

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, mango og øko italiensk citrønsodavand

Italian GT kr. 98,00

Catennacio øko Gin og øko tonic fra Galvanina

Negroni kr. 98,00

Campari, Carpano Vermouth Rosso, 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

*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.

SEASON RETTER
SEASONAL DISHES

FORETTER - STARTERS

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

"Insalata Caprese" - tomatsalat af italienske tomater og bøffemozzarella kr. 155,00
Caprese salad with italian tomatoes and buffalo milk mozzarella

Dampet fladfisk på citron-basilikumsmarineret fennikel serveret -
med tomat "acqua pazza" kr. 165,00
*Steamed white fish with fennel marinated with basil and lemon served in a tomato
"acqua pazza"*

PASTA & RIS - PASTA & RICE

Tagliolini alla Norma kr. 210,00
Tagliolini med auberginer, ricotta, tomat og basilikum
Tagliolini with eggplant, ricotta, tomato and basil(kan laves glutenfri + kr. 25,00 / can be made glutenfree)

Tagliatelle med stegte rejer, parmesan og hvidløg i hvidvins flødesauce kr. 225,00
Tagliatelle with prawns, parmesan cheese, garlic and creamy whitewine sauce
(kan laves glutenfri + kr. 25,00 / can be made glutenfree + kr. 25,00)

Risotto med med asparges og ærter kr. 195,00
Risotto with asparagus and peas

FISK & KØD - FISH & MEAT

Dampet fladfisk på citron-basilikumsmarineret fennikel serveret -
med tomat "acqua pazza" kr. 320,00
*Steamed white fish with fennel marinated with basil and lemon served in a tomato
"acqua pazza"*

Oksemørbrad med bagte tomater og tomatisteret skysauce -
180g. kr. 365,00 / 300g. kr. 440,00
Beef tenderloin served with baked tomatoes and tomatoflavoured sauce

Til Deres fiske- & kød hovedret medfølger 2 garniturer - se side 4

ANTIPASTI E PRIMI

forretter - starters

Antipasto Misto per il tavolo min. 2 pers. kr. 175,00 pr. pers.

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

Blandede antipasti serveret på fade 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. 155,00

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. 185,00 - (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. 215,00

Gratineret Cannelloni fyldt med braiseret kronkød 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. 365,00

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

Zucchini e Peperoni con miso bagna cauda

Sauté af squash og peberfrugt med miso
Sauté of squash and bell peppers with miso

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

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. 95,00
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. 110,00 (kan laves glutenfri / can be made glutenfree)
Chokoladekage serveret med vanilje is
Chocolate-cake served with vanilla ice cream

Torta al limone e gelato di vaniglia kr. 110,00
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 DOC - 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 IGT 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 IGT, 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. 275,00 1/1 fl. 550,00

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, Donnafugata DOC gl. kr. 150,00 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 DOC - 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. 275,00 1/1 fl. Kr. 550,00

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 DOC - 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 Conero 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.

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%.

Pinot Nero Meczan J. Hofstätter DOC 1/1 fl. Kr. 500,00

Vinen laves i den italienske del af Tyrol 100% på Pinot Nero (Noir) og fadlagret 8 mdr. Lys rubinrød med granatreflekser. Næse med lyse bær, urter og en let, harmonisk og saftig karakter med toner af røde bær som jordbær, hindbær og kirsebær og et hint af urter.

ROSSI – RØDE

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 Querciabella DOCG gl. kr. 140,00 1/1 fl. Kr. 550,00

Querciabella er en legendarisk Chianti producent der allerede i 1988 var certificeret øko. Denne laves 100% på Sangiovese druer fra 3 af de fineste Chianti kommuner; Gaiole, Radda og Greve. Fantastisk drikkevenlig top Chianti med toner af rose, kirsebær og et hint af lakrids.

Le Macchiole Bolgheri Rosso DOC 1/1 fl. 590,00

Le Macchiole ligger i det eksklusive Bolgheri område hvor bla. vine som Sassicaia og Ornellaia laves. Baseret på 50% Merlot, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon og 10% Syrah som gæres og macereres i cement inden lagringen, hvor 70% af vinen lagres i 3-4 år gamle barrique, mens resten forbliver i cement. Duft af moden blomme, intense kirsebær, ribs, cedertræ, pirrende urter og blomster. Smagen er på samme måde frisk og Bordeaux'sk i sin komposition med koncentration og fylde i tekturen.

Barbaresco La Ca' Növa DOCG 1/1 fl. 700,00

Denne suveræne Barbaresco stammer fra topmarkerne Ovello, Cole, Loreto i Barbaresco kommunen. Vinen lagres i knap 2 år på store østrigske og slavonske egefade. Lys og transparent rød viser den klassiske toner af søde kirsebær, appelsin, roser, mint, kamfer, hindbær, blyant og sødt krydderi i givende og åbent aromabillede. Energiladet, spændstig og raffineret er denne ganske fyldige Barbaresco udstyret med vidunderlig syrergrad.

Barolo Revello DOCG ½fl. Kr. 375,00 1/1 fl. Kr. 750,00

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.

Brunello di Montalcino Mocali DOCG 1/1 fl. Kr. 795,00

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. 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.

Pacific IPA 33 cl. flaske/bottle 5,6% alc. kr. 72,00

Pacific IPA er en sprød og lækende tropisk IPA. Denne IPA er på bitterhedsskalaen i den milde ende, men hvad denne øl ikke leverer i bitterhed, giver den dog i eksotiske noter af kokosnød og tropisk frugt.

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. 59,00
Citron, Mandarin, Blodappelsin, Granatæble
Italian BIO lemonade from Galvanina - Lemon, Mandarin, Red-orange, Pomegranate

Tea Freddo - Galvanina 35,5 cl. kr. 59,00
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 april 2024. Forbehold for menu- og prisændringer.