

## DRINKS & SNACKS

**Spritz Classico kr. 98,00**

*Aperitivo, øko spumante, mineralvand*

**Lemoncello Spritz kr. 98,00**

*Lemoncello, øko spumante, mineralvand*

**Hugo Spritz kr. 98,00**

*Hyldeblomstlikør, øko spumante, mineralvand*

**Galvanina Spritz - 0% kr. 75,00**

*(Alkoholfri drink)*

**Italian Gin Hass kr. 98,00**

*Catennacio øko gin, "Shake It" mango og øko italiensk citronsodavand*

**Italian GT kr. 98,00**

*Catennacio øko Gin og øko tonic fra Galvanina*

**Negroni kr. 98,00**

*Campari, Vermouth Rosso Canalese, Catennacio øko Gin*

**Spumante Dry øko. kr. 85,00 pr. glas.**

**Bruschetta med tomat / Tomato bruschetta kr. 65,00**

**Oliven / Olives kr. 39,00**

**Saltede mandler / Salted almonds kr. 49,00**

**Stegte kartofler med parmesan mayo kr. 55,00**

*Panfried potatoes with parmesan mayo*

*BEMÆRK - 1 bord 1 regning vi deler ikke regninger op*

*Please notice - 1 table 1 check, we don't split the check*

*Firmakort udstedt inden- eller uden for EU/EØS, samt private betalingskort udstedt uden for EUEØS, bliver pålagt et gebyr, som fremgår af din kvittering. Gebyrsatsen afhænger af typen af betaling skort, og hvor det er udstedt.*

**SÆSON MENU**  
SEASONAL MENU

**FORETTER - STARTERS**

18 måneder lagret Parmaskinke på butterdej med trøffelmayo kr. 155,00  
*18 months matured Parma-ham, puff pastry and truffle mayo*

Ravioli med fyld af svinekød serveret i hønsebouillon kr. 155,00  
*Ravioli stuffed with pork served in a chicken broth*

Stegt torsk med variation af kål og sauce på parmesan kr. 155,00  
*Panfried cod served with cabbage and parmesan sauce*

**PASTA & RIS - PASTA & RICE**

Pappardelle med ragú af vildsvin kr. 210,00  
*Pappardelle in a wild boar ragú (kan laves glutenfri + kr. 25,00 / can be made glutenfree)*

Tagliatelle med lufttørret pancetta, svampe og fløde kr. 210,00  
*Tagliatelle with pancetta, mushrooms and cream*  
(kan laves glutenfri + kr. 25,00 / can be made glutenfree)

Risotto med græskar og syltet græskar kr. 195,00  
*Risotto with pumpkin and pickled pumpkin*

**FISK & KØD - FISH & MEAT**

Stegt torsk med variation af kål og sauce på parmesan kr. 320,00  
*Panfried cod served with cabbage and parmesan sauce*

Oksemørbrad på græskarpuré med rødvinssauce og ristede græskarkerner -  
180g. kr. 345,00 / 300g. kr. 420,00  
*Beef tenderloin served with pumpkin puré, red-wine sauce and pumpkin seeds*

*Til Deres fiske- & kød hovedret medfølger en slags grønt og enten kartofler eller risotto - se venligst hovedmenuen. Ekstra tilbehør kr. 35,00 pr. stk.*

*For the fish- & meat maincourse you can choose one type of vegetables and either potatoes or risotto. Please see the main menu. Extra side dish kr. 35,00 pr. dish*

## ANTIPASTI E PRIMI

### *forretter - starters*

Antipasto Misto per il tavolo min. 2 pers. kr. 165,00 pr. pers.

Bemærk laves kun ved min. 2 personer og skal bestilles af alle gæster ved bordet.

Blandede antipasti serveret på fad og i skåle som kan deles ved bordet ca. 8 slags.

*A selection of our antipasti that can be shared. Must be ordered of all guests at the table and minimum 2 pers.*

Antipasto del contadino kr. 145,00

Antipastotallerken med forskellige typer italienske pølser og skinker og marinerede grøntsager

*Antipasto with a selection of Italian salami and prosciutto and marinated vegetables*

Vitello tonnato kr. 145,00

Tynde skiver af kold rosastegt kalvekød med tunsauce, capers og citron

*Thin slices of cold veal with tuna sauce, capers and lemon*

Carpaccio di manzo kr. 165,00

Råmarineret oksekød med citron, basilikum og parmesan

*Raw marinated beef with lemon, extra virgin olive oil, basil and grana cheese*

## PASTA

I kælderens under restauranten er der et køkken. I det køkken laver vi alt vores friske pasta af danske æg og Italiensk mel.

Spaghetti alla Carbonara kr. 175,00 - (kan laves glutenfri +kr. 25,00/ can be made glutenfree)

Spaghetti med guanciale, æg og granaost

*Spaghetti with guanciale, eggs and grana cheese*

Cannelloni di cervo kr. 210,00

Gratineret Cannelloni fyldt med braiseret krondyr og urter

*Baked cannelloni stuffed with venison and herbs*

Lasagne kr. 185,00

Hjemmelavet Lasagne med oksekød

*Homemade lasagne with beef*

Tagliatelle al Ragú kr. 185,00 (kan laves glutenfri + kr. 25,00 / can be made glutenfree)

Tagliatelle med kødsauce

*Tagliatelle with meatsauce*

## CARNE

### *kød - meat*

Saltimbocca kr. 315,00

Tynde skiver kalvekød i lag med salvie og lufttørretskinke  
*Thin slices of veal with sage and prosciutto ham*

Costolette d'Agnello ai ferri kr. 345,00

Grillet lammeryg med hvidløg og rosmarin (ca. 35-40min)  
*Grilled rack of lamb with garlic and rosemary (35-40 minutes prep.)*

*Til Deres kødret kan de vælge en slags grønt og enten kartofler eller risotto.  
Ekstra tilbehør kr. 35,00 pr. stk.*

*For the meat course you can choose one type of vegetables and either potatoes or risotto. Extra side dish kr. 35,00 pr. dish*

### Grøntsager / Vegetables

Insalata di pomodoro

Tomatsalat på rucola med løg og oliven  
*Tomato salad with onions and olives*

Insalata di fagioli e cipolle

Bønnesalat med løg og vinaigrette  
*Bean salad with onions and vinaigrette*

Peperonata

Peberfrugter og løg i lun tomatsauce  
*Bell-peppers and onions in a tomato sauce*

### Kartofler & Ris / Potato and rice

Risotto bianco

Klassik hvid risotto  
*Classic white risotto*

Patate

Stegte kartofler  
*Panfried potatoes*

## PIZZE

Lidt om vores pizza....

Dejen laves bla. af forskellige typer af italiensk Caputo mel og yderligere 4 ingredienser og koldhæver i minimum 48 timer og op til 72 timer. Vores mozzarella er rørt med bøffelsmør, vores bøffelmozzarella er DOP fra Campanien, skinken laves af Villani familien, ansjoserne er fra Sicilien - med andre ord alle vores råvarer er omhyggeligt udvalgt for vi kan tilbyde en autentisk Italiensk pizza.

Margherita kr. 175,00

Tomat, bøffelmozzarella, frisk basilikum

*Tomato, buffalo milk mozzarella, fresh basil*

Capricciosa kr. 175,00

Tomat, ost, skinke, champignon

*Tomato, cheese, ham, mushrooms*

N'duja kr. 175,00

Tomat, ost, N'duja, frisk basilikum (stærk og blød pølse fra syditalien)

*Tomato, cheese, N'duja (spicy, soft sausage from south italy) fresh basil*

Quattro Stagioni kr. 185,00

Tomat, ost, rejer, skinke, champignon og artiskok

*Tomato, cheese, shrimps, ham, mushroom, artichoke*

Prosciutto crudo e Rucola kr. 185,00

Tomat, ost, \*lufttørretskinke, \*marineret rucola, \*høvlet parmesan

*Tomato, cheese, \*prosciutto ham, \*marinated rocket, \*grana cheese*

Carne kr. 185,00

Tomat, ost, hakket oksekød, løg, hvidløg

*Tomato, cheese, beef, onions, garlic*

Calzone kr. 175,00

\*Tomat, ost, skinke, (sammenlagt)

*\*Tomato, cheese, ham*

Siciliana kr. 175,00

Tomat, ost, ansjoser, capers, oliven og hvidløg

*Tomato, cheese, anchovies, olives and garlic*

*Pizza fortsættes næste side...*

## PIZZE

Salsiccia Forte kr. 185,00

Tomat, ost, salsiccia forte (krydret peperoni), champignon

*Tomato, cheese, salsiccia forte, mushrooms*

Quattro Formaggi kr. 185,00

Tomat, 4 forskellige italienske oste

*Tomato, 4 kinds of Italian cheese*

Ventricina kr. 185,00

Tomat, ost, ventricina salami med tomat/chili, syltede tomater og løg

*Tomato, cheese, ventricina salami, pickled tomatoes and onions*

Pancetta kr. 185,00

Tomat, ost, lufttørret pancetta (ita. bacon), peberfrugt, frisk basilikum

*Tomato, cheese, pancetta, bell pepper, fresh basil*

Tonno e Cipolla kr. 185,00

Tomat, ost, tun og løg

*Tomato, cheese, tuna, onions*

Patate e Salsiccia fresca kr. 185,00

Ost, kartofler og frisk salsiccia pølse

*Cheese, potatoes and fresh salsiccia sausage*

Vegetariana kr. 175,00

Tomat, ost, blandede grøntsager (vegetarisk)

*Tomato, cheese, mixed vegetables (vegetarian)*

Pizza del mese kr. 185,00

Månedens pizza, spørg venligst Deres tjener eller se på tavlen

*Pizza of the month, please ask your waiter*

Vi har også glutenfri pizzabund + kr. 35,00 / *Glutenfree pizza + kr. 35,00*

\*dette fyld kommer først på efter bagningen / *\* this filling is topped on the pizza after the baking*

*Der pålægges gebyr ved deling af pizza kr. 25,00 pr. pizza hvis der ikke bestilles andre retter.*

## FORMAGGI E DOLCI *ost & dessert - cheese & dessert*

Formaggi misti Italiani kr. 90,00  
3 slags Italienske oste  
*3 kinds of Italian cheese*

Tiramisu kr. 95,00  
Italiensk kage med ladyfingers i lag med mascarponecreme  
*Tiramisu*

Coppa di gelato kr. 89,00  
Isanretning med hjemmelavet italiensk is  
*Our homemade Italian ice cream*

Torta al cioccolato e gelato di vaniglia kr. 98,00 (kan laves glutenfri / can be made glutenfree)  
Chokoladecake serveret med vanilje is  
*Chocolate-cake served with vanilla ice cream*

Torta al limone e gelato di vaniglia kr. 98,00  
Citrontærte med marengs serveret med vanilje is  
*Lemontart with meringue and vanilla ice cream*

## BAMBINI

### *børn – children*

*Til børn under 12 år / Children under 12 years*

Lasagne kr. 95,00  
Hjemmelavet Lasagne med oksekød (ca. 30 min.)  
*Homemade lasagne with beef*

Tagliatelle al ragú kr. 95,00 (kan laves glutenfri / can be made glutenfree)  
Tagliatelle med kødsauce  
*Tagliatelle with homemade meat sauce*

Pizza al proscuitto kr. 85,00 (kan laves glutenfri / can be made glutenfree)  
Børnepizza med tomat, ost, skinke  
*Small pizza with tomato, cheese and ham*

Gelato piccolo kr. 65,00  
Børneisanretning med vaniljeis  
*Small vanilla ice cream*

## Vini della Trattoria

Se vores kælder kort, scan koden



### SPUMANTI - MOUSSERENDE

**Spumante Dry DOC gl. Kr. 85,00 1/1 fl. Kr. 350,00 (øko)**

Spumante Dry laves på Chardonnay og Glera druer i Veneto regionen i det nordøstlige Italien. Duften er klassisk for mousserende vine fra dette område med fersken, pære, æble og citrus, smagen er tør, men tilført friskhed i form af modne frugter og akacie.

### BIANCHI - HVIDE

**Trebbiano d'Abruzzo Bove DOP - gl. kr. 75,00 1/2 fl. Kr. 150,00 1/1 fl. Kr. 298,00**

Familien Bove har dyrket vin i den midt-Italienske Abruzzo region siden 1800-tallet, men har først selv startet en vinproduktion i 1960'erne. Vinen her laves på Trebbiano druer tilsat ca. 10% chardonnay. Lys gul farve med grønne reflekser. Næse med fin frugtighed og blomster og i munden præsenteres en delikat smagsfyldte og friskhed. En tiltalende og let, tør hvidvin.

**Chardonnay Alpha Zeta IGT gl. kr. 85,00 1/1 fl. Kr. 345,00**

Alpha Zeta ligger i den nordøstlige Veneto region som er kendte for bla. Amarone. Denne vin er lavet 100% på Chardonnay druer. Duften har noter af æble og pære. Smagen er tør, let fedme og harmonisk afslutning med sprød syre.

**Pinot Grigio "Terrapieno" Alpha Zeta DOC 1/1 fl. Kr. 360,00**

Alpha Zeta ligger i den nordøstlige Veneto region som er kendte for bla. Amarone. Denne vin er lavet 100% på Pinot Grigio druer fra marken Terrapieno. Duften har grønne noter af blomst, drue og akacie, smagen er intens og elegant med sprød eftersmag.

**Soave Pieropan DOC 1/2 fl. Kr. 185,00 1/1 fl. Kr. 390,00**

Pieropan er et familieejet vinhus i den nordlige Veneto region og specialister i hvidvine bla. den klassiske Soave vin. Denne er lavet 90% på Garganega og 10% på Trebbiano druer. Vinen har en dejlig blomster duft, god og frugtig smag med let bitter mandel eftersmag. Klassisk Soave fra en topproducent!

**De Vite J. Hofstätter IGP, gl. kr. 95,00 1/1 fl. kr. 425,00**

I det nordøstlige hjørne af Italien, i Sydtyrol laves nogle af Italiens bedste hvidvine. De Vite (betyder Livet) er lavet på et blend, af for området, klassiske druer; Pinot Blanc, Sauv. Blanc, Müller Thurgau og Riesling. I næsen er der klokkeklare nuancer af friskplukkede æbler, citrongræs og et strejf af vanilje, smagen byder på fine florale og nøddeagtige aromaer, samt en dejligt pirrende friskhed.

**Riesling Halbtrocken Essence, Prüm (Tyskland) gl. kr. 95,00 1/1 fl. 475,00**

Vi har valgt at tage denne "ikke italienske" hvidvin på vores kort da den har en sødme og fylde som er sær at finde i Italien. Vinen er fra Mosel og laves på Riesling og halvtør.



## BIANCHI – HVIDE

### Lugana "I Frati" Ca' dei Frati DOC ½fl. 250,00 1/1 fl. 490,00

Ca' dei Frati betyder munkens hus. Vinhuset ligger i byen Sirmione ved Gardasøen i det nordlige Italien, i området Lugana hvor vinhuset er bannerfører. Vinen laves 100% på Turbiana druer. Fyldig vin med en herlig frisk syre og toner af æble og citrusfrugter.

### Chiaranda Chardonnay, Contessa Entellina, Donnafugata DOC 1/1fl. kr. 600,00

Donnafugata blev grundlagt i 1880'erne og ligger i det vestlige Sicilien i Marsala. Donnafugata oversættes til "kvinde på flugt" og refererer til Dronning Maria Carolina, der i tidernes morgen søgte tilflugt i det, der i dag er Donnafugatas vinmarker, forfulgt af Napoleons tropper. 100% Chardonnay.

## ROSATO - ROSÉ

### Cerasuolo d'Abruzzo Bove DOP - gl. kr. 75,00 ½fl. Kr. 150,00 1/1 fl. Kr. 298,00

Familien Bove har dyrket vin i den midt-Italienske Abruzzo region siden 1800-tallet, men har først selv startet en vinproduktion i 1960'erne. Vinen her laves 100% på Montepulciano druer, har en lys "cerasuolo" eller kirsebærfarve. Vinen præsenterer en delikat næse med en sart men distinkt variation af røde bær. Det er en frisk og liflig rosé, der emmer af forårs- og sommer-stemning.

### Bresciano Rosa dei Frati Ca' dei Frati DOC ½fl. Kr. 240,00 1/1 fl. Kr. 480,00

I den sydlige ende af Gardasøen, ligger byen Sirmione og vinhuset Cà dei Frati. Navnet (munkenes hus) er ikke tilfældigt valgt, men vidner om at der i flere århundreder har været et kloster på stedet. Det er således beskrevet at man fra markerne, rent faktisk har produceret vin helt tilbage i 1782. Denne herlige rosé er lavt på Gropello, Marzemino, Sangiovese og Barbera druer. Et fantastisk glas rosé vin.

## ROSSI – RØDE

### Montepulciano d'Abruzzo Bove DOP - gl. kr. 75,00 ½fl. Kr. 150,00 1/1 fl. Kr. 298,00

Familien Bove har dyrket vin i den midt-Italienske Abruzzo region siden 1800-tallet, men har først selv startet en vinproduktion i 1960'erne. Denne vin er lavet 100% på Montepulciano druen. Duften er varm og let krydret med toner af skovbær, smagen er let til fyldig med en blød og afrundet eftersmag.

### Rosso Toscano "Fosseti" Mocali IGP 1/1 fl. Kr. 355,00

Vinen laves i Montalcino i Toscana på Sangiovese og Canaiolo druer af Brunello huset Mocali. Duften er ren og stedtypisk Sangiovese-karakter med varme i udtrykket og en livlig, kirsebær-præget karakter, med noter af læder, lakrids, blomster og krydderier. I munden er vinen tør og der er flot smagsfyld og saftig, rød frugt og den fremstår velstruktureret og harmonisk.

### Rosso Conero "Vigna Piancarda" Garofoli DOC ½fl. Kr. 200,00 1/1 fl. 400,00

Rosso Conero laves ved bjerget Monte Conero i den centrale region Marche på Italiens østkyst. Vinen her laves 100% på montepulciano druer alle dyrket på marken Piancarda og lagret 12 mdr. på store "Botti" træfade. Fyldig vin, toner af mørke bær, især mørke kirsebær, med god afrundet eftersmag. Et klasse eksempel på Rosso Conero.

## ROSSI – RØDE

### Primitivo di Manduria Apollonio DOP 1/1 fl. kr. 475,00

Siden slutningen af 1800 tallet har familien Apollonio produceret vin i regionen Apulien (Italiens hæl). Vinen er lavet 100% på Primitivo druen og giver en kraftig og fyldig vin med toner af mørke bær og lakrids med en høj, men velintegreret alkohol på 15%.

### Ripasso Classico Superiore Brigaldara DOC gl. Kr. 125,00 1/1 fl. Kr. 500,00

Vinhuset Brigaldara har været i Cesari familiens eje siden 1929 og ligger i hjertet af Valpolicella Classico. Vinen her er "Ripasso" dvs. at den har fået 2. gæring på resterne fra Amarone produktionen. Duften byder på kirsebær, blåbær og lakrids og toner af kanel og peber, smagen er kraftig med en velafbalanceret syre og lang eftersmag. Et raffineret og udsøgt glas Ripasso.

### Barbera d'Alba Revello DOCG gl. kr. 125,00 1/1 fl. kr. 500,00

Klassisk Barbera fra familien Revello i La Morra kommunen. Dyb rubinrød. Typisk, primær- og bærfrugtig Barbera d'Alba med dejlig og saftig smagsfylde. Balanceret og med stor umiddelbar appel.

### Chianti Classico Bibbiano DOCG gl. 125,00 ½fl. Kr. 250,00 1/1 fl. Kr. 500,00

Bibbiano ligger i Castellina in Chianti. Castellina var, med Gaiole, Radda og Greve, blandt de fire oprindelige kommuner i Chianti Classico. Vinen er lavet på 95% Sangiovese og 5% Colorino og Canaiolo druer. Vinen lagres i 8 mdr på Slavonske fade. Meget fint Sangiovese udtryk, fyldig og tilgængelig.

### Le Volte Ornellaia IGT 1/1 fl. 550,00

Le Volte laves på den famøse Ornellaia ejendom i Bolgehri i Toscana. Ornellaia bruger de bedste druer til deres vine, altså dem som har udviklet sig mest optimalt i de respektive årgange og det betyder at druesammensætningen varierer meget fra år til år. Ornellaia ønsker ikke at informere om den præcise druesammensætning, men medgiver dog at den er lavet primært på Merlot. Frisk, frugtig og kødfuld med bløde tanniner og noter af mørke kirsebær og modne blommer.

### Barolo Revello DOCG ½fl. Kr. 350,00 1/1 fl. Kr. 700,00

Familien Revello har siden 1954 dyrket druer, men det var først med de to brødre Enzo og Carlo Revellos indtræden i 1990 at man stillede mod at sælge vinen under eget navn fra hovedsædet i Barolo kommunen La Morra. Rubinrød, henimod granat. Næse med typisk Nebbiolo- floralitet og nuanceret rød bærfrugt, blommer og lakrids. Flot afstemt med smidige tanniner og med nerve og karakter i afslutningen.

### Amarone Brigaldara DOCG ½fl. Kr. 375,00 1/1 fl. Kr. 750,00

Vinhuset Brigaldara har været i Cesari familiens eje siden 1929 og ligger i hjertet af Valpolicella Classico. Amarone laves på tørrede druer hvorved at sukkeret koncentrerer og giver mere intensitet og alkohol til vinen. Kirsebær, modne blommer, kakao og vanilje møder næsen hvorefter smagen opleves intens og understøttes af duften med gode tanniner.

### Brunello di Montalcino Mocali DOCG 1/1 fl. Kr. 750,00

Vinen Brunello laves i den sydlige del af Toscana ved byen Montalcino og er en af Italiens mest berømte vine. Vinen må udelukkende laves på Sangiovese grosso druen. Vinen her er ufiltreret og er lagret 3 år på store Slavonske fade og 2 mdr. på flaske inden den frigives. Den har en flot fløjlsrød farve, duften har moden frugt, et strejf af mynte og tobak - en snert kanel og ristet mokka. Smagen er fyldig og fed og bliver ved længe. En rigtig lækker klassisk Brunello!

## Italienske øl – Birre Italiane - Italian Beers

Udover nedenstående sortiment af italienske øl har vi lejlighedsvis også specialbryg og limited editions - spørg gerne tjeneren

*In addition to the range of Italian beers below, we also occasionally have special brews and limited editions - please ask the waiter*

### **CANEDIGUERRA**

Canediguerra er et ungt bryggeri etableret i 2015 i byen Allessandria i den nordvestlige Piemonte region. Bryggeriet ledes af den erfarene brygger Alessio "ALLE" Gatti. Der er tale om et mikrobryggeri eller "craft brewery" med meget lille produktion. Der brygges både klassiske og nye stilarter af øl.

#### **Bohemian Pils** fadøl/draft 5% alc. 0,3l kr. 55,00 / 0,5l. kr. 89,00

En traditionel pilsner på 5% vol., der har en flot gylden farve. Smagsmæssigt har Bohemian Pilsner et fint udtryk af korn og ristet brød. En øl der byder på en behagelig medium bitterhed med et skarpt aromatisk udtryk fra den tilsatte Saaz humle.

#### **Vienna Lager** fadøl/draft 5,4% alc. 0,3l kr. 55,00 / 0,5l. kr. 89,00

Vienna Lager er Canediguerras hyldest til en af Europas mest klassiske øltyper. I Danmark kender vi den ravfarvede Vienna Lager som en 'Classic' - en lagerøl som smager dejligt af karamel. Denne øl er på 5,4% vol., og har en ren og mild smag, hvor man nænsomt har tilføjet humle, så de sarte noter af karamel kan træde frem.

#### **American IPA** 33 cl. flaske/bottle 6.7% alc. kr. 72,00

En betagende IPA med stor bitterhed. I denne øl har man udelukkende tilsat amerikanske humletyper der giver en forfriskende og distinkt frugtig øl med meget mundfylde.

#### **Blanche** 33 cl. flaske/bottle 5.4% alc. kr. 72,00

Forfriskende og delikat hvedeøl af gammel belgisk tradition med en næsten opaliserende lys stråfarve og et fint, cremet skum. Det giver duft af korn og koriander, mens den fløjlsagtige krop og den subtile bitre giver plads til en blomsterfinish.

## Amacord

Bryggeriet Amacord er grundlagt af Familien Bagli i 1997 med ønsket om at producere øl i verdensklasse. Bryggeriet ligger ved byen Rimini ved den Italienske Adriaterhavskyst og producerer en række klassiske øltyper men der eksperimenteres også men nye varianter.

### **Volpina** - Red Ale 50cl. flaske / bottle 6,5% alc. kr. 98,00

Overgæret mahogni farvet øl. Flot cremefarvet skum, dejligt maltet aroma med toner af brændte nødder og karamel. Smagen er krydret, i starten sødlig men skifter til en moderat let bitter karakter. Lang, fyldig og let bitter eftersmag.

## Birra Moretti

Moretti ligger i den norditalienske by Udine og er et af Italiens mest berømte bryggerier. Vi tilbyder deres læskende lager på fad.

### **Birra Moretti** - fadøl/draft 4,6% alc. 0,25l kr. 49,00 / 0,4l. kr. 72,00

Birra Moretti er en traditionel italiensk øl, brygget på den traditionelle måde, en opskrift som er tilbage fra 1859. Det er kun de bedste råvarer og en speciel kvalitetshumle som giver den unikke smag, skøn aroma og den afbalancerede bitterhed. En lavgæret øl, der har en flot gylden farve.

## Klosterbryggeriet

Øm Kloster ligger smukt på en landtange mellem Mossø og Gudensø nær ved Ry i det midtjyske. I disse fredfyldte omgivelser slog en flok cisterciensermunke sig ned i 1172. Klosteret kaldte de Cara Insula. Det betyder 'Den Kære Ø'. Munkene levede her frem til klostrets nedlæggelse i 1560.

### **Nonnen Pale Ale** - 33cl. Flaske / bottle non alc. ØKO kr. 65,00

Nonnen er et velbrygget eksempel på en **alkoholfri** øl, hvor vi har tilsat mere humle, for at give denne øl et solidt grundlag for den gode smag.

### **Kloster Stout** - 33cl. Flaske / bottle ØKO Kr. 79,00

Kloster Stout er en hyldest til den klassiske mørke øltype. Den økologiske Stout er brygget på vand, hvedemalt, bygmalt, gær og humle. Der er derudover tilsat lakridsrod, så tænderne begynder at løbe i vand. Øllen er en nydelse for personer, der er glade for det mørke øl.

## BEVANDE

### *drikkevarer – beverages*

Bevande *Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Mirinda appelsin* 50cl. kr. 59,00 / 70 cl. kr. 72,00  
Sodavand  
Softdrinks

Sugo di Frutta 0,25l. kr. 38,00  
Økologisk Hyldeblomstsaft, Økologisk appelsinjuice, Økologisk æblemost  
*Organic juice: Elderflower, Orange or Apple*

Acqua Comunale Naturale / Frizzante 70 cl. Kr. 45,00  
Kulfiltreret vand - med eller uden uden brus  
*Filtered water - still or sparkling*

Galvanina ligger i byen Rimini ved den Italienske Adriaterhavskyst og er grundlagt i 1910. Alle sodavand laves med vand fra lokale kilder tilsat en blid brus samt økologiske frugter. Måske verdens bedste sodavand... ?

Italienske økologiske sodavand Galvanina 35,5 cl. kr. 55,00  
Citron, Mandarin, Blodappelsin, Granatæble  
*Italian BIO lemonade from Galvanina - Lemon, Mandarin, Red-orange, Pomegranate*

Tea Freddo - Galvanina 35,5 cl. kr. 55,00  
*Fersken lste fra Galvanina øko,*  
*Peach ice tea, BIO from Galvanina*

## CAFFÉ

Espresso	kr. 28,00 /doppio kr. 40,00
Caffé Latte	kr. 57,00
Cappuccino	kr. 55,00
Stempelkaffe	kr. 48,00
Te, se vores udvalg	kr. 48,00

## ALCOLICI

Grappa bianca Nibbio Berta 2cl.	kr. 65,00
Grappa Barolo / Grappa Amarone 2cl.	kr. 85,00
Brandy Villa Prato 25 års Berta 2cl.	kr. 55,00
Whisky Single Malt 2cl.	kr. 65,00
Baileys, Amaretto 2cl.	kr. 45,00
Fernet Branca & Menta 2cl.	kr. 45,00
Amaro Averna, Amaro Montenegro 2 cl.	kr. 45,00
Sambuca, Strega 2cl.	kr. 55,00
Limoncello Amalfi øko 4cl.	kr. 75,00
Campari, Aperol 4 cl. kr.	kr. 75,00
Rom, Vodka, Gin 2cl.	kr. 45,00

*Menu og priser gældende fra september 2023. Forbehold for menu- og prisændringer.*