

## APERITIVI

VERMOUTH BIANCO	kr. 80
Klassisk vermouth fra La Canellese med is og timian <i>Classic Vermouth from La Canellese served on the rocks with thyme</i>	
SPRITZ	kr. 80
Prosecco, Aperitif på bergamotte fra Del Professore og San Pellegrino <i>Prosecco, Del Professore Aperitif and soda</i>	
MOSCATO D'ASTI 'LUMINE'	kr. 80
Sødmefuld og let mousserende moscato med en duft af pære, fra Ca'd'Gal <i>A sweet sparkling moscato wine from Ca'd'Gal, Piemonte</i>	
PROSECCO DI VALDOBBIADENE 'SAN BOLDO'	kr. 80
Fyldig mousserende vin fra Marsuret <i>Marsuret makes this solid sparkling wine in Valdobbiadene, Veneto</i>	
FRANCIACORTA BRUT NATURE	kr. 120
Franciacorta er Italiens svar på Champagne. Dette er Ronco Calinos uden dosage. <i>An elegant Franciacorta from Ronco Calino without dosage</i>	
GIN TONIC DEL COCCODRILLO	kr. 120
Old Tom Gin 'Crocodile' del Professore, Tonic fra Tomarchio, Citron & Rosmarin <i>Our Italian version of the G and T</i>	
NEGRONI 1914	kr. 120
Old Tom Gin, Bitter og vermouth rosso fra Canellese & appelsin <i>Classic Italian cocktail with equal parts gin, bitter and red vermouth</i>	
CRODINO (0%) / APEROL SODA (3% alc.)	kr. 50
Ikke-alkoholiske italienske aperitiffer <i>Italian non-alcoholic aperitifs</i>	

## MENU I

### Bruschetta

*Ristet hvidløgsbrød med friske tomater*  
*Toasted garlic bread with fresh tomatoes*

### Ravioloni al pomodoro e basilico

*Store hjemmelavede ravioli med kødfyld i*  
*frisk tomatsauce med basilikum og*  
*parmesan*  
*Homemade ravioli with meat stuffing in a fresh*  
*tomato sauce with sweet basil*

### Saltimbocca alla Romana

*Kalvetykstegsfilet med parmaskinke og*  
*salvie*  
*Sirloin fillet with parma ham and sage*

### Semifreddo allo zabaione con gelato di cioccolato

*Zabaione-parfait med ristede mandler og*  
*chokoladeis*  
*Semi-cold dessert with Zabaione, toasted almonds*  
*and chocolate ice cream*

450 kroner

## MENU II

### Lasagnette con capesante e carciofi

*Lasagnette-pasta med kammuslinger og*  
*artiskokcreme*  
*Scallops in lasagnette pasta with cream of*  
*artichokes*

### Gnocchi verdi

*Hjemmelavede spinat-gnocchi vendt i*  
*smør og parmesan*  
*Homemade gnocchi with spinach in butter and*  
*parmesan*

### Scaloppina Tartufata con uova di Quaglia

*Kalvetykstegsfilet med vagtelæg, asparges,*  
*champignon og sommertrøfler*  
*Sirloin fillet with quail eggs, asparagus,*  
*mushrooms and summer truffles*

### Tiramisu

*Den klassiske venetianske dessert*  
*'Cheer me up' Venetian cake of custard, coffe,*  
*liqueur, etc.*

500 kroner

**MENU III**  
(DEGUSTAZIONE)

Antipasti al carrello  
*Anretning med flere små antipasti*  
*A selection of small appetizers*

Fettuccine al tartufo nero di Norcia  
*Fettuccine med sort trøffel fra Norcia i Umbrien*  
*Fettuccine with black truffle from Norcia*

Agnello al forno  
*La Bucas signaturret. Lammeryg i ovn med rosmarin. Serveret med grøntsager.*  
*Saddle of lamb with rosemary, prepared in oven*

Formaggi di La Buca  
*Tallerken med syv forskellige italienske oste med hver deres særpræg.*  
*A mixed cheese plate*

Gelato di basilico con fragole, aceto balsamico e olive  
*Basilikumis med jordbær, balsamico og karamelliserede oliven*  
*Basil ice cream with strawberries, balsamic vinegar and caramelized olives*

725 kroner

## À LA CARTE

**- VI TAGER GERNE HENSYN TIL GÆSTER SOM ØNSKER  
AT UNDGÅ BESTEMTE RÅVARER I MADEN**

**Ved spørgsmål og eventuelle allergene ingredienser i maden,  
henvend dig venligst til personalet.**

## ANTIPASTI STARTERS

- BRUSCHETTA kr. 60  
Ristet hvidløgsbrød med friske tomater  
*Toasted garlic bread with fresh tomatoes*
- GUAZZETTO DI BROCCOLETTI CON CALAMARI E GAMBERONI kr. 110  
Hvidvinsdampede små broccoli med blæksprutter og store rejer fra Atlanterhavet  
*Steamed small broccoli with calamari and prawns from the Atlantic Ocean*
- OLIVE ALL'ASCOLANA kr. 110  
Store friterede oliven med kødfyld  
*Large fried olives with meat stuffing*
- CARPACCIO ALLA PIEMONTESE kr. 110  
Råmarineret oksemørbrad med parmesanost og trøffelolie  
*Finely sliced raw beef tenderloin with parmesan cheese and truffle oil*
- LASAGNETTE CON CAPESANTE E CREMA DI CARCIOFI kr. 110  
Lasagnette-pasta med kammuslinger og artiskokcreme  
*Scallops in lasagnette pasta with cream of artichokes*
- ANTIPASTO AL CARRELLO kr. 170  
Anretning med syv små antipasti på hhv. grøntsager, fisk og kød  
*A selection of small appetizers*

## PRIMI PIATTI

### FORRETTETTER - FIRST COURSES

MEZZELUNE DI TALEGGIO E FINFERLO IN SALSA DI ZENZERO      kr. 125  
Halvmåneformede pasta med fyld af taleggio-ost og kantareller i ingefærsauce  
*Homemade mezzelune pasta with Taleggio and Chanterelles stuffing in a ginger sauce*

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI      kr. 125  
Linguine med venusmuslinger (fås når friske muslinger kan leveres)  
*Linguine with Venus Clams*

AGNOLOTTI DI SALSICCIA E PORCINI CON CREMA DI PISTACCHI      kr. 125  
Agnolotti med fyld af salsiccia og Karl Johan svampe i sauce af pistacie og merian  
*Homemade agnolotti with sausage and porcini mushroom stuffing in pistachio sauce with marjoram*

CANNELLONI CON RICOTTA E SPINACI      kr. 125  
Hjemmelavede cannelloni med ricotta-ost og spinat.  
*Homemade cannelloni with ricotta and spinach*

GNOCCHI VERDI      kr. 125  
Hjemmelavede spinat-gnocchi vendt i smør og parmesan  
*Homemade gnocchi with spinach in butter and parmesan*

- LINGUINE AL CARTOCCIO kr. 125  
Ovnbagt linguine med ærter, rejer, jomfruhummer og et strejf af karry  
*Paperwrapped ovenbaked linguine with peas, shrimps, Norwegian lobster and a hint of curry*
- RAVIOLONI AL BURRO E SALVIA kr. 125  
Store hjemmelavede ravioli med kødfyld vendt i smør, frisk salvie og parmesan  
*Homemade ravioli with meat stuffing in butter, sage and parmesan*
- FETTUCCINE AL TARTUFO NERO DI NORCIA kr. 125  
Fettuccine med sort trøffel.  
*Fettuccine with black truffle from Norcia*
- CREMA DI POMODORO kr. 125  
Tomatsuppe med parmesan og basilikum  
*Tomato soup*
- ZUPPA DI COZZE kr. 125  
Muslinger i krydret suppe  
*Mussels in a spicy soup*
- RISOTTO AI QUATTRO FORMAGGI E TARTUFO kr. 125  
Risotto med fire slags oste og sort trøffel.  
*Risotto with four kind of cheeses and sprinkled with truffle*

## SECONDI

### HOVEDRETTER - MAIN COURSES

-risotto og pastaretterne fås også  
som hovedretter til 210 kr.

FARAONA AL TIMO E LIMONE CON FAGIOLINI E PANCETTA kr. 260  
Bryst af perlehøne i citron-timian sauce med kantareller, haricot vert og pancetta  
*Guine Fowl breast in sauce of lemon and thyme with Chantarelles, green beans and Pancetta*

TAGLIATA CON ERBE AROMATICHE IN SALSA DI MIRTILLI kr. 295  
Oksemørbrad vendt i aromatiske urter med spinat, pancetta og blåbærsauce  
*Beef tenderloin with aromatic herbs and a sauce of blueberries with spinach and pancetta*

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA kr. 225  
Kalvetykstegsfilet med parmaskinke og salvie  
*Sirloin fillet with parma ham and sage*

BISTECCA ALLA FIORENTINA kr. 295  
Stor grillstegt T-bone steak af marmoreret oksetyndsteg -  
serveret meget rødt som den klassiske Fiorentina fra Toscana  
*Big grilled T-Bone steak in the classic Tuscan way (served rare)*



FEGATO ALLA VENEZIANA kr. 210  
Stegt kalvelever, som den tilberedes i Venedig, med løg og et stenk rødvinseddike  
*Venetian style veal liver with onions and red wine vinegar*

SCALOPPINA TARTUFATA CON UOVA DI QUAGLIA E ASPARAGI kr. 260  
Kalvetykstegsfilet med vagtelæg, asparges, champignon og sommertrøfler  
*Sirloin fillet with quail eggs, asparagus, mushrooms and summer truffles*

AGNELLO AL FORNO kr. 295  
Lammeryg i ovn med rosmarin  
*Saddle of lamb with rosemary, prepared in oven*

LANGUSTINE IN PADELLA kr. 295  
Stegte jomfruhummere tilberedt med persille, chili og hvidløg. Serveres med salat  
*Norway Lobster fried in olive oil with parsley, chili and garlic. Served with a mixed salad*

ORATA CON CREMA DI FINOCCHIO E ARLECCHINO DI VERDURE kr. 280  
Hel dorade (guldbras), stegt på ben med i en sauce af fennikel med grøntsager  
*Gilt-head bream (whole fish) in a fennel sauce. Served with vegetables*

## FORMAGGI

### OST - CHEESE

Bestil venligst osten inden hovedretten,  
så den når at få den rette temperatur

#### FORMAGGI DELLA BUCA

kr. 170

En blandet ostetallerken med følgende oste:

A mixed cheese plate with the following cheeses:

ROSA CAMUNA, mild komælksost fra Lombardiet

TALEGGIO, rødkit-ost på komælk

PECORINO VAL d'ORCIA, lagret fåremælksost fra Toscana

GORGONZOLA, cremet blåskimmelost af komælk

OCCELLI AL BAROLO, Ko- og fåremælksost lagret i Barolo

REGGIANO, udsøgt parmesanost fra Emilia-Romagna, lagret 24 mdr.

PECORINO AL TARTUFO, lagret ost på fåremælk med trøffel

- til osten kan vi anbefale et glas sødt Picolit Passito fra Ermacora

kr. 78

## DESSERT

### DESSERT - DESSERTS

AFFOGATO AL CAFFÉ	kr. 110
Kugler af vaniljeis 'druknet' i espressokaffe	
<i>Chunks of vanilla ice cream smothered with espresso</i>	
- til kan vi anbefale et glas Recioto della Valpolicella fra Brigaldara	kr. 70
TIRAMISÚ	kr. 120
'Kvik mig op' Venetiansk kage af råcreme, kaffe og likør m.m.	
<i>'Cheer me up' Venetian cake of custard, coffe, liqueur, etc.</i>	
- til tiramisu kan vi anbefale et glas Morsi di Luce fra Florio	kr. 65
GELATO DI BASILICO CON FRAGOLE, ACETO BALSAMICO E OLIVE	kr. 120
Basilikumis med jordbær, balsamico og karamelliserede oliven	
<i>Basil ice cream with strawberries, balsamic vinegar and caramelized olives</i>	
- til kan vi anbefale et glas Gewürztraminer spåtlese fra Hofstätter	kr. 85
SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE CON GELATO DI CIOCCOLATO	kr. 120
Zabaione-parfait med ristede mandler og chokoladeis	
<i>Semi-cold dessert with Zabaione, toasted almonds and chocolate ice cream</i>	
- til kan vi anbefale et glas Recioto della Valpolicella fra Brigaldara	kr. 70

## CAFFÉ

### KAFFE - COFFEE

ESPRESSO	kr. 40
DOPPIO ESPRESSO	kr. 50
CAPPUCCINO / CAFFÉ CON LATTE / AMERICANO	kr. 50
SORT TE, DARJEELING HIMALAYA (økologisk)	kr. 50
GRØN TE, JASMINE DRAGON PHOENIX PEARLS (økologisk)	kr. 50
URTE TE, TIGER MINT (økologisk)	kr. 50

## ØL OG VAND

### BEER & SOFT DRINKS

#### VAND

Acqua Minerale 50 cl. San Pellegrino	kr.	40
Acqua Panna 50 cl. (uden bobler)	kr.	40
Postevand med is, tap water (ad lib.)	pr. gæst kr.	12

#### SODAVAND

Coca-Cola/ -Zero	25 cl.	kr. 40
------------------	--------	--------

#### ØKOSODAVAND FRA SICILIEN (TOMARCHIO)

Limonata (citron)	27,5cl.	kr. 40
Aranciata (appelsin)	27,5cl.	kr. 40
Aranciata Rossa Sanguinella (blodappelsin)	27,5cl.	kr. 40
Gassosa	27,5cl.	kr. 40
Chinotto (bitter chinotto-citrus)	27,5cl.	kr. 40

#### ØKOSAFT

Søbogaard Æblemost / Hyldeblomst / Hindbær	25 cl.	kr. 40
--	--------	--------

#### ØL

Birra Menabrea Bionda / Pale lager (4,8%)	33 cl.	kr. 50
Birra Menabrea Ambrata (Classic) / Lager (5%)	33 cl.	kr. 50
Birra Zero Zero (Alcohol free lager) (0%)	33 cl.	kr. 50