



Kun det
bedste fra Italien

MENUKORT

Velkommen til vores verden, fyldt med italienske specialiteter, fremstillet efter originale opskrifter og selvfølgelig kun af 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,-)
200 gr. bøf med cheddarost, sprødsteget bacon, blandet salat, tomat, agurk og rødløg.
Serveres med pommes frites med aioli og ketchup. | 105,- |
| 8. | KYLLINGEBURGER
(Kan laves glutenfri + 10,-)
Pestomarineret kyllingefilet med cheddarost, sprødsteget bacon, blandet salat, tomat, agurk og rødløg.
Serveres med pommes frites med aioli og ketchup. | 105,- |
| 9. | PARMASKINKESANDWICH
Hjemmelavet brød smurt med frisk grøn pesto fra Genova, prosciutto crudo, rucola, friskrevet ost fra Lombardia, semidried cherrytomater, jomfruolivenolie, reduceret balsamico og basilikumblade.
Kan serveres med pommes frites +20,- | 95,- |
| 10. | LAKSESANDWICH
Hjemmelavet brød med laks, tomat, agurk, rucola, semidried cherrytomater og jomfruolivenolie.
Kan serveres med pommes frites +20,- | 95,- |
| 11. | KYLLINGESANDWICH
Hjemmelavet brød smurt med dijonmayonnaise, kyllingefilet vendt i rød pesto, sprødsteget bacon, blandet salat, tomat, agurk, rødløg, friskrevet pecorino og basilikumblade.
Kan serveres med pommes frites +20,- | 95,- |
| 12. | AFFETATO MISTO
Charcuteri af oste og salamier af egen import.
Serveres med frisk grøn pesto fra Genova og friskbagt brød. | 89,- |

Insalata

- | | | |
|------------|--|-------------|
| 13. | DI POLLO
Grillet kyllingefilet vendt i rød pesto, bøfmozzarella, sprødsteget bacon, tomat, agurk, rødløg, rød peber, blandet salat, jomfruolivenolie og reduceret balsamico.
Serveres med friskbagt brød. | 95,- |
| 14. | INSALATA MOZZARELLA
Bøfmozzarella, tomat, agurk, rødløg, rød peber, blandet salat, jomfruolivenolie, reduceret balsamico og basilikumblade. Serveres med friskbagt brød. | 95,- |
| 15. | INSALATA DI SALMONE
Laks, tomat, semidried cherrytomater, blandet salat og jomfruolivenolie.
Serveres med friskbagt brød. | 95,- |

Pasta (Kan laves glutenfri + 10,-)

- | | | |
|------------|---|-------------|
| 16. | PENNE ALLA VALLE VERDE
Penne med bacon i en flødesauce med spinat, chili, hvidløg og friskrevet ost fra Lombardia. | 89,- |
| 17. | PENNE CON SALSICCE
Penne med salsicce (italiensk landpølse) i en flødesauce med løg, ærter, hvidvin, trøffelolie og friskrevet ost fra Lombardia. | 89,- |

18. PENNE CON SALMONE E SPINACI 95,-
Penne med laks i en flødesauce med spinat, løg, persille og frisk citron.

19. BOLOGNESE GRAN GUSTO 89,-
Linguine med hakket oksekød i en kraftig tomat sauce med masser af friske krydderurter og friskrevet ost fra Lombardia.

Pizza (Kan laves glutenfri + 15,-)

20. MARGHERITA EXTRA 89,-
Tomat, mozzarella, bøfmozzarella, frisk grøn pesto fra Genova, semidried cherrytomater og basilikumblade.

21. PROSCIUTTO E FUNGHI 95,-
Tomat, mozzarella, italiensk kogt skinke fra Asti og champignon.

22. PEPPERONI 95,-
Tomat, mozzarella, pepperoni, oksekød og champignon.

23. ARRABIATA 95,-
Tomat, mozzarella, oksekød, bacon, løg, rød peber, chili og hvidløg.

24. SALSICCE 95,-
Tomat, mozzarella, salsicce (italiensk landpølse), salami ventricina med røget chili og basilikumblade.

25. PROSCIUTTO ARROSTO 95,-
Tomat, mozzarella, grillet rosmarinskinke fra Asti, frisk grøn pesto fra Genova og semidried cherrytomater.

Secondi classici

30. SALMONE ALLA GRIGLIA 139,-
Grillet laksefilet serveret med ovnstegte kartofler, madeirasauterede grøntsager, frisk grøn pesto fra Genova og auberginekompot.

31. BRASATO AL VINO ROSSO 139,-
Rødvinsbraiseret kalveskank, serveret med en sauce af skankens egen sky og toppet med granatæble. Serveres med ovnstegte kartofler og madeirasauterede grøntsager.

32. INVOLTINI DI POLLO CON SPINACI E PECORINO 139,-
Kyllingebryst fyldt med spinat og pecorino (ost lavet på fåremælk) svøbt i bacon. Serveres med ovnstegte kartofler, madeirasauterede grøntsager og en let sennepssauce.

Til børnene

90. SPAGHETTI BAMBINO 69,-
Linguine med hakket oksekød i en kraftig tomat sauce med masser af friske krydderurter. Kan laves glutenfri +10,-

91. PIZZA BAMBINO 69,-
Pizza med tomat, mozzarella, skinke og cocktailpølser. Kan laves glutenfri +10,-

92. KYLLING OG POMMES 69,-
Grillet kyllingefilet serveret med pommes frites, ketchup og remoulade.

93. HAMBURGER 89,-
Hjemmelavet bøf med salat, tomat og agurk. Serveres med pommes frites, ketchup og remoulade. Kan laves glutenfri +10,-

Giften - Sera

Efter kl. 16.30

Antipasti

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

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

- Alt pasta serveres med friskrevet ost fra Lombardia.

- 50. LINGUINE CON SUGO ALL'AMATRICIANA EXTRA** 119,-
 Linguine med parmaskinke, tomat, hvidvin, løg, chili, hvidløg og friske krydderurter.
- 51. GNOCCHI CON POLLO SPINACHI E GORGONZOLA** 119,-
 Gnocchi med kylling, bacon, gorgonzolasauce med vores egen fond, spinat og hvidvin.
- 52. PENNE ALLA VALLE VERDE** 119,-
 Penne med bacon i en flødesauce med spinat, chili og hvidløg.
- 53. GNOCCHI CON NDUJA** 119,-
 Gnocchi med Nduja (en stærk smørbar salami fra Calabrien), salsicce (italiensk landpølse), fløde, gorgonzola, rødløg, hvidløg og persille. Pyntet med semidried cherrytomater og basilikumblade.
- 54. BOLOGNESE GRAN GUSTO** 119,-
 Linguine med hakket oksekød i en kraftig tomat sauce med masser af friske krydderurter.
- 55. SPAGHETTI CARBONARA** 119,-
 Linguine med bacon, hvidvin, æggeblomme, hvidløg, friskkværnet peber og persille.
- 56. PENNE CON SALSICCE** 119,-
 Penne med salsicce (italiensk landpølse) i en let flødesauce med løg, ærter, hvidvin og trøffelolie.

57. PENNE CON SALMONE E SPINACHI 125,-
Penne med laks i en flødesovs med spinat, løg, persille og frisk citron.

58. LINGUINE VEGETALE 119,-
Linguine med årstidens grøntsager i en fyldig tomatsauce med friske krydderurter.

Pizza (Kan laves glutenfri +15,-)

60. MARGHERITA EXTRA 109,-
Tomat, mozzarella, bøfmozzarella, frisk grøn pesto fra Genova, semidried cherrytomater og basilikumblade.

61. TONNO E ARCUCOLA 115,-
Tomat, mozzarella, tun, rucola, rødløg, sorte oliven, semidried cherrytomater, peber og jomfruolivenolie.

62. SALSICCE 119,-
Tomat, mozzarella, salsicce (italiensk landpølse), salami ventricina med røget chili og basilikumblade.

63. PARMA GRAN CRU 125,-
Tomat, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, friskrevet osteflager fra Lombardia og jomfruolivenolie.

64. VEGETALE 119,-
Tomat, mozzarella, grillet aubergine, grillet artiskok, portobellosvampe, semidried cherrytomater, fontal (ost) og basilikumblade.

65. PROSCIUTTO E FUNGHI 115,-
Tomat, mozzarella, italiensk kogt skinke fra Asti og champignon.

66. PEPPERONI 119,-
Tomat, mozzarella, pepperoni, oksekød og champignon.

67. ARRABIATA 119,-
Tomat, mozzarella, oksekød, bacon, løg, rød peberfrugt, chili og hvidløg.

68. QUATTRO STAGIONE 119,-
Tomat, mozzarella, italiensk kogt skinke, grillet artiskok, bacon og portobellosvampe. Toppet med reduceret balsamico fra Modena.

69. CARPACCIO DI BRESAOLA 125,-
Tomat, mozzarella, lufttørret okseinderlår med rucola, friskrevet osteflager fra Lombardia og trøffelolie.

70. QUATTRO FORMAGGI 119,-
Tomat, mozzarella, taleggio, gorgonzola, friskrevet osteflager fra Lombardia og persille.

71. CALZONE (Indbagt) 125,-
Tomat, mozzarella, italiensk kogt skinke og champignon. Pyntet med prosciutto crudo, rucola, jomfruolivenolie og friskrevet osteflager fra Lombardia.

72. PROSCIUTTO ARROSTO 119,-
Tomat, mozzarella, grillet rosmarinskinke fra Asti, frisk grøn pesto fra Genova og semidried cherrytomater.

73. BOSCAIOLA 125,-
Hvid pizza med bøfmozzarella, salsicce (italiensk landpølse), taleggio, portobellosvampe, rosmarin og trøffelolie.

74. NDUJA 119,-
Tomat, mozzarella, Nduja, stærk smørbar salami, fra Calabrien, bøfmozzarella, semidried cherrytomater.

74a. POLLO 119,-
Tomat, mozzarella, stegt kyllingefilet vendt i rød pesto, semidried cherrytomater, rød peberfrugt og basilikumblade.

Burger (Kan laves glutenfri +10,-)

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 75. | HUSETS BURGER
200 gr. Bøf med cheddarost, sprødstegt bacon, blandet salat, tomat, agurk og rødløg.
Serveres med pommes frites med aioli og ketchup. | 135,- |
| 76. | KYLLINGEBURGER
Pestomarineret kyllingefilet med cheddarost, sprødstegt bacon, blandet salat, tomat, agurk og rødløg.
Serveres med pommes frites med aioli og ketchup. | 135,- |

Secondi classici

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 80. | STINCO DI MAIALE
Braiseret svineskank. Serveres med sauce af skankens egen sky, ovnstegte kartofler og madeirasauterede grøntsager. | 189,- |
| 81. | INVOLTINI DI POLLO CON SPINACI E PECORINO
Kyllingebryst fyldt med spinat og pecorino (ost lavet på fåremælk) svøbt i bacon.
Serveres med ovnstegte kartofler, madeirasauterede grøntsager og en let sennepssauce. | 165,- |
| 82. | SALMONE ALLA GRIGLIA
Grillet laksefilet serveret med ovnstegte kartofler, madeirasauterede grøntsager, frisk grøn pesto fra Genova og auberginekompot. | 189,- |
| 83. | BRASATO AL VINO ROSSO
Rødvinsbraiseret kalveskank, serveret med en sauce af skankens egen sky og toppet med granatæble. Serveres med ovnstegte kartofler og madeirasauterede grøntsager. | 189,- |
| 84. | AGNELLO ALLA CACCIATORA
Ovnbagt lammekølle med rødvin, rosmarin, frisk salvie og hvidløg og en sauce af lammets egen sky. Serveres med ovnstegte kartofler og madeirasauterede grøntsager. | 189,- |
| 85. | BISTECCA BLACK ANGUS
Steak af black angus serveret med ovnstegte kartofler og madeirasauterede grøntsager.
Vælg mellem en gorgonzolasauce og en kraftig rødvinsauce. | 239,- |

Dolci

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

Drikkevarer - Børe

Kolde drikkevarer

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, 7 UP og appelsinskive

55,-

LILLE SODAVAND

30 cl

Vælg mellem Pepsi, Pepsi Max, Miranda, 7 UP, Bitter Lemon, tonic, danskvand, æble- og appelsinjuice

39,-

STOR SODAVAND

50 cl

Vælg mellem Pepsi, Pepsi Max, Miranda, 7 UP, Bitter Lemon, tonic, danskvand, æble- og appelsinjuice

49,-

SØBOGAARD HYLDEBLØMST

25 cl

40,-

ISVAND M. CITRON pr. person

15,-

ICE TEA

Fersken

32,-

LILLE FADØL

30 cl

Odense pilsner eller Odense classic

45,-

STOR FADØL

50 cl

Odense pilsner eller Odense classic

55,-

ITALIENSK ØL

33 cl, 4,8%

45,-

ODENSE 1859

33 cl, 5,2%

45,-

ERDINGER WEISSBIER

50 cl

45,-

Varme drikkevarer

THE

Spørg tjeneren om udvalget

27,-

KAFFE eller ESPRESSO

35,-

DOBBELT ESPRESSO, CAPPUCCINO eller CAFE LATTE

39,-

IRISH COFFEE

Kaffe, 3 cl whisky, brun farin toppet med flødeskum

59,-

MONA LISA KAFFE

Kaffe, 3 cl amaretto toppet med flødeskum

59,-

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 og tilbereder efter klassisk italiensk kogekunst.

Velbekomme



Specialiteter og eksklusive gavekurve

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

Prøv også vores lækre gavekurve

- nemt som f.eks. værtindegave.

Du finder Rosticceria specialbutikker her:

Hjallesevej 77, Skibhusvej 140 og Rugårdsvej 234