gr. kalvefilet. (Serveres kun fra 11:30 til 15:30)
- 51. Plankesteak – pommes duchés** 189,-
Oksefilet med kartoffelmousse, bacon, champignon, tomat og hvidløgssmør
- 52. Filetto alla griglia (200gr.)** 209,-
Grillet oksemørbrad
- 53. Costolette di vitello (200gr.)** 179,-
Kalvefilet
- 54. Medaglioni di filetto (200gr.)** 199,-
Oksemørbradsmedaljoner
- 55. Filetti di agnello (200gr.)** 189,-
Lammemørbrad
- 56. Petti di pollo (200gr.)** 149,-
Kylling filet

Hjemmelavede valgfri saucer:

Skovssvampe

Gorgonzola

Peber

Bearnaise

Alle kødretter serveres med hjemmebagte kartofler og dagens grønsager

Desserter

- 81. Banana split** 59,-
- 82. Blandet is** 59,-
- 83. Baklava** 59,-
- 84. Pandekager** 65,-
- 85. Tiramisú** 59,-
- 86. Tartufo** 59,-
- 87. Børneis (kun børne. Tak)** 39,-
- 88. Gorgonzola** 59,-
- 89. Stegt Camembert** 59,-

Selskabs Menu

Forretter

- Søtunge rullet i squash på rød pesto
Kæmperejer i provenzale smag
Kammuslinger på grillede auberginer og squash på rød og grøn pesto
Carpaccio af fersk laksefilet i citron/sennep dressing
Tris di bruschette (3 forskellige smag)
Kæmperejer i safran sauce

Hovedretter

- Hel stegt oksemørbrad
Hel stegt kalvefilet
Dåddy / krondyr filet / Ribeye

Tilbehør: Kartofler og grøntsager

Sauce: Rødvin, Marsala, Fasan, Kantareller, Bearnaise, Karl Johan, Gorgonzola, Peber, Skovssvampe

Desserter

- Tiramisú
Blandet is
Frukt cocktail
Islagkage

2 retter fra 219,-

3 retter fra 249,-

Vi sammensætter selvfølgelig også menuen efter jeres ønske

Vinkort

Hvidvin

Lugana Doc, Famiglia Olivini - Veneto

*Demesse Vecchie er en såkaldt cru-mark med Tribiano
"Bourgogne fra Italien" lagret 12 måneder på små egetræsfade*
75,- 325,-

Verdicchio

*En klar, bleg gul vin. Fin, halvtør og velafbalanceret, med en behagelig
eftersmag. Vidunderlig til hors d'ouvres og "alt godt fra havet"*
49,- 189,-

Orvieto

Tør med dejlig frugt i smagen og i det afsluttende bouquet
49,- 199,-

Chardonnay - Sicilien

*100 % Chardonnay fra Puglia Syditalien
Flot alsidig blød hvidvin fra Salento-halvøen*
gl. 49,-209,-

Lugana Doc, Famiglia Olivini - Veneto

*Liflig og aromatisk. En rank, sprød og fabelagtig flot vin.
Olivini's vine findes på de bedste restauranter i Norditalien*
69,- 279,-

Il padrino - Sicilien

*An offer you can't refuse
Halvtør med god tropisk frugt aroma. Duft af Sicilien*
45,-199,-

Bobler & Rosé

Sovrano Brut, Cantine Montelliana - Veneto

Frisk charmetrold fra Veneto
250,- gl. 69,-

Pinot Grigio Rosé, Mánnara Veneto

*Elegant rosé lavet på Pinot Grigio - det kan man godt
Dejlig liflig duft af røde bær, som hindbær og jordbær*
49,- 129,- 218,-

Capriccio rosé

Fra Toscana med langt eftersmag
49,- 129,- 199,-

Chiaretto, Garda Classico, Olivini - Veneto 298,-

*En helt unik og karakterfuld rosévin, lavet på Groppello, Marzemino,
Barbera og Sangiovese - SKAL opleves*

Vino della casa - Husets Rød & Hvidvin gl. 39,- 1/2 99,- 1/1 169,-

Vinkort

Rødvín

Il padrino - Sicilien

An offer you can't refuse

Blød og elegant frugt. Mafiosi vin fra Sicilien

45,- 199,-

Primitivo, Mánnara - Puglia

100 % Primitivo fra Salento-halvøen

Indbydende og sødmefuld vin fra syditalien

gl- 48,- 219,-

Chianti D.O.C.G.

Sangiovese druens finne struktur og dejligt frugt afsluttende bouquet frugtrig "blomstrende"

59,- 229,-

Bardolino

En let frokost rødvin med flot farve, afrundet, fløjsblød

59,- 229,-

Corte Majoli Valpolicella - Veneto

Skoleeksempel på en klassisk Valpolicella skal smage, Lavet på områdes klassiske druer, Corvina, Rondinella og Molinara.

63,- 249,-

Pipoli, Aglianico, Vigneti del Vulture - Basilicata

Lavet på druen Aglianico, ved den udslukte vulkan Monte Vulture

Intens, med masser af nuancer, som chokolade, kaffe, kirsebær

69,- 279,-

Ripasso Valpolicella Zenato - Veneto

Intens duft og smag af tonede rosiner og tobak,

velegnet til kød og stærkeoste

79,- 359,-

Amarone Corte Majoli Valpolicella - Veneto

Tør og fyrrig vin med intens aroma og harmonisk blød smag.

Vinen er lagret på øge fade, er velegnet til rødt kød og vild

89,- 459,-

Brunello di Montalcino, La Velona - Toscana

Lille familievinbrug på kun 12 ha. 3 år på slovenske fade, efterfulgt af 6 måneder på små franske egetræsfade og yderligere 1 år på flaske, smag den

99,- 579,-

Barolo Terra di Vino - Piemonte

"Vinens konge-kongernes vin"

89,- 499,-

GB Odoardi - Calabria

4 lokale druer, 18 måneders lagring. Tæt og meget intens

GB har modtaget 93 & 92 Point i 2009-11 i Winespectator

89,- 399,-

Sant'Antimo "Rosso Montalcino" La Velona - Toscana

Flot vin fra lille familievinbrug på kun 12 ha i Montalcino.

100 % Sangiovese Grosso, flot og struktureret frugt

65,- 298,-

Drikkevarer

Coca Cola, Fanta, lille	22,-	Fadøl lille	25,-
Cola light, Sprite, mellem	35,-	Fadøl mellem	39,-
Lemon, Danskvand, Stor	45,-	Fadøl stor	55,-
		Guld øl(flaske)30	
Ice tea, lille/stor	24,- 36,-	Mineral Vand 1/2 fl.	18,-
Hyldeblomst	29,-	Vand med citron og is	
Solbær	29,-	pr. gl.	10,-
		pr. kande	18,-

Kaffe

Dobl.espresso 29,-	Fransk kaffe (Gran Marnier) 49,-
Espresso 19,-	Irish coffee 49,-
Cappuccino 25,-	Irish coffee double 49,-
Café au lait 25,-	Varm Kakao / Amaretto 45,-
Alm. kaffe 19,-	Kaffe m / Bailey 45,-
Varm kakao 25,-	Italian coffee (Galliano) 49,-
The 19,-	
Caffe latte 27,-	
Chai latte 29,-	

Aperitif

Campari 39,-
Kirr 29,-
Martini 40,-
Ouzo 40,-

Dessert Vine

Portvin 4cl. pr. gl. 39,- Moscatel pr. gl. 39,-

Cognac / Brandy

Camus X.O. 45,-
Metaxa 40,-
Vecchia Romagna 40,-
Sort Renault 45,-
Martell 45,-
Remy Martin 45,-

Spiritus

Snaps 35,-
Grappa 40,-
Gordon gin 40,-
Fernet Branca 40,-
Bacardi Rom 40,-
Tequila 40,-

Whiskey

Southern Comfort 40,-
Jameson 40,-
Chivas regal 40,-
Jack Daniels 40,-

Likør

Amaretto 40,-
Strega 40,-
Grand Marnier 40,-
Sambuca 40,-
Bailey 40,-