

# MENU

Vi arbejder kun med de bedste råvarer, som vi importerer direkte fra Italien, samt masser af fisk og skaldyr hovedsageligt fra danske farvande. Vi laver altid vores pasta selv og serverer den frisk hver dag.

Vores mad er enkel og delikat, med fokus på perfekt tilberedning og smag, og vi arbejder ud fra filosofien omkring brugen af det klassiske håndværk. Vi laver mad som mama ville lave den, tilføjet lidt ekstra skarphed og finesse.

ITALO DISCO handler om smag, raffinement og rytme. En ide om at lave et moderne trattoria, med et væsentligt internationalt præg, på Vesterbro i København.

## TIRSDAG-LØRDAG

### MENU

Varierer fra dag til dag, 8-9 serveringer

500 KR

### FREDAG MENU

Fredag serverer vi traditionen tro fisk og skaldyr

500 KR

## SØNDAG

### MENU

En mindre menu sammensat ud fra filosofien om at mindske madspild.

395 KR

### SØNDAGSPASTA

Inklusiv et glas vin

225 KR

