

AUTHENTIC ITALIAN FOOD PREPARED BY ITALIAN CHEFS



IL ROSMARINO



• MENU •

---

R O S E

## • ANTIPASTI - FORETTER - STARTERS •

- 10 CHARCUTERIE MISTA .....169,-  
Charcuteri-tallerken – blandet udvalg  
*Charcuterie plate – mixed selection*
- 11 BURRATA CON PAMODORI CLORATI E BASILICO .....165,-  
Burrata med tomater og basilikum  
*Burrata with tomater og basilikum*
- 12 POLPO CROCCANTE NDUJA E POLENTA ALLA GRIGLIA .....170,-  
Sprød polpo med nduja sauce og grillet polenta  
*Crispy polpo with nduja sauce and grilled polenta*
- 13 CARPACCIO DI MANZO .....175,-  
Tynde skiver af oksemørbrad marineret med citron og olivenolie, serveret med parmesanost, rucola og trøffel  
*Thin slices of beef tenderloin marinated with lemon and olive oil, served with parmesan cheese, arugula and truffle*
- 14 CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON VINAIGRETTE .....145,-  
AL LIMONE, INSALATA CROCCANTE E FRUTTI DI BOSCO  
Rødbedecarpaccio med citron dressing, sprød salat og bær  
*Beetroot carpaccio with lemon vinaigrette, crispy salad and berries*
- 15 OSTRICHE AL NATURALE – 3 PEZZI SERVITO CON LIMONE E VINAIGRETTE .....135,-  
Østers naturel - 3 stykker med citron og vinaigrette  
*Oysters natural - 3 pieces served with lemon and vinaigrette*
- 16 VITELLO TONNATO .....165,-  
Kalvekød i tynde skiver med kapers og tunsauce  
*Veal in thin slices with capers and tuna sauce*
- 17 TARTARE DI TONNO .....179,-  
Tartare af tun  
*Tartare of tuna*
- 18 TARTARE DI SALMONE .....169,-  
Tartare af laks  
*Tartare of salmon*
- 19 INSALATA MEDITERRANEA CON TONNO GRIGLIATO, CONDIMENTO, .....189,-  
LATTUGA ROMANA, FAGIOLINI VERDI, OLIVE E PAMODORI  
Middelhavsinspireret salat med grillet tun, dressing, romaine lettuce, green beans, oliven og tomater  
*Mediterranean-inspired salad with grilled tuna, dressing, romaine lettuce, green beans, olives and tomatoes*
- 20 CAESAR SALAT .....189,-  
Romainesalat serveret med grillet kyllingebryst, cæsardressing og frisk parmesan  
*Caesar salad with grilled chicken breast, Caesar dressing and parmesan cheese*
- 21 INSALATA MISTA DI STAGIONE .....99,-  
Mix af årstidens salater  
*Mixed of seasonal salads*
- 22 ZUPPETTA DI PESCE E FRUTTI DI MARE .....189,-  
Fiske- og skaldyrssuppe  
*Fish and sea food soup*

## • PASTA •

- 23 LINGUINE AL SEGRETO DEL MARE..... 239,-  
Linguine med alt godt fra havet  
*Linguine with everything good from the sea*
- 24 RIGATONI AL FILETTO DI MANZO.....225,-  
CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO  
Linguine med alt godt fra havet  
*Linguine with everything good from the sea*
- 25 RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI .....199,-  
AL SUGO DI POMODORO  
Ravioli fyldt med ricotta og spinat med tomat sauce  
*Ravioli filled with ricotta and spinach with tomato sauce*
- 26 TAGLIATELLE DI SALMONE.....215,-  
Tagliatelle med laks  
*Tagliatelle with salmon*

## • CARNE - KØD - MEAT •

- 27 FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE .....375,-  
Oksemørbradbøf med pebersauce  
*Beef tenderloin steak with pepper sauce*
- 28 COSTOLETTA DI VITELLO CON OSSO, .....335,-  
FAGIOLINI E CIPOLLE SOTTACETO  
Kalvekotelet med ben grønne bønner og syltede løg  
*Veal chop with bone green beans and pickled onions*
- 29 CARRE' DI AGNELLO CON PURÉ DI CARCIOFI,.....335,-  
SCALOGNO E Salsa AL ROSMARINO  
Carre af lam med artiskokpuré, skalotteløg og rosmarinsauce  
*Carre of lamb with artichoke purée, shallots and rosemary sauce*
- 30 SUPREMA DI POLLO SU SPINACI E FUNGHI.....299,-  
Kylling supreme på spinat og svampe  
*Chicken supreme on spinach and mushrooms*
- 31 TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA .....325,-  
Grillstegt entrecote skiveskåret, med rucola og grana padano  
*Grilled entrecote sliced, with arugula and grana padano*

\*Alle kødretter serveres med dagens kartofler  
og årstidens grøntsager

\*All meat dishes are served with potatoes and  
seasonal vegetables

---

## • PESCE - FISK - FISH •

---

- 32 SALMONE ALLA GRIGLIA SERVITO CON.....299,-  
LATTUGA GRIGLIATA E SALSA DI COZZE  
Grill laks serveret med grillet hjertesalat og muslingesauce  
*Grill salmon served with grilled hearts salad and mussel sauce*
- 33 TONNO ALLA GRIGLIA CON POLENTA, .....345,-  
ASPARAGI E LIMONE  
Grillet tunfisk med polenta, asparges og citron  
*Grilled tuna with polenta, asparagus and lemon*
- 34 MERLUZZO CON CAPPERI,.....325,-  
FAGIOLI E BURRO  
Torsk med bønner og brunet smør  
*Cod with bean and browned butter*
- 35 PESCE DEL GIORNO CHIEDI AL CAMERIERE..... Dagens pris  
Dagens fisk spørg tjeneren  
*Fish of the day ask your waiter*

---

## • DOLCI - DESSERT •

---

- 36 TIRAMISÙ TRADIZIONALE..... 99,-  
Klassisk Italiensk dessert med mascarpone, ladyfingers, kaffe og marsala  
*Classic Italian dessert with mascarpone, ladyfingers, coffee and marsala*
- 37 CREME BRULEE..... 99,-  
Crème brulee  
*Crème brulee*
- 38 PANNA COTTA CON SALSA AI FRUTTI..... 99,-  
Panna cotta med frugtsauce  
*Panna cotta with fruit sauce*
- 39 DOLCE DEL GIORNO CHIEDERE AL CAMERIERE..... Dagens pris  
Dagens dessert spørg jeres tjerner  
*Dessert of the day ask your waiter*

---

## • FORMAGGI - OST - CHEESE •

---

- 40 SELEZIONE DI FORMAGGI.....169,-  
Udvalg af Italienske oste  
*Selection of Italian cheeses*