



Limone

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

Aperitive

- En god start -

Prosecco	75
Hyldeblomst prosecco	85
Aperol Spritz	85
Gin/Tonic	85

Snacks

Oliven	45
Bagte peberfrugt m. ristet brød	55
Parmaskinke m. honningmelon	65



Piemonte Menu

Carpaccio

Tynde skiver af oksemørbrad marineret med trøffelolie, rucola og friskhøvlet parmesan.
Til denne ret anbefaler vi vinen Sauvignon Blanc KG Gries 89/475

Mozzarella Caprese con Prosciutto di Parma

Bøffelmozzarella med parmaskinke og cherrytomater
Til denne ret anbefaler vi vinen Vermentino Cantina Jerzu 79/375

Vitello Tonnato

Tynde skiver af rosestegt kalvekød på bund af salat, ansjoser, kapers og tunsauce.
Til denne ret anbefaler vi vinen Nebbiolo Bric Cenciurio 99/525

Filetto di Manzo

Mør og saftig pandestegt oksemørbrad. Sauce af oksefond og lækker Barolo.
Serveret med årstidens garniture.
Til denne ret anbefaler vi vinen Terre di Marna Corte Guala 85/395

Formaggi Misti

Udvalg af italienske oste.
Til denne ret anbefaler vi vinen Recioto Gamba "Le Quare" 79/495

455,-





Menu Limone

Antipasto Misto

Udvalg af italienske specialiteter

Til denne ret anbefaler vi vinen Prosecco Corte delle Calli 75/295

Ravioli Ricotta e Spinaci

Ravioli med ricottaost og spinat i tomat-pestosauce

Til denne ret anbefaler vi vinen Bozen Sauvignon Blanc "Mock" Bozen 89/475

Scaloppine di Vitello al Timo

Kalvefilet i timiansauce med garniture.

Til denne ret anbefaler vi vinen Pinot Nero 109/550

Panna cotta

Til denne ret anbefaler vi vinen Moscato d'Asti Capetta 79/350

425,-





Antipasti - Forretter -

Antipasto Misto	149
Udvalg af italienske specialiteter	
Gamberoni all'Aglio	129
Hvidvinssauterede tiggererjer med hvidløg og persille i cherytomatsauce	
Carpaccio	139
Oksecarpaccio marineret i trøffelolie med rucolasalat, parmesanflager og citron	
Vitello Tonnato	129
Skiver af kalvefilet med tunsauce og kapers	
Mozzarella Caprese con Prosciutto di Parma	129
Bøffelmozzarella med parmaskinke og cherytomater	
Bruschetta	119
Ristet brød med tomat, ost, hvidløg, basilikum og olivenolie	
Hummerbisque	149
Cremet hummerbisque smagt til med cognac, hvidvin, paprika og urter	
Gratinerede kammuslinger	149
Kammuslinger med spinat, muskatnød, mornaysauce og panko rasp	





Primi Piatti

- Pasta -

Penne Altopalato	169
Pasta med stykker af oksemørbrad, rød peberfrugt, sennep og cremet trøffelsauce	
Ravioli Ricotta e Spinaci	149
Ravioli med ricottaost og spinat i tomat sauce og drysset med parmesanost	
Spaghetti Carbonara	129
Linguine med bacon, æg og pecorinoost i flødesauce	
Linguine allo Scoglio	169
Linguine med skaldyr og friske krydderurter i cherrytomatsauce	
Fettuccine al Salmone	159
Fettuccine med hvidvinsdampet laksestykker i flødesauce med hvidløg vendt i spinat	
Safran Risotto	129
Med stegte tigrejer og friske krydderurter	

Børn under 12 år - halv portion - halv pris





Carne *- Kød -*

Til alle kødretter serveres dagens garniture

Scaloppine di Vitello al Gorgonzola	235
Kalvefilet med gorgonzolasauce	
Stinco di Agnello	225
Lammeskank med braiseringsky	
Filetto al tartufo	285
Oksemørbrødmedaljon i trøffelsauce	
Osso Bucco	225
Skiver af kalveskank braiseret i egen sky, med kartoffelmos og gramolata	





Pesce *- Fisk -*

Salmone

235

Laksefilet med sauteret spinat, dagens kartoffel og hollandaisesauce.

Il Pesce del giorno

245

Dagens fisk i safransauce med dagens kartoffel og garniture.

Spørg venligst deres tjener for mere information.





Dessert e Formaggi *- Desserter & Ost -*

Tiramisu	95
Pannacotta	85
Crostata di Limone Hjemmelavet citrontærte	95
Gelato Dagens is	95
Tortino cuore caldo Chokoladefondant	105
Formaggi misti Udvalg af sæsonens ost	125

Børn under 12 år - halv portion - halv pris





Vini Dolce

- Dessertvin -

Recioto Gamba "Le Quare" - Valpolicella Classico

gl. 79 / 495

Mørk dessertvin lavet på Amarone manér, perfekt til chokoladesouffle.

Vin Santo Tenuta Rossetti - Toscana doc

gl. 59 / 395

Lys dessertvin med god power og let sødme, perfekt til tiramisu.

Moscato d'Asti Capetta - Piemonte

gl. 79 / 350

Sød mousserende vin fra Astiområdet, perfekt til pannacotta.





Bevande

Acqua Minerale 45
Italiensk mineralvand med el. uden brus

Sodavand 40

Birra alla Spina lille 45 stor 60
Fadøl øko Pilsner el. Classic, IPA schiøtz

Birra Italiana 55
Italiensk flaskeøl

Kande postevand 30

Spiritus

Vælg mellem: 75
Sambuca, Amaretto, Strega, Limoncello,
Vecchia Romagna, Baileys, Contreau,
Whiskey, Vodka, Gin, Rom, Martini Rosso,
Martini bianco, Fernet Branca, Averna.

Vecchia Romagna 10 års 95
Grappa fra 65





Caffé

single/dobbelt

Espresso	35/40
Caffè macchiato	40/45
Americano	40/45
Cappuccino	40/45
Café latte	40/45
Te	40
Irish Coffee	90/105
Iskaffe med vaniljeis	85
Alternativ mælk	10





Limone

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