

Ristorante
L'ANGOLETTO
dal 2026

SPUNTINO / SNACKS

Røgede og
saltede mandler 59

Oliven og
soltørrede tomater 59

'Nduja
med crostini 59

ANTIPASTI / FORRETTER

Carpaccio	139
<i>Tynde skiver oksemørbrad med friskrevet Grana Padano, rucola og trøffelolie</i>	
Vitello Tonnato	139
<i>Tynde skiver kalvefilet med tun-, ansjos- og kaperscreme</i>	
Guazzetto di Gamberi	149
<i>Rejer i hvidløg, hvidvin og persille</i>	
Burrata	139
<i>Burrata med tomater, pesto og røgede mandler</i>	
Burrata con Prosciutto Crudo	159
<i>Burrata med lufttørret skinke, pistacienødder, rucola og olivenolie</i>	
Bruschetta	75
<i>Ristet brød med hvidløg, friske tomater og basilikum</i>	

PASTA & RISOTTO

Gnocchi al Pomodoro	155
<i>Gnocchi med tomatsoase, frisk basilikum og Grana Padano</i>	
Tagliatelle con Pollo	195
<i>Tagliatelle med kylling, svampe i flødesauce og pesto</i>	
Linguine al Pescatore	225
<i>Linguine med skaldyr i tomatsoase</i>	
Tagliatelle con Tartufo	215
<i>Tagliatelle med oksemørbrad, svampe og trøffelsauce</i>	
Linguine con Straccetti	215
<i>Linguine med oksemørbrad og gorgonzolasauce</i>	
Risotto	195
<i>Risotto med Karl Johan-svampe og trøffel</i>	

PIZZA

Margherita 119
Tomatsauce, fior di latte, basilikum og olivenolie

Quattro Formaggi 159
Tomatsauce, fior di latte, taleggio, gorgonzola og Grana Padano

Prosciutto Crudo 169
Tomatsauce, fior di latte, parmaskinke, rucola og Grana Padano

Diavola 160
Tomatsauce, fior di latte, stærk salami og chiliolie

Bresaola 179
Tomatsauce, fior di latte, soltørrede tomater og Grana Padano

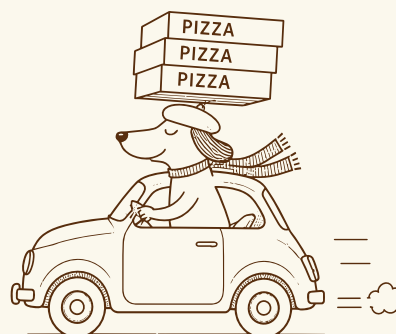
Straccetti di Manzo 179
Tomatsauce, fior di latte, oksemørbrad, svampe og gorgonzola

Patate e Melanzane 169
Mascarpone, kartofler, aubergine og Grana Padano

HVID PIZZA

Funghi e Tartufo 179
Mascarpone, fior di latte, svampe og trøffelolie

HVID PIZZA



CARNE / KØD

Bistecca ai Funghi (170 g) 275
Kalvefilet med skovsvampesauce og garniture

Scaloppine al Gorgonzola (170 g) 275
Kalvefilet med gorgonzolasauce og garniture

Filetto al Pepe Verde (200 g) 319
Oksemørbrad med grøn pebersauce og garniture

Filetto con Tartufo (200 g) 319
Oksemørbrad med trøffelsauce og garniture

PESCE / FISK

Filetto di Sogliola alla Mugnaia 295
Rødtungefilet med kapers og citronsauce

Salmone alla Griglia 269
Grillet laksefilet med hvidvinssauce, kartofler og dagens garniture

CLASSICI L'ANGOLETTO / KLASSIKERE

Burger 195
Med hakket oksekød, ost, bacon, salat, tomat, syltede rødløg, drueagurk og chilimayo
Serveres med fritter og chilimayo

Cæsarsalat 195
Med grillet perlehøne, romainesalat, croutoner og cæsardressing

Insalata al Salmone 195
Grillet laks med blandet salat og vinaigrette

TAGLIERE MISTO

Italienske delikatesser - perfekt at dele

*Bræt med et udvalg af italienske charcuterier og oste,
serveret med oliven, soltørrede tomater og brød*

225



BAMBINI / BØRNEMENU

Pasta 95
Linguine med oksekød, tomat sauce og Grana Padano

Pizza 105
Tomatsauce, mozzarella og pepperoni

Burger 95
Med oksekød, ost, salat, tomat og agurk
Serveres med fritter og ketchup

FORMAGGI E DOLCI / OST & DESSERTER

Tiramisu	95
Gelato Misto - <i>Italiensk is</i>	95
Torta al Cioccolato - <i>Chokoladekage med vaniljeis og crumble</i>	105
Trifle al Rabarbaro - <i>Rabarbertrifli</i>	95
Affogato - <i>Vaniljeis med espresso</i>	95
Formaggi Misti - <i>Tre slags oste</i>	105

APERITIVI & COCKTAILS

Aperol Spritz	100
Limoncello Spritz	100
Kir	89
Kir Royal	95
Dry Martini	100
Gin & Tonic	100
Espresso Martini	100

ØL

Poretti (<i>fad</i>)	69
Poretti Zero (<i>flaske</i>)	55
Peroni Red	55

SODAVAND

	25 cl / 50 cl
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	40 / 60
Squash, Lemon, Squash Sport	40 / 60
Danskvand	30 / 50

VAND

San Pellegrino (<i>50 cl</i>)	60
Acqua Panna (<i>50 cl.</i>)	60
Isvand <i>Kande til 2 personer</i>	45
Isvand <i>ad libitum pr. person</i> (<i>gratis til vin</i>)	25

LEMONADER

Klassisk med brus og mynte	59
Passionsfrugt med brus	59
Hyldeblomst - med eller uden brus	59

KAFFE & TE

Espresso	35
Dobbelt Espresso	45
Americano	45
Cappuccino	55
Caffè Latte	55
Flat White	55
Cortado	45
Iskaffe	59
Islatte	65
Varm chokolade <i>med flødeskum</i>	55
Irish Coffee <i>med Tullamore D.E.W.</i> <i>og flødeskum (3cl)</i>	79
Italiensk Coffee <i>med Galliano likør</i> <i>og flødeskum (3cl)</i>	79
Havremælk	+5
Vanilje / karamel / hasselnød	+5
Chai latte	55
Te <i>Økologisk te fra Emeyu</i>	45
Earl Grey, urtete eller grøn te	

SPUMANTI / BOBLER

VENETO <i>Prosecco DOC Extra Dry (ØKO), Vita Mediterranea - frisk, letdrikkelig</i>	85 / 375
VENETO <i>Prosecco Rosé, Rocca dei Forti - bær, blød</i>	425
TREVISO (VENETO) <i>Spumante Extra Dry, Sacchetto - sprød, elegant</i>	385
PIEMONTE <i>Spumante Dolce, Capet - sød, aromatisk</i>	395
LOMBARDIET <i>Franciacorta Brut, Centinari - cremet, luksuriøs</i>	795
CHAMPAGNE <i>Blanc de Blancs Grand Cru, De Saint-Gal - mineralsk, eksklusiv</i>	1100

VINI BIANCHI / HVIDVINE

VENETO <i>Pinot Grigio, San Martino - frisk, let</i>	75 / 325
SICILIEN <i>Chardonnay Terre Siciliane (ØKO), Vita Mediterranea - blød, rund</i>	75 / 325
SICILIEN <i>Sauvignon Blanc, Andrero - aromatisk, citrusfrisk</i>	95 / 425
SICILIEN <i>Catarratto, Ramarro - frisk, middelhavspræget</i>	325
PIEMONTE <i>Chardonnay, Fratelli Antonio & Raimondo - fyldig, cremet</i>	375
ABRUZZO <i>Trebbiano, Caldora - let, tør</i>	375
SARDINIEN <i>Vermentino, Vimajor - mineralsk, elegant</i>	450
PIEMONTE (ROERO) <i>Roero Arneis DOCG, Fratelli Antonio & Raimondo - floral, raffineret</i>	450
ALTO ADIGE <i>Riesling, Kellerei Bozen - sprød, livlig</i>	550
ALTO ADIGE <i>Pinot Grigio Selezione "EW", Elena Walch - ren, elegant</i>	550
VENETO <i>Soave Classico DOC, Suavia - frisk, mineralsk</i>	550
CAMPANIA <i>Fiano "Oi Ni", Tenuta Scuotto - fyldig, kompleks</i>	600

VINI ROSATI / ROSÉ

SICILIEN <i>Rosato, Ramarro - frisk, sommerlig</i>	75 / 325
PUGLIA I <i>Muri, Vigneti del Salento - blød, frugtig</i>	375
ALTO ADIGE <i>Pischnl, Kellerei Bozen - tør, elegant</i>	475

VINI ROSSI / RØDVINE

SICILIEN Syrah, Ramarro - blød, mørk frugt	75 / 325
FRIULI Pinot Nero, Bosco Albano - let, elegant	95 / 425
PIEMONTE Barbera DOC, Fratelli Antonio & Raimondo - saftig, livlig	95 / 425
PUGLIA Negroamaro, Lucarelli - fyldig, krydret	365
VENETO (VALPOLICELLA) Valpolicella Classico, Recchia - frisk, let	395
TOSCANA Chianti Classico, Poggio Civetta - klassisk, struktureret	475
PIEMONTE Nebbiolo d'Alba DOC, Fratelli Antonio & Raimondo - kompleks, karakterfuld	495
TOSCANA (MONTALCINO) Rosso di Montalcino, Il Poggione - elegant, balanceret	650
PUGLIA (MANDURIA) Primitivo di Manduria - kraftig, fyldig	695
PIEMONTE (BAROLO) Barolo Riserva, Fratelli Antonio & Raimondo - dyb, intens	800
TOSCANA (MONTALCINO) Brunello di Montalcino, Il Poggione - eksklusiv, kompleks	1100
VENETO (VALPOLICELLA) Amarone Riserva, Cantine Bertoldi - intens, fyldig	1200



