

MENU TAKE AWAY

ANTIPASTI – FORRET

Crostino con funghi e prosciutto Ristet brød med mozzarella og provola ost, stegt svampe med strimler af skinke <i>Toasted bread with mozzarella & provola, panfried mushrooms and italian ham</i>	Kr. 65,-
Affettati misti della casa Tallerken af pålæg og salami fra vores udvalg, hertil oliven og pesto <i>Plate of Italian cold cuts, with olives & pesto</i>	Kr. 65,-
Vitello tonnato Rosastegt kalvekød, serveret med tunsauce smagt til med kapers <i>Pink calf-innerthigh served with tuna sauce flavoured with capers</i>	Kr. 65,-
Verdure miste Tallerken af grillede og stegte grøntsager <i>Mix of grilled and pan-fried vegetables</i>	Kr. 65,-
Insalata di pollo della Locanda Carlos signatur-ret, kyllingesalat tilsmagt med trøffelolie og en sørsød peberrod dressing <i>Carlos signature-dish, chicken salad with truffle-oil and a sweet n' sour horseradish dressing</i>	Kr. 65,-

PRIMI PIATTI – PASTARET

Tortiglioni alle verdure Hjemmelavet pasta, med vegetar ragù i tomatosauce <i>Homemade pasta with a vegetarian ragù in tomatosauce</i>	Kr. 79,-
Spaghetti alla Carbonara Klassisk pasta fra Rom-egnen, hjemmelavet spaghetti med Guanciale (lufttørret og saltet grise kæbe/hals) med æg og parmesanost <i>Classic Roman pasta, homemade spaghetti with guanciale (Air-dried and salted pork jaw/neck) egg and parmesan</i>	Kr. 79,-
Pappardelle alla Diavola Hjemmelavet pasta med hvidløg, chili, cherrytomater og bolognese-sauce <i>Homemade pasta with garlic, chili, cherry-tomatoes and Bolognese-sauce</i>	Kr. 89,-
Tagliatelle con sugo bianco di Faraona Hjemmelavet tagliatelle med en gammeldages hvid-ragout af perlehøne, urter, krydderier, parmesanost <i>Homemade tagliatelle with old-fashioned white ragù of guinea-fowl, herbs, spices and parmesan</i>	Kr. 89,-
Tortiglioni alla Norcina Tortiglioni, med stegt salsiccia kød (svinepølser), oste creme og sort peber <i>Tortiglioni with panfried salsiccia meat (porksausage) cheese cream and pepper</i>	Kr. 79,-
Lasagna con salsa alla bolognese Klassisk lasagna med bolognese sauce, bechamel og ost, gratineret i ovn <i>Classic lasagna with bolognese sauce, bechamel and cheese, gratinated in the oven</i>	Kr. 79,-
Bombolotti con brasato di manzo con crema di parmigiano Hjemmelavet fyldt pasta med braiseret oksekød, serveret med en creme af parmesanost med smør <i>Homemade filled pasta with braised ox, served with a cream of parmesan and butter</i>	Kr. 89,-

SECONDI PIATTI – HOVEDRET

Bocconcini alla romana Tynde skiver af kalveinderlår fyldt med skinke og salvie, hertil sauce af marsala og hvidvin <i>Thin slices of veal, filled with ham and sage, with a sauce of marsala and white wine</i>	Kr. 89,-
---	----------

DESSERT

Piatto di formaggi misti Italiensk ost anretning på bræt	Kr. 59,-
Tiramisù <i>Tiramisù</i>	Kr. 39,-

Denne fredag og lørdag, samt næste fredag og lørdag, tilbyder vi følgende menu:

Forret: Risotto med jomfruhummerbisque
Hovedret: Oksemørbrad med svampe og trøffelcreme
Dessert: Passionsfrugt-pannacotta

Forret og hovedret skal selv laves færdige hjemme, vi udleverer vejledninger til hvordan alt skal tilberedes, og desserten er klar til servering.

2 retter (forret og hovedret) 195,-
3 retter: 215,-

Disse tilbud bliver kun lavet mod forudbestilling.
Menuerne kører i 2 weekender ad gangen, og skifter så derefter, så længe vi holder restauranten lukket.

MENU TAKE AWAY

PANINI – SANDWICH

Panino Prosciutto Hjemmebagt brød med Italiensk skinke, mozzarella, pesto og salat <i>Homemade bread with Italian ham, mozzarella, pesto and lettuce</i>	Kr. 49,-
Panino Pollo Hjemmebagt brød, kylling, peberrod dressing og salat <i>Homemade bread, chicken, horseradish dressing and lettuce</i>	Kr. 49,-
Panino Vegetariano Hjemmebagte brød, grøntsager, pesto og mozzarella <i>Homemade bread, vegetables, pesto and mozzarella</i>	Kr. 49,-
Bruschette all'aglio Ristet brød med hvidløg og olivenolie (godt til at dele) <i>Toasted garlic bread (good for sharing)</i>	Kr. 19,-
Olive miste Olives	Kr. 20,-
Pesto al basilico, Crema di Carciofi, Tzatziki, Humus, pomodoro e basilico Basilikum pesto, Artiskok creme, Tzatziki, Humus, tomat med basilikum forskellige hjemmelavede dip (godt på bruschetta eller til pizzakant) <i>Homemade toppings (good to bruschetta or pizza)</i>	Kr. 10,- stk. (5 stk. kr. 40,-)

PIZZA

Pizza Margherita Tomat, mozzarella, cherry tomat, parmesanost og basilikum <i>Tomato, mozzarella, cherry tomato, basil and parmesan</i>	Kr. 79,-
Pizza 4 stagioni Tomat, mozzarella, oliven, Italiensk skinke, svampe og artiskok <i>Tomato, mozzarella, olives, Italian ham, mushrooms and artichokes</i>	Kr. 79,-
Pizza vegetariana Tomat, mozzarella, cherry tomat og vores grøntsager <i>Tomato, mozzarella, cherry tomatoes and our vegetables</i>	Kr. 79,-
Pizza salsiccia, patate, pecorino al tartufo Mozzarella, svinepølser, kartoffel, färost med trøffel <i>Tomato, mozzarella, pork sausage, potatoes, sheep cheese with truffel</i>	Kr. 89,-
Pizza Prosciutto e Rucola Tomat, mozzarella, Italiensk skinke, rucola og parmesanost <i>Tomato, mozzarella, Italian ham, rocket and parmesan</i>	Kr. 89,-
Pizza Porchetta Mozzarella, porchetta, peberfrugt, røget provola-ost, syltet løg, ricottaost <i>Mozzarella, porchetta, bell-peppers, smoked provola cheese, pickled onion and ricotta cheese</i>	Kr. 89,-
Pizza ai formaggi misti Mozzarella, røget provola-ost, taleggio ost, gorgonzola <i>Mozzarella, smoked provola cheese, taleggio cheese and gorgonzola</i>	Kr. 89,-
Pizza Bufala Tomat, Bøffel mozzarella, basilikum og parmesanost <i>Tomato, Buffalo-mozzarella, basil and parmesan</i>	Kr. 89,-
Extra: Rucola (<i>Rocket</i>), Olive (<i>Olives</i>), Mozzarella, Artiskok, Grøntsager Parmesanost flager (<i>Parmesan</i>), Skinke og eller pålægge (<i>Ham or other cold cuts</i>) Salame Venticina (<i>spicy salame</i>) Bøffel mozzarella (<i>Buffalo mozzarella</i>)	Kr. 10,- Kr. 15,- Kr. 15,- Kr. 30,-

Alle vores pizza er bagt i stenovn