



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
--------	----



Piemonte Menu

Prosciutto e melone

Parmaskinke med honningmelon

Risotto con piselli

Risotto vendt med ærtepure,
serveres med revet parmesan samt friske krydderurter

Filetto al tartufo

Oksemørbradmedaljon med trøffelsauce, hertil ovnstegte
kartofler vendt i olivenolie og krydderurter.

Tortino cuore caldo

Chokoladefondant med "blødende indre",
serveres med råsyltede bær samt vaniljeis

4-retter

465,-

Vinmenu

2 gl. 185,-

3 gl. 230,-

4 gl. 335,-





Limone Menu

Carpaccio di manzo

Tynde skiver af oksemørbrad marineret med trøffelolie, citronsaft, rucola og friskhøvlet parmesan.

Ravioli ricotta alla crema di parmigiano

Fyldt med Ricottaost og spinat.
Serveres med parmesancreme samt friske krydderurter.

Petto di Gallo

Serveres med cremet risotto
vendt med parmesan samt friske krydderurter.

Crostata di Limone

Hjemmelavet citrontærte

4- retter

455,-

Vinmenu

2 gl. 185,-

3 gl. 230,-

4 gl. 335,-





Antipasti *- Forretter -*

Carpaccio di manzo	145
Tynde skiver af oksemørbrad marineret med trøffelolie, citronsaft, rucola og friskhøvlet parmesan	
Prosciutto e melone	135
Parmaskinke med honningmelon	
Antipasto Misto	145
Køkkenets udvalg af specialiteter	
Bruschetta	125
Tomater, mozzarellaost, hvidløg, pesto. Belagt på to stykker ristet brød	





Primi Piatti

- *Pasta* -

Ravioli ricotta alla crema di parmigiano	165
Ravioli fyldt med ricottaost og spinat. Serveres med parmesancreme samt friske krydderurter	
Risotto con piselli	145
Risotto vendt med ærtepure, serveres med revet parmesan samt friske krydderurter	
Linguine allo scoglio	185
Linguine pasta med hvidvin, hvidløg, tigerrejer, blåmuslinger, jomfruhummer vendt i tomatsauce og hakket persille	
Penne Altopalato	185
Pasta med stykker af oksemørbrad, rød peberfrugt, sennep og cremet trøffelsauce	

Børn under 12 år - halv portion - halv pris





Carne e Pesce *- Kød & Fisk -*

Filetto al tartufo	295
Oksemørbradmedaljoner med trøffelsauce, hertil ovnstegte kartofler vendt i olivenolie og krydderurter	
Fricassea di Vitello	245
Kalvefrikasé kogt med grøntsager og urter. Serveres i egen sauce med blancheret grøntsager. Hertil ovnstegte små kartofler vendt med krydderurter	
Petto di Gallo	245
Unghanebryst serveres med cremet risotto vendt med parmesan samt friske krydderurter	
Salmone	255
Serveres med ærterisotto, ricotta, citronolie samt friske krydderurter	





Dolci e Formaggi *- Desserter & Ost -*

Crostata di Limone Hjemmelavet citrontærte	95
Tiramisu Ladyfingers skænket i kaffe og Amaretto likør, lagt i lag med mascarpone creme	95
Tortino cuore caldo Chokoladefondant med "blødende indre", serveres med råsyltede bær samt vaniljeis	105
Gelato Dagens is	95
Affogato Vaniljeis med espresso	85
Formaggi misti Tre slags oste med frugtkompot og kiks	125

Børn under 12 år - halv portion - halv pris





Vino 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





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





Bevande

Filtreret vand	35
Med eller uden brus	
Sodavand	40
Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Miranda Lemon, Miranda Orange, Tonic, Hyldeblomstsft, Appelsinsft	
Birra alla Spina	lille 45 stor 60
Fadøl øko Pilsner el. Classic, IPA schiøtz	
Birra Italiana	55
Italiensk flaskeøl	





Spiritus

Vælg mellem:

75

Sambuca, Amaretto, Strega, Limoncello, Veccha Romagna, Baileys, Contreau, Whiskey, Vodka, Gin, Rom, Martini Rosso, Martini bianco, Fernet Branca.

Grappa

fra 65





Limone

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