

ANDIAMO MENU

Forret	Bruschette Miste	1 glas Brut
Hovedret	Ravioli med fisk eller Ricottaost og spinat	1 glas Chardonnay hvidvin
Dessert	Pannacotta	1 glas Muscaté

Pris 450,- kr



OBS: Mad og Biobillet kan ikke bruges til denne menu.

*Mangia Bene
Mangia Sano
Mangia Italiano*

ANTIPASTI - FORRETTER

1	TARTAR DI SALMONE <i>laks, rødløg, rucola, citron, olie og cherrytomater</i>	130,-
2	TARTAR DI CARNE <i>hakket oksemørbrad, worcestershiresauce, sennep, olie, persille og rødløg</i>	160,-
3	BRUSCHETTE MISTE- 5 stk. <i>focacciabrød, olie, hvidløg og kokkens fantasi</i>	100,-
4	CARPACCIO DI BRESAOLA <i>carpaccio af okseinderlår med rucola, olie, citron og parmesanflager</i>	140,-
5	CAPRESE DI BUFALA <i>frisk bøffelmozzarella, tomat, grøn pesto og basilikum</i>	120,-
6	PROSCIUTTO PARMA E BURRATA <i>frisk cremet Burrata ost, italiensk parmaskinke og reduktion af balsamicoeddike</i>	150,-
7	ANTIPASTO MISTO ANDIAMO <i>italiensk tapas med hjemmelavede småretter, oste og charcuterie</i>	160,-
8	COZZE ALLA MARINARA <i>blåmuslinger i hvidvin, persille, chili, hvidløg og friske tomater</i>	100,-

Bøffel Mozzarella: ægte mozzarella fremstillet af bøffelmælk

Burrata: mozzarella med cremet hjerte

Ricotta: frisk, mager, cremet ost

Bresaola: lufttørret okseinderlår

Pancetta: lufttørret italiensk svineribben

Salsiccia: italiensk grovhakket svinepølse med fennikel

Guanciale: lufttørret svinekæber

PASTA SPAGHETTI CHITARRA - Håndlavet frisk pasta

9	TRE FORSKELLIGE PASTAER <i>udvalgt af kokken</i>	200,-
10	SPAGHETTI ALLLA CARBONARA <i>med pancetta, æg, sort peber og pecorinoost</i>	130,-
11	SPAGHETTI ALLE VONGOLE <i>spaghetti med venusmuslinger, persille, hvidløg og cherrytomater</i>	150,-
12	SPAGHETTI AI FRUTTA DI MARE <i>mix af forskellige fisk på dagen, samt eks. kæmperejer og blåmuslinger, osv., persille, hvidløg, tomatsauce og hvidvin</i>	170,-
13	RAVIOLACCI RICOTTA E SPINACI <i>ravioli, ricottaost, spinat og cremet parmesanostesauce</i>	150,-
14	FRISKE PENNE SALMONE PANNA E ZAFFERANO <i>laks, fløde, safran, skalotteløg og og spinat</i>	150,-
15	FRISKE PENNE ALL `ARRABBIATA. <i>tomatsauce, frisk stærk chili, oregano og løg</i>	119,-
16	FRISKE PENNE AMATRICIANA <i>penne med tomatsauce, løg, pancetta og parmesanost</i>	129,-

RISOTTI

- | | | |
|----|---|-------|
| 17 | RISOTTO PANCETTA, FUNGHI PORCINI E SCAMORZA
<i>med pancetta, svampe, hvidløg og persille</i> | 150,- |
| 18 | RISOTTO DEL PESCATORE
<i>mix af forskellige fisk på dagen samt eks. kæmperejer, blåmuslinger osv. samt hvidløg og persille</i> | 190,- |

DAL FORNO - FRA OVNEN

- | | | |
|----|---|-------|
| 19 | LASAGNE AL FORNO
<i>ragú, bechamelsauce, parmesanost og mozzarella</i> | 139,- |
|----|---|-------|

SECONDI PIATTI - HOVEDRETTER

- | | | |
|----|--|-------|
| 20 | FILETTO DI MANZO AL FUNGHI PORCINI
<i>250g oksemørbrad, pancetta salami, porcini svampesauce og persille. Med salat, ovnstegte kartofler samt mix af grøntsager</i> | 319,- |
| 21 | FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE
<i>250g oksemørbrad og grøn pebersauce. Med salat, ovnstegte kartofler samt mix af grøntsager</i> | 310,- |
| 22 | TAGLIATA CON RUCOLA
<i>skiver af oksemørbrad, rucola, parmesanost, cherrytomater, ovnstegte kartofler samt mix af grøntsager</i> | 319,- |

CONTORNO - TILBEHØR

- | | | |
|----|---|------|
| 23 | FOCACCIA: <i>hjemmebagt brød, hjemmelavet pesto</i> | 40,- |
| 24 | MIX AF GRØNTSAGER OG OVNSTEGTE KARTOFLER | 45,- |

PIZZE - PIZZA

29	MARGERITA <i>tomat, mozzarella og frisk basilikum</i>	110,-
30	PROSCIUTTO <i>tomat, mozzarella, italiensk kogt skinke</i>	130,-
31	DIAVOLA <i>tomat, mozzarella, krydret salami og krydret olie</i>	130,-
32	QUATTRO STAGIONI <i>tomat, mozzarella, italiensk kogt skinke, oliven, artiskokker og champignon</i>	140,-
33	QUATTRO FORMAGGI <i>tomat, mix af 4 forskellige italienske oste</i>	140,-
34	SICILIANA <i>tomat, mozzarella, ansjoser, kapers, oliven og oregano</i>	130,-
35	PARMIGIANA <i>tomat, mozzarella, italiensk kogt skinke, auberginer, parmesanost og basilikum</i>	140,-
36	VEGETARIAN <i>tomat, mozzarella samt mix af grøntsager</i>	150,-
37	VEGAN <i>tomat samt mix af grøntsager</i>	130,-
38	FUNGHI <i>tomat, mozzarella og champignon</i>	130,-
39	BUFALA <i>Margherita med frisk bøffelmozzarella i skiver</i>	160,-
40	TONNO <i>tomat, mozzarella, tun, artiskok, oliven og løg</i>	150

Vi laver også glutenfri pizza og pastaretter. Glutenfri pizza koster extra 30,-

PIZZE - PIZZA

- | | | |
|----|---|-------|
| 41 | OLD ENGLAND
<i>tomat, mozzarella, løg, pancetta og æg</i> | 140,- |
| 42 | PARMA HAM
<i>tomat, mozzarella, rucola, parmaskinke og parmesan i flager</i> | 150,- |
| 43 | ZIO BRUNO
<i>tomat, mozzarella, gorgonzola ost, skinke og krydret salami</i> | 140,- |
| 44 | MAIALONA
<i>tomat, mozzarella, krydret salami, skinke, pølse og pancetta</i> | 140,- |

PIZZE BIANCHE - PIZZA UDEN TOMATSAUCE

- | | | |
|----|--|-------|
| 45 | PANCETTA é PATATE
<i>mozzarella, pancetta og kartofler i skiver</i> | 140,- |
| 46 | SALSICCIA E PORCHINI
<i>mozzarella, italiensk pølse, porcini svampe og scamorza ost</i> | 150,- |
| 47 | ITALIA
<i>mozzarella, basilikumpesto, cherrytomater og frisk bøffelmozzarella</i> | 160,- |
| 48 | BURRATA
<i>mozzarella, rucola, parmaskinke, burrata ost og oliven</i> | 160,- |

CALZONI - INDBAGTE PIZZAER

- | | | |
|----|--|-------|
| 49 | CLASSICO
<i>tomat, mozzarella, skinke og rucola</i> | 130,- |
| 50 | FARCITO
<i>tomat, mozzarella, skinke, artiskokker, champignon, oliven og rucola</i> | 150,- |

Vi laver også glutenfri pizza og pastaretter. Glutenfri pizza koster extra 30,-

BØRNEMENU til og med 12 år

PIZZA

- | | | |
|-----------|---|------|
| 51 | AMERICA
<i>tomat, mozzarella og pølser</i> | 75,- |
| 52 | MARGERITA
<i>tomat og mozzarella</i> | 65,- |
| 53 | SALAME DOLCE
<i>tomat, mozzarella og mild salami</i> | 75,- |
| 54 | COTTO
<i>tomat, mozzarella, og skinke</i> | 75,- |

PASTA

- | | | |
|-----------|--|------|
| 55 | PASTA POMODORO
<i>penne/spaghetti med tomatsauce og parmesanost</i> | 65,- |
| 56 | PASTA BURRO E PARMIGIANO
<i>penne/spaghetti med smør og parmesanost</i> | 65,- |
| 57 | PASTA AMATRICIANA
<i>penne/spaghetti med tomatsauce, løg, pancetta og parmesanost</i> | 75,- |

DAL FORNO - FRA OVNEN

- | | | |
|-----------|---|------|
| 58 | BØRNELASAGNE
<i>ragú, bechamelsauce, mozzarella og parmesanost</i> | 70,- |
|-----------|---|------|

DOLCI - DESSERT

25	TIRAMISU <i>ladyfingers, mascarpone ost, æg, kaffe og amaretto likør</i>	60,-
26	PANNACOTTA AL FRUTTA DI BOSCO <i>flødebudding , kokkens frugtsauce og frisk frugt</i>	60,-
27	GELATO DEL GIORNO <i>kokkens udvalgte is på dagen</i>	60,-
28	FORMAGGI MISTI <i>vores udvalg af italienske ostespecialiteter (3 slags)</i>	70,-

KAFFE - THE

ESPRESSO enkelt eller dobbelt	30,-/40,-
AMERICANO	30,-
CAFFÉ LATTE	52,-
CAPPUCINO	52,-
THE	30,-

HVIS DU HAR ANDRE ØNSKER SPØRG GERNE

TIL KAFFEN

LIMONCELLO - <i>Italiensk citronlikør</i>	50,-
AMARO DEL CAPO - <i>Italiensk urtelikør</i>	50,-
AMARETTO - <i>Italiensk mandellikør</i>	50,-

DRIKKEVARER

VAND - Glas	20
VAND 1/1 Flaske	30
DANSKVAND - Glas	30
MINERALVAND 50 CL - <i>San Pellegrino</i>	30
SODAVAND <i>Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, Faxe Kondi og Faxe Kondi Free</i>	59,-
SAFT 25 CL <i>Hyldeblomst, Rabarber og Tranebær</i>	39,-



ITALIENSKE DRINKS

59	APEROL SPRITZ <i>Prosecco, Aperol, sodavand og appelsinskive</i>	85,-
60	CAMPARI SPRITZ <i>Prosecco, Campari, sodavand og appelsinskive</i>	85,-
61	LIMONCELLO SPRITZ <i>Limoncello, hvid vermouth og Prosecco</i>	85,-
62	NEGRONI, Italiensk klassiker <i>Campari, rød vermouth og Gin</i>	95,-
63	NEGRONI SBAGLIATO (Forkert Negroni) <i>Campari, rød vermouth og Prosecco</i>	95,-

BIRRE ITALIANE - ITALIENSK ØL

PERONI CLASSICA 4,7% 33CL	59,-
PERONI NASTRO AZZURRO 5,1% 33CL	59,-
MORETTI BAFFO D'ORO 4,8% 33 CL	59,-

DIVERSE ØL

ROYAL PILSNER PÅ FAD - <i>Mellem</i>	69,-
ROYAL CLASSIC PÅ FAD - <i>Mellem</i>	69,-
ANARKIST NEW ENGLAND IPA	69,-
SCHIØTZ MØRK MUMME	69,-
HEINEKEN 0,0 % 33CL	59,-

HUSETS RØDVINE	<i>Glas</i>	<i>Flaske</i>
Dolcetto d' Asti DOC, Denominazione di Origine Controllata 2020 Fra families egne vinmarker i Piemonte.	65,-	240,-
Barbera d' Asti DOC, Denominazione di Origine Controllata e Garantita Fra families egne vinmarker i Piemonte.	70,-	260,-
Cabernet Rocca Bastia IGT Er en fyldig, frugtig og mørk rødvin lavet 100% på Cabernet Franc druen, Veneto regionen.	65,-	240,-

RØDVINE

Gatto Nero, Økologisk DOC. Funaro Kraftig, mørk siciliansk rødvin, der gerne vil have modspil med kraftige retter. Lavet på Nero D'Avola og Syrah.	75,-	280,-
Valentino Montepulciano DOC. Cantine Mucci Kraftig fyldig vin fra Abruzzo med den karakteristiske varme bløde eftersmag. Lavet på Montepulciano druen.		300,-
Valpolicella Superiore Soraighe Ripasso DOC. Bennati Skøn fyldig og silkeblød Ripasso med fadlagring i 12 måneder. Lavet på druerne: Corvina, Rondinella og Molinara.		360,-
Barbera D'Asti Bricco Meli DOCG. Goggiano Fra det skønne Piemonte kommer den flotte meget kraftige enkeltmarks Barbera, med fadlagring i 12 måneder. Vinen har en alkoholstyrke på ca. 15%.		350,-
Chianti Classico Ormanni DOCG. Chianti i topklassen! Kraftig, fyldig, saftig og selvfølgelig tør med et godt bid. Fadlagring i 14 måneder. Vinen har en alkoholstyrke på ca. 14,5%.		380,-
Amarone della Valpolicella Elite DOCG. Bennati Klassisk Amarone fra Veneto regionen med smag og duft af blomster.		450,-

HUSETS HVIDVINE	<i>Glas</i>	<i>Flaske</i>
Piemonte Chardonnay DOC, Denominazione di Origine Controllata Fra families egne vinmarker i Piemonte.	65,-	240,-
Pinot Rocca Bastia IGT Sprød, frisk og tør/halvtør hvidvin med toner af fersken og citrus. Veneto regionen.	65,-	240,-

HVIDVINE

Pinot Grigio I Gadi DOC. Bennati Frisk, fyldig Pinot Grigio med aromatiske toner af æble, fersken og lidt citrus. Fra regionen Veneto.		270,-
Vermentino di Sardegna Blu DOC. Santa Maria La Palma Sprød, frisk, fyldig og tør hvidvin med toner af grønne æbler og citrus. Fra regionen Sardinien.		290,-

ROSÉ VIN

Chiaretto I Gadi DOC. Bennati Frisk, fyldig og tør rose fra Gardasøen med friske toner af røde bær.	75,-	280,-
---	------	-------

MOUSSERENDE VINE

Prosecco Ca` Spineda Brut Treviso DOC. Casa Bianca Skønne tørre og elegante bobler fra Veneto tæt på grænsen til Friuli regionen.	80,-	350,-
Vino Spumante Brut En frisk tør mousserende vin. God som aperitif og til fisk, samt lys kød.	75,-	340,-

DESSERT VINE

Moscato D' Asti DOCG. Goggiano Skøn dessertvin med sødme, citrus og svagt perlende vin.	75,-	280,-
El Muscaté Sød, let perlende, med strejf af appelsin og fersken.	70,-	270,-

ITALIENSKE DRINKS

APEROL SPRITZ <i>Prosecco, Aperol, sodavand og appelsinskive</i>	85,-
CAMPARI SPRITZ <i>Prosecco, Campari, sodavand og appelsinskive</i>	85,-
LIMONCELLO SPRITZ <i>Limoncello, hvid vermouth og Prosecco</i>	85,-
NEGRONI, Italiensk klassiker <i>Campari, rød vermouth og Gin</i>	95,-
NEGRONI SBAGLIATO (Forkert Negroni) <i>Campari, rød vermouth og Prosecco</i>	95,-

