



Limone

p i a z z a
r i s t o r a n t e i t a l i a n o

Aperitivi e Cocktails

Prosecco	89
Aperol Spritz	89
Gin & Tonic	89
G Passion	89
Moscow Mule	89
Dark & stormy	89
Mojito	89
Espresso Martini	89
Strawberry Daiquiri	89



Antipasti - Forretter -

Antipasto misto	139
Udvalg af kokkens foretrukne specialiteter. <i>Selection of the chef's favorite specialties.</i>	2 pers. 239
Vitello Tonnato	139
Tynde skiver af rosa stegt kalvekød på bund af salat, ansjoser, kapers og tunsauce. <i>Thin slices of pink veal on lettuce, anchovies, capers and tuna sauce.</i>	
Carpaccio di Manzo alla Piemontese	149
Råmarineret oksemørbrad på bund af rucola toppet med parmesan, citron og trøffelolie. <i>Marinated beef tenderloin on arugula, topped with parmesan, lemon and truffle oil.</i>	
Carpaccio di Salmone	159
Tyndskåret frisk laks med pesto. <i>Thinly sliced fresh salmon with pesto.</i>	
Insalata Caprese con Bufala	149
Klassisk italiensk salat af solmodne tomater, frisk bøffelmozzarella, modne avocado og friske basilikumblade. Serveret med jomfruolivenolie, balsamico og friskkværnet peber. <i>Classic Italian salad of sun-ripened tomatoes, fresh buffalo mozzarella, ripe avocado and fresh basil leaves. Served with virgin olive oil, balsamic vinegar and freshly ground pepper.</i>	
Insalata Italiana	109
Blandet salat med rucola, cherrytomat, pinjekerner og parmesanflage. <i>Mixed lettuce with arugula, cherry tomatoes, pine nuts and parmesan flakes.</i>	
Zuppa di Pomodoro	109
Tomatsuppe med basilikum og ristet italiensk brød. <i>Tomato soup with basil and toasted Italian bread.</i>	
Zuppa di Aragosta	149
Cremeret hummersuppe med ristet italiensk brød. <i>Creamy lobster soup with toasted Italian bread.</i>	
Bruschetta	89
Ristet italiensk brød med friske tomater, basilikum og hvidløg. <i>Toasted Italian bread with fresh tomatoes, basil and garlic.</i>	



Paste

- *Pasta* -

Linguine allo Scoglio	189
Linguine med årstidens fisk og skaldyr, skøn hjemmelavet sauce af friske tomater og hvidløg drysset med friske krydderurter. <i>Linguine with season's fish and seafood in homemade sauce of fresh tomatoes and garlic, sprinkled with fresh herbs.</i>	
Fettuccine al Salmone	179
Fettuccini med laks og løg i cremet tomatsauce. <i>Fettuccini with salmon and onion in creamy tomato sauce.</i>	
Spaghetti Carbonara	159
Klassisk pastaret med æg, fløde, peber og bacon toppet med friskhøvlet parmesan. <i>Classic pasta dish with egg, cream, pepper and bacon topped with freshly grated parmesan.</i>	
Penne Altopalato	169
Penne med stykker af oksemørbrad og finthakket peberfrugt i en let flødesennepssauce toppet med friskhøvlet parmesan. <i>Penne with pieces of beef tenderloin and finely cut bell pepper in a light cream-mustard sauce topped with freshly grated parmesan.</i>	
Penne all' Arrabbiata	159
Penne med cherrytomater, chili og hvidløg i tomatsauce. <i>Penne with cherry tomatoes, chili and garlic in tomato sauce.</i>	
Pasta Vegetariana	159
Pasta med årstidens grønt i tomatsauce. <i>Pasta with seasonal greens in tomato sauce.</i>	
Ravioli alla Genovese	169
Pasta fyldt med ricottaost i tomat, ost og flødesauce. <i>Pasta filled with ricotta cheese in tomato, cheese and cream sauce.</i>	

Børn under 12 år - halv portion - halv pris



Carne e Pesce

- Kød og fisk -

Alle retter serveres med kartofler og garniture
All dishes are served with potatoes and garnish

Corona di Agnello Lammekrone i rosmarinsauce <i>Crowns of lamb in rosemary sauce</i>	299
Filetto di Manzo al Tartufo Medaljon af oksemørbrad i trøffelsauce. <i>Medallion of beef tenderloin in truffle sauce.</i>	299
Medaglione al Pepe Verde Medaljon af oksemørbrad i cognac og grøn pebersauce. <i>Medallion of beef tenderloin in cognac and green pepper sauce.</i>	289
Saltimbocca alla Romana Kalvefilet med lufttørret parmaskinke og salvie. <i>Veal fillet with air-dried parma ham and sage.</i>	259
Scaloppina di Vitello al Gorgonzola Pandestegte skiver af kalvefilet med mild gorgonzolasauce. <i>Pan fried slices of veal fillet with a mild gorgonzola sauce.</i>	259
Coda di Rospo Havtaske med rejer og safransauce. Serveret med sæsonens garniture. <i>Monkfish with shrimp and saffron sauce. Served with seasonal garnish.</i>	259

Børn under 12 år - halv portion - halv pris





Formaggio e Dolci

- *Ost og Dessert* -

Formaggio Misto	139
<i>Udvalg af italienske oste serveret med frisk frugt. Selection of Italian cheeses served with fresh fruit.</i>	
Panna Cotta	109
<i>Traditionel italiensk fløderand med frisk vaniljeis. Traditional Italian cream dessert with fresh vanilla ice cream.</i>	
Tortino al Cioccolato	109
<i>Hjemmelavet chokoladesouffle med vaniljeis. Homemade chocolate souffle with vanilla ice cream.</i>	
Tiramisu	109
<i>Hjemmelavet italiensk kaffekage. Homemade Italian coffee cake.</i>	
Gelato Italiano	109
<i>Blandet italiensk is. Mixed Italian ice cream.</i>	

Vini Dolce

- *Dessertvin* -

Recioto "Le Quare" - Valpolicella Classico docg	95	495
<i>Mørk dessertvin lavet på Amarone manér, perfekt til chokolade desserter. Dark dessert wine made in Amarone style, perfect for chocolate desserts.</i>		
Vin Santo Tenuta Rossetti - Vin Santo del Chianti doc	75	395
<i>Lys dessertvin med god power og let sødme, perfekt til ost og kaffe. Light dessert wine with good power and light sweetness, perfect for cheese and coffee</i>		
Moscato d'Asti Capetta - Piemonte docg	95	395
<i>Sød mousserende vin fra Astiområdet, perfekt til lyse desserter. Sweet sparkling wine from the Astio area, perfect for light desserts.</i>		



Piemonte Menu

Carpaccio

Tynde skiver af oksemørbrad marineret med trøffelolie, rucola og friskhøvlet parmesan.
Thin slices of beef tenderloin marinated with truffle oil, arugula, and freshly grated parmesan.

Insalata con Mozzarella e Pomodori

Salat af smagfulde cocktailtomater bagt i ovn ved svag varme omgivet af mozzarella, avocado, kapers og frisk basilikum.
Salad of tasty cocktail tomatoes baked in the oven at low heat wrapped by mozzarella, avocado, capers, and fresh basil.

Vitello Tonnato

Tynde skiver af rosestegt kalvekød på bund af salat, ansjoser, kapers og tunsauce.
Thin slices of pink veal on lettuce, anchovies, capers, and tuna sauce.

Filetto di Manzo

Mør og saftig pandestegt oksemørbrad med trøffelsauce. Serveret med årstidens garniture.
Tender and juicy pan fried beef tenderloin with truffle sauce. Served with seasonal garnish.

Formaggi Misti

Udvalg af italienske oste.
A selection of Italian cheeses.

499,-





Sicilia Menu

Zuppa d'Aragosta

Hummersuppe af fond på fisk og skaldyr med rodfrugter, hvidvin og en anelse chili.
Lobster soup of stock from fish and seafood with root vegetables, white wine and a hint of chili.

Carpaccio di Tonno

Carpaccio af tun med citron, peber og rucola.
Carpaccio of tuna with lemon, pepper and arugula.

Cupole alla Marinara

Hjemmelavet ravioli med fyld af fisk. Serveret i cremet sauce af tomat og skaldyr.
Home made fish ravioli served with a creamy sauce made with tomatoes and shellfish.

Coda di Rospo

Havtaske med rejer og safransauce. Serveret med sæsonens garniture.
Monkfish with shrimp and saffron sauce. Served with seasonal garnish.

Sorbetti Misti

Blandet italiensk sorbet is.
Mixed Italian sorbet ice cream.

499,-





Bevande Fredde

Acqua Minerale 75cl	65
<i>Italiensk mineralvand m/u brus</i> <i>Italian mineral water reguler or sparkling</i>	
Sodavand	lille 35 stor 55
<i>Soda</i>	
Birra alla Spina	lille 49 stor 69
<i>Fadøl Royal øko Pilsner el. Classic</i> <i>Draft beer Royal organic Pilsner or Classic</i>	
Øko IPA <i>Organic IPA</i>	lille 49 stor 69
Pift Citrus	69
Anarkist <i>Brown Ale</i>	69
Birra	59
<i>Italiensk flaskeøl, Heineken 0.0, Sol</i>	

Bevande al caffè

Irish Coffee 3cl/6cl	69/85
Baileys Latte 3cl/6cl	69/85
Lumumba 3cl/6cl	69/85
Is-Presso	48
<i>Espresso, vaniljeis og chokoladesauce</i> <i>Espresso, vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	
Is-Latte	48
<i>Dobbelt shot espresso, mælk og valgfri sirup</i> <i>Doublet shot espresso, milk and syrup</i>	



Caffé

Sort kaffe <i>Black coffee</i>	35
Espresso	29/35
Americano	35
Cortado	39
Macchiato	39
Café au lait	49
Caffè latte	45/49
Cappuccino	45/49
Caffè mocha	59
Ekstra shot <i>Extra shot</i>	7
Tilføj sirup <i>Add syrup</i>	5

Bevande Calde

Varm hyldeblomstsaft <i>Warm elder flower juice</i>	45
Chai latte Kanel eller vanilje <i>Cinnamon or vanilla</i>	49
Te Kvæde, Earl Grey eller grøn te <i>Tea: Regular, Earl Grey or green tea</i>	45/65
Varm kakao Skumfiduser og flødeskum <i>Warm chocolate with marshmallows and whipped cream</i>	49
Varm kakao Vaniljeis og flødeskum <i>Vanilla ice cream and whipped cream</i>	69



Limone

ristorante italiano