

Antipasti

Ost

- o Raschera (ko ost)
- o Pecorino Peperoncino (Spicy fåre ost)
- o Caprese (Buratta, cherrytomat og balsamico glase)
- o Gorgonzola
- o Parmesan med balsamico glase

Salami

- o Carpaccio (lufttørret okseinderlår m. Citrusmayo, parmesan & pinjekerner)
- o Vitello (kalvefilet m. tunsauce)
- o lufttørret skinke (Parma)
- o Italiensk trøffelsalami
- o Ventricina Salami (Spicy salami)
- o Porchetta

Varmt

(Der må Max Bestilles 4 mini Pizza)

- o Polpette- Nero's kødboller (okse & svin)
- o Gamberi marinati (Marinerede tigerrejer)
- o Risotto m. Amarone, svampe & parmesan
- o Raviolacci m. svampe, ricottaost & trøffelsauce
- o Salsiccia (mini Pizza)
- o Patate e Rosmarino (mini Pizza)
- o Porchetta Funghi (mini Pizza)
- o Diavola (mini Pizza)
- o Filetto con Gorgonzola (mini pizza)

Specialiteter

- o Oliventapenade
- o Oliven mix m. sten
- o Hjemmelavet pesto
- o Artiskokcreme
- o Peperoncini (Peberfrugt fyldt m. ricotta ost)
- o Bomba regina (stærke grøntsager)
- o Soltørrede Cherrytomater
- o Grissini m. rosmarin

Navn-----

Antipasti

Ost

- o Raschera (ko ost)
- o Pecorino Peperoncino (Spicy fåre ost)
- o Caprese (Buratta, cherrytomater og balsamico glase)
- o Gorgonzola
- o Parmesan med balsamico glase

Salami

- o Carpaccio (lufttørret okseinderlår m. citrusmayo, parmesan & pinjekerner)
- o Vitello (kalvefilet m. tunsauce)
- o lufttørret skinke (Parma)
- o Italiensk trøffelsalami
- o Ventricina Salami (Spicy salami)
- o Porchetta

Varmt

(Der må max bestilles 4 mini Pizza)

- o Polpette- Nero's kødbollere (okse & svin)
- o Gamberi marinati (Marinerede tigerrejer)
- o Risotto m. Amarone, svampe & parmesan
- o Raviolacci m. svampe & ricotta ost & trøffelsauce
- o Salsiccia (mini Pizza)
- o Patate e Rosmarino (mini Pizza)
- o Porchetta Funghi (mini Pizza)
- o Diavola (mini Pizza)
- o Filetto con Gorgonzola (mini pizza)

Specialiteter

- o Oliventapenade
- o Oliven mix m. sten
- o Hjemmelavet pesto
- o Artiskokcreme
- o Peperoncini (Peberfrugt fyldt m. ricotta ost)
- o Bomba regina (stærke grøntsager)
- o Soltørrede cherrytomater
- o Grissini m. rosmarin

Navn-----

