

A N T I P A S T I

Smáréttir / *Small courses*

Bruschetta con anatra, cipolle alla canella,
foglie d'arancia e coriandolo
BRUSCHETTA MEÐ ÖND, KANILLAUK,
APPELSÍNULAUF OG CORIANDER
*Bruschetta with duck, cinnamon-onion
chutney/cinnamon onions, orange leaf and coriander*
Kr 2190

Bruschetta con paté al fegato di pollo
e marmellata di cipolle rosse speziate
BRUSCHETTA MEÐ KJÚKLINGALIFRAKÆFU OG
KANILKRYDDAÐRI RAUÐLAUKSSULTU
*Bruschetta with chicken liver pâté and
cinnamon-onion chutney*
Kr 1990

Bruschetta con mozzarella, rucola e pesto
BRUSCHETTA MEÐ TÓMAT, MOSARELLA,
KLETTASALATI OG PESTO
Bruschetta with tomato, mozzarella, rucola and pesto
Kr 1890

Bruschetta con mascarpone, pancetta,
cipolle e peperoncino piccante
BRUSCHETTA MEÐ MASCARPONE, BEIKON,
LAUK OG CHILLI
Bruschetta with mascarpone, bacon, onion and chilli
Kr 1980

R I S O T T O

Risotto smáréttir / *Risotto small courses*

Risotto alle cosce d'anatra, con pepe verde,
asparagi verdi, fagiolini e parmigiano
ANDALÆRISRISOTTO
MEÐ GRÆNUM PIPARKORNUM,
GRÆNUM ASPAS, BAUNUM OG PARMESAN
*Duck risotto with green peppercorns,
green asparagus, green beans and parmesan*
Kr 2980

Risotto al funghi selvatici con noci,
mele e gorgonzola Islandese
VILLISVEPPA RISOTTO MEÐ VALHNETUM,
EPLUM OG GRÁÐOSTI
*Mushroom risotto with walnuts,
apples and blue cheese*
Kr 2700

Z U P P E

Súpur / Soups

Zuppa di pesce al pomodoro e peperoncino, con
pesce bianco, scampi, gamberoni capesante
TÓMAT- OG CHILÍLÖGUÐ FISKISÚPA MEÐ HVÍTUM
FISKI, LETURHUMRI, TÍGRISRÆKJU OG HÖRPUSKEL
*Spicy tomato/Chilli-tomato seafood soup
with white fish, scampi, tiger prawns and scallops*
Kr 1760

Zuppa vegetariana corposa e ricca, con crostini,
crema fresca e spezie cayenne
GRÆNMETISSÚPA, ÞYKK OG MATARMIKIL, MEÐ
CROUTONS, SÝRÐUM RJÓMA OG CEYENNA PIPAR
*Rich and hearty/creamy vegetable soup
with croutons, sour cream and cayenne pepper*
Kr 1490

A N T I P A S T I

Forréttir / Starters

Formaggio di capra e noci tostate, con marmellata
di rabarbaro, fatta in casa dalla signora Magga Rosa,
direttamente dalla valle di Mossfellsdalur.
GEITAROSTUR OG RISTAÐAR VALHNETUR
MEÐ RABBARASULTUNNI HENNAR MÖGGU RÓSU
ÚR MOSFELLSDALNUM
*Goat cheese and toasted walnuts, served with rhubarb jam
from Magga Rósa in Mossfellsdalur*
Kr 1690

Carpaccio di bovino con parmigiano,
rucola e pinoli tostatati
NAUTA CARPACCIO MEÐ PARMESAN,
KLETTASALATI OG RISTUÐUM FURUHNETUM
Carpaccio with parmesan, rucola and toasted pine nuts
Kr 1990

D A L F O R N O D E L L A P I A Z Z A

Frá pizzaofninum / From the pizza oven

Pizza all'aglio e formaggio
HVÍTLAUKSBRAUÐ MEÐ OSTI
Garlic bread with cheese
Kr 960

Pizza alla Mozzarella con pomodorini,
cipolle Rosse e peperoncino
MOSARELLA BRAUÐ MEÐ CHERRY TÓMUTUM,
RAUÐLAUK OG CHILÍ
*Mozzarella bread with cherry tomatoes,
red onion and chilli*
Kr 960

I N S A L A T A

Salat / Salads

Insalata di scampi al parmigiano e capperi
HUMARSALAT MEÐ PARMESAN OG KAPERSDRESSINGU

Lobster salad with parmesan and capers

Kr 2990

Insalata di pollo con insalata romana e radicchio,
con pomodori, mozzarella e noci
KJÚKLINGASALAT ROMAIN OG RAUTT SALAT
MEÐ TÓMÖTUM, MOZZARELLA OG VALHNETUM

*Chicken salad with romaine lettuce, radicchio,
tomatoes, mozzarella and walnuts*

Kr 2630

P A S T A

Pasta / Pasta courses

Ravioli ripieni alla ricotta e spinaci, con funghi,
cipollotti, aglio, olio d'oliva e noci
SPÍNAT OG RICOTTA FYLLT RAVIOLI MEÐ SVEPPUM,
VORLAUK, HVÍTLAUK, ÓLIV OLÍU OGVALHNETUM

*Spinach and ricotta ravioli with mushrooms,
green onions, garlic, olive oil and walnuts*

Kr 2860

Spaghetti agli scampi, gamberoni, capesante,
pomodori e peperoncino
SPAGHETTI MEÐ LETURHUMRI, TÍGRISRÆKJU,
HÖRPUSKEL, TÓMAT OG CHILÍ

*Spaghetti with scampi, tiger prawns, scallops,
tomato and chilli*

Kr 2990

Spaghetti alla carbonara, con pancetta, panna,
parmigiano, uova e pepe nero
SPAGHETTI CARBONARA MEÐ BEIKONI, RJÓMA,
PARMESAN, EGG OG SVARTAN PIPAR

*Spaghetti carbonara with bacon, cream, parmesan,
egg and black pepper*

Kr 2840

Spaghetti al basilica e pomodoro, con
polpette di carne fatte in casa
SPAGHETTI Í TÓMATBASILSÓSU
MEÐ HEIMALÖGUÐUM KJÖTBOLLUM

*Spaghetti with tomato-basil sauce and
homemade meatballs*

Kr 2600

Cannelloni ripieni con pollo al rosmarino,
ricotta e spinaci
CANNELLONI FYLLT MEÐ RÓSMARINSTEIKTUM
KJÚKLINGI, RICOTTA OG SPÍNATI
*Rosemary chicken, ricotta and spinach cannelloni/
Cannelloni filled with rosemary chicken, ricotta and spinach*
Kr 2890

Tagliatelle con pollo, pancetta, funghi,
crema e mascarpone
TAGLIATELLE MEÐ KJÚKLINGI, BEIKONI,
SVEPPUM, RJÓMA OG MASCARPONE
Chicken tagliatelle with bacon, mushrooms,
cream and mascarpone
Kr 2890

Tagliatelle al salmon affumicato, formaggio
di capra, crema e noci
TAGLIATELLE MEÐ REYKTUM LAXI, GEITAROSTI,
RJÓMA OG HNETUM
Smoked salmon tagliatelle with goat cheese, cream and nuts
Kr.2990.-

Lasagne alla Bolognese con pane
tostato all'aglio e pesto
LASAGNE „BOLOGNES“
MEÐ HVÍTLAUKSBRAUDI OG PESTO
Lasagne Bolognese with garlic bread and pesto
Kr 2490

P E S C E E C A R N E
Fiskur og Kjöt / Fish and meat

200g di scampi fritti, con insalata e burro fuso all-aglio
STEIKTIR HUMARHALAR 200g, BORNIR FRAM MEÐ
SALATI OG BRÆDDU HVÍTLAUKSSMJÖRI
Fried lobstertails 200g, with salad and melted garlic butter
Kr 4890

Pesce fresco del giorno, specialità dello Chef
FISKUR DAGSINS, SÁ FERSKASTI
AÐ HÆTTI MATREIÐSLUMEISTARANS
Fish of the day, à la chef/the chef's specialty
Kr 3550

Petto di pollo "porko" al parmigiano e uova,
con crosta di insalata croccante, acciughe ed olio d'oliva
KJÚKLINGABRINGA "PORKO" Í PARMESAN,
EGG OG RASPHJÚP MEÐ BRAKANDI SALATI Í ANSJÓSU
OG ÓLÍFU DRESSINGU ÁSAMT TÓMAT-BEIKON SÓSU
*Chicken breast "porko" breaded with parmesan
and egg, served with crispy lettuce, anchovies and
olive oil served with a tomato bacon sauce*
Kr 3980

Vantar ítölsku

OFNBAKAÐUR LAMBAHRYGGUR MEÐ PORTVÍNSGLJÁA,
RÖSTYKARTÖFLU OG SVEPPUM
*Oven baked fillet of lamb with a port wine glaze,
rustick potato and mushrooms*

Vantar ítölsku

Eftirréttir / Desserts

Tiramisú fatto in casa
HEIMALAGAÐ TÍRAMISU
Homemade tiramisu
Kr 1580

Gelato all'italiana con frutti di bosco
ÍTALSKUR ÍS „GELATO“ MEÐ BERJUM
Gelato with berries
Kr 1440

Torta al cioccolato con noci,
Grand Marnier e gelato alla vaniglia
SÚKKULAÐIKAKA MEÐ HNETUM,
GRAND MARINER ÁSAMT VANILLUÍS
*Chocolate cake with nuts,
Grand Marnier and vanilla ice cream*
Kr 1590

Crème brulle al caffè espresso,
con pistachio e biscotti
ESPRESSO CREME BRULLE
MEÐ PISTASÍUÍS OG BISCOTTI
*Espresso crème brûlée
with pistachio ice cream and biscotti*
Kr 1490

Vantar ítölsku

Barnamatseðill / Children's menu

Vantar ítölsku

PIZZA AIDA, SÓSA, OSTUR OG OREGANO
Pizza Aida, sauce, cheese and oregano
Kr 1200

Vantar ítölsku

SPAGHETTI MEÐ HEIMALÖGUÐUM
KJÖTBOLLUM OG TÓMATSÓSU
Spaghetti with homemade meat balls and tomato sauce
Kr 1200

Vantar ítölsku

KJÚKLINGUR MEÐ SPAGHETTI OG TÓMATSÓSU
Chicken with spaghetti and tomato sauce
Kr 1200

Vantar ítölsku

FISKUR DAGSINS
MEÐ SPAGHETTI OG TÓMATSÓSU
Today's fish with spaghetti and tomato sauce
Kr 1200

Vantar ítölsku

VANILLUÍS MEÐ SÚKKULAÐISÓSU
Vanilla ice cream with chocolate sauce
Kr 800

P I Z Z A

P i z z a A I D A

Salsa al pomodoro, formaggio, origano
SÓSA, OSTUR, OREGANO
Sauce, cheese, oregano
Kr 1800

P i z z a T O S C A

Salsa al pomodoro, formaggio,
prosciutto e funghi
SÓSA, OSTUR, SKINKA, SVEPPIR
Sauce, cheese, ham, mushrooms
Kr 2400

P i z z a R I G O L E T T O

Salsa al pomodoro, formaggio,
capesante e gamberoni
SÓSA, OSTUR, HÖRPUFISKUR, RÆKJUR
Sauce, cheese, scallops, prawns
Kr 2520

P i z z a J E R U S A L E M

Salsa al pomodoro, formaggio,
funghi, melanzane
SÓSA, OSTUR, SVEPPIR, EGGALDIN,
KÚRBÍTUR, ÞISTILHJÖRTU, KLETTASALAT
*Sauce, cheese, mushrooms, aubergine,
artichokes, rucola*
Kr 2280

P i z z a O T E L L O

Salsa al pomodoro, formaggio, salame,
peperoncino, aglio
SÓSA, OSTUR, PEPPERONI, CHILI, HVÍTLAUKUR
Sauce, cheese, pepperoni, chilli, garlic
Kr 2400

P i z z a M A D A M B U T T E R F L Y
Salsa al pomodoro, formaggio, gorgonzola,
mascarpone, mozzarella, parmigiano e marmellata
di peperoncini piccanti
SÓSA, OSTUR, GORGANZOLA, MASCARPONE,
MOSARELLA, PARMESAN, CHILÍ SULTA
*Sauce, cheese, gorgonzola, mascarpone,
mozzarella, parmigiano and chilli jam*
Kr 2400

P i z z a L A T R A V I A T A
Salsa al pomodoro, formaggio,
prosciutto di parma, rucola, parmigiano
SÓSA, OSTUR, PARMASKINKA,
KLETTASALAT, PARMESAN
Sauce, cheese, Parma ham, rucola, parmigiano
Kr 2520

P i z z a F I G A R O
Salsa al pomodoro, formaggio, pere,
formaggino di capra, noci
SÓSA, OSTUR, PERUR, GEITAOSTUR, VALHNETUR
Sauce, cheese, pears, goat cheese, walnuts
Kr 2120

P i z z a D O N G I O V A N N I
Salsa al pomodoro, prosciutto, peperoncino,
crema di formaggio e funghi
CALZONE, SKINKA, CHILI, RJÓMAOSTUR, SVEPPIR
Sauce, ham, chili, cream cheese, mushrooms
Kr 2520

P i z z a D O N C A R L O S
Salsa al pomodoro, polpette di carne,
pomodorini freschi, mozzarella, basilico
KJÖTBOLLUR, KONFEKTTÓMATAR,
FERSKUR MOSARELLA, BASIL
*Sauce, cheese, meat balls,
cherry tomatoes, mozzarella, basil*
Kr 2520

P i z z a C A V A L L E R I A R U S T I C A N A
Salsa al pomodoro, formaggio, f
unghi cantarelle
SÓSA, OSTUR, KANTARELLUSVEPPIR
Sauce, cheese, chanterelle mushrooms
Kr 2320

V I N S E Ð I L L

Winelist

H V Í T V Í N

White wine

Húsvín glas

Kr 950

Húsvín ½ karafla

Kr 2300

Húsvín 1/1 karafla

Kr 4600

Baldo Bianco

Kr 4590

Ruffino Pinot Grigio La Solatia

Kr 4960

Rocca Trebbiano Puglia

Kr 4614

Montalto Cataratto Chardonnay

Kr 5400

Banfi San Angelo

Kr 5400

R A U Ð V Í N

Redwine

Húsvín glas

Kr 950

Húsvín ½ karafla

kr 2300

Húsvín 1/1 karafla

Kr 4600

Piccini di Rosso Toscana

Kr 5100

Banfi Centine 1/1

Kr 5790

Banfi Centine ½

Kr 2900

Ruffino Chianti

Kr 5050

Tommasi Rompicollo Poggio al Tufo

Kr 5620

Casa Padrone Brunello di Montalcino

Kr 8600