



ANTIPASTI SMÁRÉTTIR

Þannig byrja Ítalir kvöldmatinn. Venjulega deila þeir réttinum eða nota sem meðlæti með aðalrétt. Við notum aðeins osta, skinkur og salami innflutt frá Ítalíu P.D.O (Protected Designation of Origin). Grænmeti og ávestir koma ferskir daglega frá okkar byrgjum eða innflutt frá Ítalíu. Við notum aðeins ítalska extra virgin ólífolíu og íslenskt smjör

The way Italians start their dinner. Usually to share, but also accompany during the meal. We are only use cheeses and carcuterie imported from Italy and P.D.O (Protected Designation of Origin). Vegetables and Fruits are daily fresh mainly from local producers, if not imported from Italy. We only use Italian extra virgin olive oil, and Icelandic fresh butter.

Gorgonzola PDO Gorgonzola ostur PDO, Lombardy. 6 mánaða eða eldri, perusulta úr ferskum perum og valhnetur <i>Gorgonzola PDO, Lombardy. Aged over 6 months. Confettura of fresh pears, walnuts</i>	2.590	Polpo alla Luciana Campania Hægeldaður kolkraabbi, ferskir sérrítómatar, ólífur, capers og ferskar jurtir á kartöflumús <i>Slow cooked Octopus, fresh cherry tomatoes, olives, capers and fresh herbs, served on potato puree</i>	2.990
Burrata Ostur úr Buffalamjólk PDO, Campania, fersk jarðaber, möndlur og Modena balsamik <i>Burrata of buffalo milk PDO, Campania. Fresh 3290 Fresh strawberries, Almond fillet, reduction of Balsamic of Modena PDO</i>	3.290	Arrosticini Abruzzo Grilluð lambalund á spjóti, ferskt rósmarín mæjónes <i>Grilled Lamb tenderloin skewers, fresh rosemary mayonnaise</i>	3.290
Parmigiano Reggiano PDO 70 mánaða Emilia-Romagna Parmesan, fersk ber, radísur, chillipipar, tímian hunang og þroskað Modena Balsamik PDO <i>Parmigiano Reggiano PDO, Emilia-Romagna. Aged for 70 months, Fresh berries, radishes, pepperoncino, thyme honey, aged Balsamic of Modena PDO</i>	4.390	Panzerotto Puglia Djúpsteikt brauð fyllt með ferskum mozzarella osti, tómat og salami til hliðar <i>Fried calzone, filled with tomato sauce and fresh mozzarella</i>	2.890
Prosciutto di Parma PDO Parma hráskinka PDO, Emilia-Romagna 12 mánaða, þeyttur buffalaostur PDO, ferskar fikjur, sulta og heslihnetur <i>Prosciutto of Parma PDO, Emilia-Romagna. Aged for 12 months, Espuma of buffalo milk Mozzarella PDO, fresh figs, confettura, hazelnuts</i>	4.190	Insalata verde Blandað salat og olífuolía <i>Mixed green leaves salad, extra virgin olive oil</i>	1.490
Tomato Carpaccio Sérvaldar tómattegundir, extra vergine ólífu olía og ferskar jurtir <i>Tomato Carpaccio. Fresh variety of tomatoes, extra virgin olive oil and fresh herbs</i>	1.990	Broccollini Ferskt brokkolí, olífuolía, hvítlaukur og chili <i>Fresh Broccollini and cauliflower sauted in extra virgin olive oil, garlic and pepperoncino</i>	1.790
Carpaccio alla Cipriani, Venezia Nauta carpaccio, ferskt mæjónes og rucola <i>Beef tenderloin, fresh mayonnaise, rucola leaves</i>	3.990	Asparago fresco Ferskur aspas, sauté sósa og parmesan ostur <i>Fresh Asparagus, Butter sauté, Parmigiano Reggiano</i>	1.990



PRIMI PASTA

“Primo piatto” (forréttur á Ítalíu) kemur á eftir smárétti á undan aðalrétti í minni skömmtum en venjulega. Getur líka verið aðalréttur en þá oftast sem stærri skammtur eins og við gerum það. Uppskriftin er rík af kolvetnum einsog allt pasta, hrísgrjón og kartöflur. Allt okkar pasta er gert daglega frá grunni á staðnum og notast er við uppskriftir frá Emiliana héraði. Fersk íslensk egg, ítalskt hveiti og mikil handavinna gera okkar pasta einstakt í lögun og bragði. Eins með okkar heimagerða gnocchi en í það notum við íslenskar kartöflur. Allt risotto er gert eftir ítölskum uppskriftum. Öll soð, sósur og annað hráefni er gert frá grunni úr fersku hráefni.

A “primo piatto” comes after the appetizers and before the main dish, in a small portion usually. Could be also a main dish, if it is rich of ingredients and of course larger portion. As we do! Traditionally is based on recipes rich in carbohydrates like any type of pasta, rice, potato etc. We prepare daily our fresh pasta, based on the traditional Emilian recipe. Fresh local eggs, Italian flour and lot of hand work. Give all our signature shapes and original recipes. Same for our Gnocchi, which we use Icelandic potatoes. Our risotto is made in the traditional way. All stocks, sauces or any kind of preparation are made from scratch with fresh ingredients and zero ready products.

Salmon caramelle

4.890

Ferskt ravioli fyllt með lax, smjörsoða, dill olía, laxahrogn

Fresh salmon shaped ravioli, butter sauce, dill oil, salmon caviar

Risotto di scampi islandesi

4.990

Risotto soðið í humarsoði eldað í humarrjóma með heilum humar og steinselju

Risotto cooked in lobster bisque, finished in lobster cream and whole Icelandic lobsters, fresh parsley

Risotto di funghi

3.990

Risotto í grænmetissoði með ferskum sveppum og parmesan

Fresh seasonal mushrooms, umami vegetable broth cooked risotto, Grana Padano

Maltagliati agnello

4.990

Hægeldað lamb í Chianti soði, ferskt pasta Maltagliati, parmesan

Chianti braised Icelandic Lamb, fresh Maltagliati egg pasta, Parmigiano Reggiano

Raviolo ripieno

3.690

Ferskt raviolo pasta fyllt með eggjarauðu fersku spínati og ítölskum ricotta osti, smjörsoða og parmesan

A unique fresh raviolo, filled with a runny egg yolk, fresh spinach and ricotta from Italy, finished in butter and Parmigiano Reggiano

Gnoccho fritto

3.490

Ferskt gnocchi með umami og parmesan sósu

Butter crusted fresh potato gnocchi, umami demi glass, Grana Padano sauce

Pappardelle ripiene

3.990

Fersk pappardelle pasta fyllt með hægeldaðri nautakinn í nautasoði og parmesan

A particular shape of fresh pappardelle, filled with slow cooked Veal Cheeks, and served on their own jus, and Parmigiano cream

Tagliatelle a gli scampi

7.590

Heill Atlantic humarhali 200gr á fersku tagliatelle pasta humarsósu og jurtum

Whole Atlantic lobster 300gr, fresh tagliatelle, lobster butter sauce and herbs

Carbonara

3.990

Ítalskt spagettí, eggjarauðuparmesansósa, svínasíða, eggjarauða, shichuan pipar

Italian spaghetti, egg yolk end Grana Padano sauce, Pancetta, egg yolk confit, shichuan flower pepper

Bolognese twist

4.490

Ferskt tagliatelle pasta með íslenskri nautahakksósu, parmesan og bechamel sósu

Fresh egg tagliatelle, Icelandic beef bolognese, Parmigiano Reggiano bechamel sauce

Pasta baby

1.890

Pasta með tómatar, ragú eða bara smjöri í barnastærð

Tomato, ragú or just butter for the young ones



SECONDI AÐALRÉTTIR

Við notum eingöngu besta íslenska fiskinn, lambið og nautið. Kálfurinn er ítalskur

We only use the best quality of Icelandic fish and seafood. Icelandic Lamb, and Beef from local farmers. Veal imported from Italy.

Ossobuco alla Milanese

5.990

Kálfaskanki, saffran og merggrjómarisotto

Veal shank, saffron and bone marrow cream risotto

Black Angus Short ribs e gnocchi

6.490

Hægelduð nautarif, gremolata (steinselja, hvítlaukur, lime), smjörsteikt fersk gnocchi og parmesan

Braised and glazed beef short ribs, gremolata, brown buttered fresh potato gnocchi, Parmigiano Reggiano

Lamb Ribeye 250gr

6.990

Grillað íslenskt lamb ribeye, gulrótarpuré, bláberja og timian sósa

Grilled Icelandic lamb ribeye, local carrots puree, skyr raviolo, blueberry and Nordic thyme lamb demi-glace

Tagliata 300gr

7.090

Kálfaribey, rucola, sérrítómatar, parmesan flögur og Modena balsamik

Veal ribeye, rucola, cherry tomatoes, Parmigiano shaves, aged balsamic of Modena PDO

Cod Risotto

6.490

Porskhnakki í svörtum hvítlauks gljáa borinn fram á kryddjurta risotto

Cod loin in black garlic glaze, salsify and fresh herb risotto

Briggja rétta seðill

10.990

Breytilegur dag frá degi, tilvalinn fyrir hópinn, spurðu þjóninn

Three course menu, please ask the waiter for the menu today

Italian style 4 rétta val af seðli

4 rétta val af seðli fyrir 2-6 manns 15% afsl (allt borðið)

Choose four courses for each person on the table and get 15% discount

Hópaseðill 6 manns eða fleiri

8.990

Group menu for 6 people or more

Forréttur: Kjöt og ostaplatti

Starter: Italian charcuterie

Aðalréttur: Humar risottó eða Ossobuco Milanese

Main course: Lobster risotto or Ossobuco Milanese

Eftirréttur: Tiramisu

Dessert: Tiramisu



PIZZA

Margherita 3.290

Tómatur og fersk mozzarella

Tomato, fresh mozzarella

Grækera 3.690

Tómatur, fersk mozzarella, sveppir, ólífur, laukur, paprika

Tomato, fresh mozzarella, mushroom, onion, paprika

Mortadella 4.190

Mortadella skinka frá Bologna PDO, pistasiupestó, ricotta ostur PDO

Mortadella ham from Bologna PDO, pistacchio, ricotta cheese PDO

Piccante 4.190

Tómatur, mozzarella, pepperoni Milano, papriku og chilikrem, mozzarellakrem

Tomato, mozzarella, salami milano, paprika, chili cream and mozzarellacream

Salmon 4.390

Reyktur lax og kaviar

Smoked salmon and caviar

Lobster 4.990

Humar, bisque tómat sósa, avocado, buffalo mozzarella

Lobster, tomatoe, avocado, buffalo mozzarella

Beef 4.390

Hægeldaðar nautakinnar, basilikkupestó, parmesan flögur, þeyttur burrata ostur

Slow cooked veal cheeks, basil pesto, parmesan flakes, burrata cream

Parma 4.490

Hráskinka, klettsalat, parmesan

Crudo ham, rucola salad, parmesan

DOLCE EFTIRRÉTTIR

Tiramisú 2.790

Mascarpone ostur, marsala líkjör, espresso kaffi, heimagerð keks

