



Kun det
bedste fra Italien

MENUKORT

Velkommen til vores verden, fyldt med italienske specialiteter, fremstillet af originale gamle opskrifter og selvfølgelig kun med de bedste råvarer.

Specialbutikker med
originale
italienske kvalitetsvarer

Delikatesse
afdeling og pizzeria
i alle butikkerne

Hyggelig
restaurant
med italiensk på menuen

Frøekøst - Pranzo

Indtil kl. 16.30

Panini

- | | | |
|------------|--|-------------|
| 7. | HUSETS BURGER
(kan laves glutenfri + 10,-)
Hjemmelavet bøf med cheddarost, sprødstegt bacon, blandet salat, tomat, agurk og rødløg. Serveres med pommes frites med aioli og ketchup. | 95,- |
| 8. | KYLLINGEBURGER
(kan laves glutenfri + 10,-)
Kyllingefilet med cheddarost, sprødstegt bacon, blandet salat, tomat, agurk og rødløg. Serveres med pommes frites med aioli og ketchup. | 95,- |
| 9. | PARMASKINKESANDWICH
Hjemmelavet brød smurt med frisk grøn pesto fra Genova af egen import, parma gran cru, rucola, parmesanflager, semi-dry cherrytomater, olivenolie, reduceret balsamico og basilikum.
Kan serveres med pommes frites +20,- | 89,- |
| 10. | TUNSANDWICH
Hjemmelavet brød med tun, tomat, agurk, rucola, rødløg, semi-dry cherrytomater, peber og jomfruolivenolie.
Kan serveres med pommes frites +20,- | 89,- |
| 11. | KYLLINGESANDWICH
Hjemmelavet brød smurt med dijonmayonnaise, kyllingefilet vendt i rød pesto, sprødstegt bacon, blandet salat, tomat, agurk, rødløg, friskrevet pecorino og basilikumblade.
Kan serveres med pommes frites +20,- | 89,- |
| 12. | AFFETATO MISTO
Charcuteri af oste og salamier af egen import. Serveres med frisk grøn pesto fra Genova og brød. | 89,- |

Insalata

- | | | |
|------------|---|-------------|
| 13. | DI POLLO
Grillet kyllingefilet vendt i rød pesto, bøfmozzarella, sprødstegt bacon, tomat, agurk, rødløg, rød peber, blandet salat, jomfru-olivenolie og reduceret balsamico.
Serveres med frisktbagt brød. | 89,- |
| 14. | INSALATA MOZZARELLA
Bøfmozzarella, tomat, agurk, rødløg, rød peber, blandet salat, jomfru-olivenolie, reduceret balsamico og basilikumblade. Serveres med frisktbagt brød. | 89,- |
| 15. | INSALATA DI TONNO
Tun, tomat, rødløg, semi-dry cherrytomater, blandet salat, peber og jomfru-olivenolie.
Serveres med frisktbagt brød. | 89,- |

Pasta (Kan laves glutenfri + 10,-)

- | | | |
|------------|---|-------------|
| 16. | PENNE ALLA VALLE VERDE
Penne med bacon i en flødesauce med spinat, chili, hvidløg og parmesan. | 85,- |
| 17. | PENNE CON SALSICCE
Penne med salsicce (italiensk landpølse) i en let flødesauce med løg, ærter, hvidvin, trøffelolie og parmesan. | 85,- |

18. PENNE CON SALMONE E SPINACI 89,-
Penne med laks i en flødesauce med spinat, løg, persille og frisk citron.

19. BOLOGNESE GRAN GUSTO 85,-
Linguine med bolognese, hakket oksekød i en kraftig tomatsauce med masser af friske krydderurter og parmesan.

Pizza (Kan laves glutenfri + 15,-)

20. MARGHERITA EXTRA 79,-
Tomat, mozzarella, bøfmozzarella, frisk grøn pesto fra Genova, semi-dry cherrytomater og basilikum.

21. PROSCIUTTO E FUNGHI 85,-
Tomat mozzarella, italiensk kogt skinke og champignon.

22. PEPPERONI 85,-
Tomat, mozzarella, pepperoni, oksekød og champignon.

23. ARRABIATA 85,-
Tomat, mozzarella, oksekød, bacon, løg, rød peber, chili og hvidløg.

24. SALSICCE 85,-
Tomat, mozzarella, salsicce (italiensk landpølse), salami ventricina med røget chili og basilikum.

25. PROSCIUTTO ARROSTO 85,-
Tomat, mozzarella, grillet rosmarinskinke fra Asti, frisk grøn pesto fra Genova og semi-dry cherrytomater.

Secondi classici

30. OSSO BUCO AL ROSMARINO E ARANCIA 125,-
Den klassiske osso buco med rosmarin og appelsinsauce. Serveret med grillet polenta og medeirasauterede grøntsager.

31. SALMONE ALLA GRIGLIA 125,-
Grillet laksefilet serveret med ovnstegte kartofler, medeirasauterede grøntsager, frisk grøn pesto fra Genova og aubergine kompot.

32. BRASATO AL VINO ROSSO 125,-
Rødvinsbrasseret kalveskank, serveres med en sauce af skankens egen sky og toppet med granatæble. Dertil ovnstegte kartofler og medeirasauterede grøntsager.

33. INVOLTINI DI POLLO CON SPINACI E PECORINO 125,-
Kyllingebryst fyldt med spinat og pecorino lavet på fåremælk rullet med bacon. Serveret med ovnstegte kartofler, medeirasauterede grøntsager og en let sennepssauce.

Til børnene

90. SPAGHETTI BAMBINO 65,-
Linguine med bolognese, hakket oksekød i en kraftig tomatsauce med masser af friske krydderurter. Kan laves glutenfri + 10,-

91. PIZZA BAMBINO 65,-
Pizza med tomat, mozzarella, skinke og cocktailpølser. Kan laves glutenfri + 10,-

92. POLLO 75,-
Kyllingefilet serveret med pommes frites med ketchup og remoulade.

93. HAMBURGER 75,-
Hjemmelavet bøf med salat, tomat og agurk. Serveret med pommes frites med ketchup og remoulade. Kan laves glutenfri + 10,-

Aften - Sera

Efter kl. 16.30

Antipasti

- | | | |
|----------------------------------|--|-------------|
| 40. AFFETATO MISTO | Charcuteri af oste og salamier af egen import. Serveres med frisk grøn pesto fra Genova og brød. | 89,- |
| 41. BRUSCHETTE MISTE | Grillet brød med tonno e arancia (tun- og appelsinmousse), grillet brød med pistachio e gamberi (pistaccie og reje creme) og grillet brød med rød pesto og parma gran cru toppet med parmesanflager. | 69,- |
| 42. PARMA E' MELONE | Parmaskinke og melon, serveret med parmesanflager og reduceret balsamico. Serveres med friskbagt brød. | 69,- |
| 43. DUE POLENTE | Grillet majsbrød med to toppings; madeirasauterede portobellosvampe med trøffelolie. Salsicce i kraftig tomatsauce med friske krydderurter. | 69,- |
| 44. INVOLTINI DI SALMONE | Hjemmelavet lakserulle, fyldt med en rygeost-cremefraiche creme smagt til med citron og purløg. Serveres med friktbagt brød. | 75,- |
| 45. CARPACCIO DI BRESAOLA | Lufttørret okseinderlår toppet med nøddebrud, trøffelolie og parmesanflager. Serveres med friskbagt brød. | 89,- |
| 46. INSALATA CAPRESE | Den traditionelle insalata caprese med bøfmozzarella, tomat, jomfruolivenolie, basilikumblade og reduceret balsamico. Serveres med friskbagt brød. | 69,- |

Håndværkspasta fra Rustichella D'abruzzo (Kan laves glutenfri + 10,-)

- | | | |
|---|---|--------------|
| 50. GNOCCHI AL VESUVIANA PICCANTE (GLUTENFRI) | Gnocchi i en kraftig tomatsauce med friske krydderurter, salami ventricina med røget chili, løg, rødvin og provoloneost. | 109,- |
| 51. GNOCCHI CON POLLO SPINACHI E GORGONZOLA (kan serveres glutenfri) | Gnocchi med kylling, bacon, gorgonzolasauce med vores egen fond, spinat og hvidvin. | 109,- |
| 52. PENNE ALLA VALLE VERDE | Penne med bacon i en flødesauce med spinat, chili, hvidløg og parmesan. | 109,- |
| 53. NDUJA | Linguine med Nduja en stærk smørbar salami fra Calabrien, rødløg, hvidløg, persille, fløde, pyntet med semi-dry cherytomater, parmesan og basilikumblade. | 115,- |
| 54. BOLOGNESE GRAN GUSTO | Linguine med bolognese, hakket oksekød i en kraftig tomatsauce med masser af friske krydderurter og parmesan. | 109,- |
| 55. SPAGHETTI CARBONARA | Linguine med bacon, hvidvin, æggeblomme, hvidløg, friskkværnet peber, parmesan og persille. | 109,- |
| 56. PENNE CON SALSICCE | Penne med salsicce (italiensk landpølse) i en let flødesauce med løg, ærter, hvidvin, trøffelolie og parmesan. | 109,- |

57. PENNE CON SALMONE E SPINACI 115,-
Penne med laks i en flødesauce med spinat, løg, persille og frisk citron.

58. LINGUINE VEGETALE 109,-
Linguine med årstidens grøntsager i en fyldig tomatsauce med friske krydderurter.

Pizza (Kan laves glutenfri + 15,-)

60. MARGHERITA EXTRA 95,-
Tomat, mozzarella, bøfmozzarella, frisk grøn pesto fra Genova, semi-dry cherrytomater og basilikum.

61. TONNO E ARCUCOLA 125,-
Tomat, mozzarella, tun, rucola, rødløg, sorte oliven, semi-dry cherrytomater, peber og jomfruolivenolie.

62. SALSICCE 115,-
Tomat, mozzarella, salsicce (italiensk landpølse), salami ventricina med røget chili og basilikumblade.

63. PARMA GRAN CRU 115,-
Tomat, mozzarella, parma gran cru, rucola, parmesanflager og jomfruolivenolie.

64. VEGETALE 115,-
Tomat, mozzarella, grillet aubergine, grillet artiskok, portobellosvampe, semi-dry cherrytomater, fontal og basilikumblade.

65. PROSCIUTTO E FUNGHI 105,-
Tomat, mozzarella, italiensk kogt skinke og champignon.

66. PEPPERONI 110,-
Tomat, mozzarella, pepperoni, oksekød og champignon.

67. ARRABIATA 110,-
Tomat, mozzarella, oksekød, bacon, løg, rød peber, chili og hvidløg.

68. QUATTRO STAGIONE 115,-
Tomat, mozzarella, italiensk kogt skinke, grillet artiskok, bacon og portobellosvampe. Toppet med reduceret balsamico fra Modena.

69. CARPACCIO DI BRESAOLA 119,-
Tomat, mozzarella, lufttørret okseinderlår med rucola, parmesanflager og trøffelolie.

70. QUATTRO FORMAGGI 115,-
Tomat, mozzarella, taleggio, gorgonzola, parmesanflager og persille.

71. CALZONE (indbagt) 119,-
Tomat, mozzarella, italiensk kogt skinke, champignon. Dertil parma gran cru, rucola, jomfruolivenolie og parmesanflager.

72. PROSCIUTTO ARROSTO 115,-
Tomat, mozzarella, grillet rosmarinskinke fra Asti, frisk grøn pesto fra Genova og semi-dry cherrytomater.

73. BOSCAIOLA 119,-
Hvid pizza med bøfmozzarella, salsicce (italiensk landpølse), taleggio, portobellosvampe, rosmarin og trøffelolie.

74. NDUJA 119,-
Tomat, mozzarella, Nduja (stærk smørbar salami) fra Calabrien, frisk mozzarella, semi-dry cherrytomater.

74a. POLLO 110,-
Tomat, mozzarella, grillet kyllingefilet, rød pesto, semi-dry cherrytomater, rød peber og basilikumblade.

Burger (Kan laves glutenfri + 10,-)

- 75. HUSETS BURGER** **129,-**
 Hjemmelavet bøf med cheddarost, sprødstegt bacon, blandet salat, tomat, agurk og rødløg.
 Serveres med pommes frites med aioli og ketchup.
- 76. KYLLINGEBURGER** **129,-**
 Kyllingefilet med cheddarost, sprødstegt bacon, blandet salat, tomat, agurk og rødløg.
 Serveres med pommes frites med aioli og ketchup.

Secondi classici

- 80. OSSO BUCO AL ROSMARINO E ARANCIA** **159,-**
 Den klassiske osso buco med rosmarin og appelsinsauce.
 Serveret med grillet polenta og medeirasauterede grøntsager.
- 81. INVOLTINI DI POLLO CON SPINACI E PECORINO** **159,-**
 Kyllingebryst fyldt med spinat og pecorino lavet på fåremælk rullet med bacon.
 Serveret med ovnstegte kartofler, medeirasauterede grøntsager og en let sennepssauce.
- 82. SALMONE ALLA GRIGLIA** **185,-**
 Grillet laksefilet serveret med ovnstegte kartofler, medeirasauterede grøntsager,
 frisk grøn pesto fra Genova og aubergine kompot.
- 83. BRASATO AL VINO ROSSO** **185,-**
 Rødvinsbrasseret kalveskank, serveres med en sauce af skankens egen sky og toppet med
 granatæble. Dertil ovnstegte kartofler og medeirasauterede grøntsager.
- 84. AGNELLO ALLA CACCIATORA** **185,-**
 Ovnbagt lammekølle med rødvin, rosmarin, frisk salvie og hvidløg.
 Serveret med sauce af lammens egen sky. Dertil ovnstegte kartofler og medeirasauterede grøntsager.
- 85. BISTECCA BLACK ANGUS** **229,-**
 Steak af black angus serveret med ovnstegte kartofler og medeirasauterede grøntsager.
 Vælg mellem gorgonzolasauce eller en kraftig rødvinsauce.

Dolci

- 100. TIRAMISU** **55,-**
 Hjemmelavet tiramisu med mascarpone, marsala, kaffe og kakao.
 Serveret med jordbærcoli og reduceret balsamico med appelsin.
- 101. MOUSSE DI CHOCOLATE** **55,-**
 Chokolademousse på bund af ganache.
 Serveret med jordbærcoli og reduceret balsamico med appelsin.
- 102. PANNA COTTA** **49,-**
 Hjemmelavet flødedessert med vanilje.
 Serveret med jordbærcoli og reduceret balsamico med appelsin.
- 103. FORMAGGI MISTI** **69,-**
 Osteplatte af egen import serveret med hjemmelavet brød og italiensk marmelade.

Drikkevarer - Børe

Kolde drikkevarer

APEROL SPRITZ 55,-
Aperol, prosecco, 7 UP og appelsinskive

LILLE SODAVAND 35,-
30 cl
Vælg mellem Pepsi, Pepsi Max, Miranda, 7 UP, Bitter Lemon, tonic, danskvand, æble- og appelsinjuice

STOR SODAVAND 49,-
50 cl
Vælg mellem Pepsi, Pepsi Max, Miranda, 7 UP, Bitter Lemon, tonic, danskvand, æble- og appelsinjuice

SØBOGAARD HYLDEBLIMST 40,-
25 cl

ISVAND M. CITRON pr. person 15,-

ICE TEA 32,-
Fersken

LILLE FADØL 39,-
30 cl
Odense pilsner eller Odense classic

STOR FADØL 55,-
50 cl
Odense pilsner eller Odense classic

ITALIENSK ØL 42,-
33 cl, 4,8%

ODENSE 1859 45,-
33 cl, 5,2%

ERDINGER WEISSBIER 45,-
50 cl

Varme drikkevarer

THE 27,-
Spørg tjenerne om udvalget

KAFFE eller ESPRESSO 28,-

DOBBELT ESPRESSO, CAPPUCCINO eller CAFE LATTE 35,-

IRISH COFFEE 55,-
Brun farin, kaffe, 3 cl whisky toppet med flødeskum

MONA LISA KAFFE 55,-
Kaffe, 3 cl amaretto toppet med flødeskum

VARM KAKAO med flødeskum 39,-



Kun det bedste fra Italien

Her startede vores Italienske eventyr.

Vi glæder os til at invitere dine smagssanser på en gastronomisk oplevelse gennem det italienske køkken.

Vi bruger råvarer af høj kvalitet,
tilberedt efter klassisk Italiensk kogekunst.

Velbekomme



Specialiteter og eksklusive gavekurve

Hos Rosticceria er vi stolte over at tilbyde det ypperligste indenfor italienske specialiteter.

Prøv også vores lækre gavekurve

- nemt som f.eks værtindegave.

Du finder Rosticceria specialbutikker her:

Hjallesevej 77, Skibhusvej 140 og Rugårdsvej 234