

Forréttir – Antipasto

Steiktur provolone-ostur með mangó- og fíkjusalati

Provolone alla piastra con insalata di mango e fichi
Fried provolone with mango and fig salad 2.530.-

Ofnbakaður aspas með parmesan, sóltómötum og hvítlaukssmjöri

Asparagi al forno con parmigiano, pomodori secchi e burro all' aglio
Asparagus with Parmesan, sun-dried tomatoes and garlic butter 2.510.-

Smjörsteiktir humarhalar með marsala, kirsuberjatómötum og kúrbít

Scampi alla piastra con marsala, pomodorini e zucchini
Pan-fried lobster with Marsala, cherry tomatoes and zucchini 2.900.-

Nautacarpaccio með klettakáli, sítrónu og parmesan

Carpaccio di manzo con rucola, limone e parmigiano
Beef carpaccio with arugula, lemon and Parmesan 2.660.-

Parmaskinka, borin fram á glóðuðu brauði með geitaostasósu

Crostone con salsa di formaggio caprino e prosciutto di Parma
Prosciutto di Parma on toast with goat cheese sauce 2.610.-

Pasta – Primi piatti

Svart spaghetti með risarækjum, hvítlauk og eldpirar

Spaghetti neri con gamberoni, aglio e peperoncino
Black spaghetti with tiger shrimps, garlic and chili 3.220.-

Pasta dagsins

Pasta del giorno
Today's pasta 3.160.-

Risotto með gullosti, spínati og sítrónu

Risotto con formaggio locale, spinaci e limone
Risotto with local cheese, spinach and lemon 3.080.-

Tagliatelle með saltfiski, saffran, furuhnetum og chorizo

Tagliatelle con baccalá, zafferano, pinoli e chorizo
Tagliatelle with salted cod, saffron, pine nuts and chorizo 3.160.-

Penne með hægelduðum lambaskönkum í rauðvíni og kryddjurtum

Penne con agnello e erbe aromatiche
Penne with slow roasted lamb shanks and herbs 2.980.-

Fiskur – Pesce

Pönnusteikt rauðspretta, gljád með parmesan og eldpirar

Passera di mare con parmigiano e peperoncino

Pan-fried plaice with Parmesan and chili 3.410.-

Ofnbakaður saltfiskur með myntu, capers og tómötum

Baccalá al forno con menta, capperi e pomodoro

Oven baked salted cod with mint, capers and tomatoes 3.620.-

Skötuselur, hjúpaður kóngasveppum með tómát- og kartöflustöppu

Coda di rospo ai funghi porcini con puré di patate e pomodoro

Monkfish with porcini and tomato flavored mashed potatoes 3.680.-

Fimm rétta matseðill

Fimm rétta matseðill að hætti matreiðslumeistarans (gildir fyrir allt borðið)

Cinque piatti del cuoco (menú unico per tutta la tavola)

Chef's five course menu (for the entire table) 7.300.-

Kjöt – Carne

Kjúklingabringa með mozzarella, tómötum og basil

Petto di pollo con mozzarella, pomodoro e basilico

Chicken breast with mozzarella, tomatoes and basil 3.520.-

Kálfasneiðar „limoncello“

Vitello „limoncello“

Veal „limoncello“ 3.980.-

Grísalund, vafin parmaskinku, borin fram með estragonsósu

Involtino di filetto di maiale al prosciutto di Parma in salsa di dragoncello

Filet of pork wrapped in prosciutto di Parma and served with tarragon sauce 4.150.-