



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

# Fra 12.00 til 15.30

## Sandwich

- |                                     |                                                                                                                                     |              |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>30. KYLLINGE SANDWICH</b>        | Grillet kylling vendt i rød pesto, bacon, friskrevet pecorino fra sicilien lavet på fåremælk, salat, tomat, agurk og rødløg.        | <b>110,-</b> |
| <b>31. PARMASKINKE SANWICH</b>      | Parmaskinke, rucola, semidried cherrytomater, friskrevet ost fra Lombardia og frisk grøn pesto fra Genova.                          | <b>110,-</b> |
| <b>32. BRESAOLA SANDWICH</b>        | Breasaola, rucola, semidried cherrytomater, Friskrevet ost fra Lombardia og trøffelolie.                                            | <b>110,-</b> |
| <b>33. VITELLO TONNATO SANDWICH</b> | Kalvefilet med en tunmousse lavet med mayonnaise, rucola og kapers.                                                                 | <b>110,-</b> |
| <b>34. VEGETAR SANDWICH</b>         | Tomat, agurk, rødløg, mozzarella, grillet artiskok og frisk grøn pesto fra Genova.                                                  | <b>110,-</b> |
| <b>35. INSALATA DI POLLO</b>        | Grillet kylling vendt i rød pesto, bacon, mozzarella, salat, tomat, agurk, rødpeberfrugt. Jomfru olivenolie og reduceret balsamico. | <b>110,-</b> |
| <b>36. INSALATA DI TONNO</b>        | Tun i olie, tomat, agurk, rødløg, rødpeberfrugt, salat, jomfru olivenolie og reduceret balsamico.                                   | <b>110,-</b> |
| <b>37. INSALATA VEGETALE</b>        | Salat, tomat, agurk, rødpeber, rød peberfrugt, mozzarella, jomfru olivenolie og reduceret balsamico.                                | <b>110,-</b> |

## Til børnene hele dagen

- |                              |                                                                                                                        |             |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>90. SPAGHETTI BAMBINO</b> | Spaghetti med hakket oksekød i en kraftig tomatsoUCE med masser af friske krydderurter. Kan laves glutenfri +10,-      | <b>79,-</b> |
| <b>91. PIZZA BAMBINO</b>     | Pizza med tomat, fior di latte, skinke og cocktailpølser. Kan laves glutenfri +10,-                                    | <b>79,-</b> |
| <b>92. KYLLING OG POMMES</b> | Grillet kyllingefilet serveret med pommes frites, ketchup og remoulade.                                                | <b>79,-</b> |
| <b>93. HAMBURGER</b>         | Hjemmelavet bøv med salat, tomat og agurk. Serveres med pommes frites, ketchup og remoulade. Kan laves glutenfri +10,- | <b>95,-</b> |

# Hele dagen

## Antipasti

- |                                         |                                                                                                                                                                               |             |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>40. AFFETATO MISTO</b>               | Charcuteri af oste og salamier af egen import.<br>Serveres med frisk grøn pesto fra Genova og friskbagt brød.                                                                 | <b>85,-</b> |
| <b>41. BRUSCHETTE MISTE</b>             | Grillet brød med tonno e arancia (tun- og appelsinmousse), grillet brød med tomatmix og grillet brød med rød pesto og parma gran cru toppet med friskrevet ost fra Lombardia. | <b>79,-</b> |
| <b>42. PARMA E' MELONE</b>              | Parmaskinke og melon serveret med friskrevet ost fra Lombardia og reduceret balsamico.<br>Serveres med friskbagt brød.                                                        | <b>79,-</b> |
| <b>45. CARPACCIO DI BRESAOLA</b>        | Lufttørret okseinderlår toppet med nøddebrud, trøffelolie og frisk revet ost fra Lombardia.<br>Serveres med friskbagt brød.                                                   | <b>95,-</b> |
| <b>46. INSALATA CAPRESE CON BURRATA</b> | Den traditionelle insalata caprese med burrata, tomat, jomfruolivenolie, reduceret basilikum og basilikumblade. Serveres med friskbagt brød.                                  | <b>75,-</b> |
| <b>47. VITELLO TONNATO</b>              | Tyndskåret kogt kalvefilet med tunmayonaise creme, pyntet med kapers.                                                                                                         | <b>79,-</b> |

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

- Alt pasta serveres med friskrevet ost fra Grana Padano.

- |                                                     |                                                                                                                                                                                                  |              |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>50. SPAGHETTI CON SUGO ALL'AMATRICIANA EXTRA</b> | Spaghetti med parmaskinke, tomat, hvidvin, løg, chili, hvidløg og friske krydderurter.                                                                                                           | <b>135,-</b> |
| <b>51. GNOCCHI CON POLLO SPINACHI E GORGONZOLA</b>  | Gnocchi med kylling, bacon, gorgonzolasauce med vores egen fond, spinat og hvidvin.                                                                                                              | <b>135,-</b> |
| <b>52. PENNE ALLA VALLE VERDE</b>                   | Penne med bacon i en flødesauce med spinat, chili og hvidløg.                                                                                                                                    | <b>135,-</b> |
| <b>53. GNOCCHI CON NDUJA</b>                        | Gnocchi med Nduja (en stærk smørbar salami fra Calabrien), salsicce (italiensk landpølse), fløde, gorgonzola, rødløg, hvidløg og persille. Pyntet med semidried cherrytomater og basilikumblade. | <b>135,-</b> |
| <b>54. BOLOGNESE GRAN GUSTO</b>                     | Spaghetti med hakket oksekød i en kraftig tomat sauce med masser af friske krydderurter.                                                                                                         | <b>135,-</b> |
| <b>55. SPAGHETTI CARBONARA</b>                      | Spaghetti med bacon, hvidvin, lidt fløde, æggeblomme, hvidløg, friskkværnet peber og persille.                                                                                                   | <b>135,-</b> |
| <b>56. PENNE CON SALSICCE</b>                       | Penne med salsicce (italiensk landpølse) i en tomat flødesauce, med løg, spinat og hvidvin.                                                                                                      | <b>135,-</b> |
| <b>57. PENNE CON SALMONE E SPINACHI</b>             | Penne med laks i en flødesovs med spinat, løg, persille og frisk citron.                                                                                                                         | <b>139,-</b> |
| <b>58. SPAGHETTI VEGETALE</b>                       | Spaghetti med årstidens grøntsager i en fyldig tomat sauce med friske krydderurter.                                                                                                              | <b>125,-</b> |

## Pizza (Kan laves glutenfri +15,-)

- |             |                                                                                                                                                                                      |              |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>60.</b>  | <b>MARGHERITA EXTRA</b><br>Tomat, fior di latte, frisk grøn pesto fra Genova, semidried cherrytomater og basilikumblade.                                                             | <b>129,-</b> |
| <b>61.</b>  | <b>PATATA E PANCETTA</b><br>Hvid pizza med fior di latte, kartofler, pancetta, gorgonzola og rosmarin.                                                                               | <b>139,-</b> |
| <b>62.</b>  | <b>SALSICCE</b><br>Tomat, fior di latte, salsicce (italiensk landpølse), salami ventricina med røget chili og basilikumblade.                                                        | <b>139,-</b> |
| <b>63.</b>  | <b>PARMA RUCOLA</b><br>Tomat, fior di latte, prosciutto crudo, rucola, friskrevet osteflager fra Lombardia og jomfruolivenolie.                                                      | <b>139,-</b> |
| <b>64.</b>  | <b>VEGETALE</b><br>Tomatsauce, fior di latte, squash, artiskok, rød peberfrugt, portobellosvampe, balsamico fra Modena og basilikumblade.                                            | <b>139,-</b> |
| <b>65.</b>  | <b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b><br>Tomat, fior di latte, italiensk kogt skinke fra Asti og champignon.                                                                                    | <b>135,-</b> |
| <b>66.</b>  | <b>PEPPERONI</b><br>Tomat, fior di latte, pepperoni og oksekød.                                                                                                                      | <b>139,-</b> |
| <b>67.</b>  | <b>ARRABIATA</b><br>Tomat, fior di latte, oksekød, bacon, løg, rød peberfrugt, chili og hvidløg.                                                                                     | <b>139,-</b> |
| <b>68.</b>  | <b>QUATTRO STAGIONE</b><br>Tomat, fior di latte, italiensk kogt skinke, grillet artiskok, bacon og portobellosvampe. Toppet med reduceret balsamico fra Modena.                      | <b>139,-</b> |
| <b>69.</b>  | <b>CARPACCIO DI BRESAOLA</b><br>Tomat, fior di latte, lufttørret okseinderlår med rucola, friskrevet osteflager fra Lombardia og trøffelolie.                                        | <b>145,-</b> |
| <b>70.</b>  | <b>QUATTRO FORMAGGI</b><br>Tomat, fior di latte, taleggio, gorgonzola, friskrevet osteflager fra Lombardia og persille.                                                              | <b>139,-</b> |
| <b>71.</b>  | <b>CALZONE (Indbagt)</b><br>Tomat, fior di latte, italiensk kogt skinke og champignon. Pyntet med prosciutto crudo, rucola, jomfruolivenolie og friskrevet osteflager fra Lombardia. | <b>145,-</b> |
| <b>72.</b>  | <b>PROSCIUTTO ARROSTO</b><br>Tomat, fior di latte, grillet rosmarinskinke fra Asti, frisk grøn pesto fra Genova og semidried cherrytomater.                                          | <b>139,-</b> |
| <b>73.</b>  | <b>BOSCAIOLA</b><br>Hvid pizza med fior di latte, salsicce (italiensk landpølse), taleggio, portobellosvampe, rosmarin og trøffelolie.                                               | <b>145,-</b> |
| <b>74.</b>  | <b>NDUJA</b><br>Tomat, fior di latte, Nduja, stærk smørbar salami, fra Calabrien, spinat, gorgonzola semidried cherrytomater.                                                        | <b>139,-</b> |
| <b>74a.</b> | <b>POLLO</b><br>Tomat, fior di latte, stegt kyllingefilet vendt i rød pesto, semidried cherrytomater, rød peberfrugt og basilikumblade.                                              | <b>139,-</b> |

## Burger (Kan laves glutenfri +10,-)

- |                           |                                                                                                                                                        |              |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>75. HUSETS BURGER</b>  | 200 gr. Bøf med cheddarost, sprødstegt bacon, blandet salat, tomat, agurk og rødløg. Serveres med pommes frites med aioli og ketchup.                  | <b>165,-</b> |
| <b>76. KYLLINGEBURGER</b> | Pestomarineret kyllingefilet med cheddarost, sprødstegt bacon, blandet salat, tomat, agurk og rødløg. Serveres med pommes frites med aioli og ketchup. | <b>165,-</b> |

## Secondi classici

- |                                                      |                                                                                                                                                                         |              |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>80. STINCO DI MAIALE</b>                          | Braiseret svineskank. Serveres med sauce af skankens egen sky, ovnstegte kartofler og madeirasauterede grøntsager.                                                      | <b>209,-</b> |
| <b>81. INVOLTINI DI POLLO CON SPINACI E PECORINO</b> | Kyllingebryst fyldt med spinat og pecorino (ost lavet på fåremælk) svøbt i bacon. Serveres med ovnstegte kartofler, madeirasauterede grøntsager og en let sennepssauce. | <b>209,-</b> |
| <b>82. SALMONE ALLA GRIGLIA</b>                      | Grillet laksefilet serveret med ovnstegte kartofler, madeirasauterede grøntsager og frisk grøn pesto fra Genova.                                                        | <b>209,-</b> |
| <b>83. BRASATO AL VINO ROSSO</b>                     | Rødvinsbraiseret kalveskank, serveret med en sauce af skankens egen sky og toppet med granatæble. Serveres med ovnstegte kartofler og madeirasauterede grøntsager.      | <b>209,-</b> |
| <b>84. AGNELLO ALLA CACCIATORA</b>                   | Ovnbagt lammekølle med rødvin, rosmarin, frisk salvie og hvidløg og en sauce af lammets egen sky. Serveres med ovnstegte kartofler og madeirasauterede grøntsager.      | <b>209,-</b> |

## Dolci

- |                            |                                                                                                                                |             |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>100. TIRAMISU</b>       | Hjemmelavet tiramisu med mascarpone, marsala, kaffe og kakao. Serveres med jordbær coulis og reduceret balsamico med appelsin. | <b>65,-</b> |
| <b>101. PANNA COTTA</b>    | Hjemmelavet flødedessert med vanilje. Serveres med jordbær coulis og reduceret balsamico med appelsin.                         | <b>59,-</b> |
| <b>102. FORMAGGI MISTI</b> | Osteplatte af egen import serveret med hjemmelavet friskbagt brød og italiensk marmelade.                                      | <b>75,-</b> |

## Gluten- og laktosefri

- |                          |                                                                                  |             |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>103. TIRAMISU</b>     | Glutenfri Tiramisu lavet med kaffe og laktosefri mascarpone og kakao fra Veneto. | <b>65,-</b> |
| <b>104. CHOKO MOUSSE</b> | Gluten- og laktosefri choko mousse fra Veneto.                                   | <b>65,-</b> |

145,-

Pr. person indtil kl. 16.00  
+ dessert 180,-

Glutenfri + 15,-

175,-

Pr. person fra kl. 16.00  
+ dessert 210,-

# Antipasti

## MISTO

- Bruschetta di tonno e arancia
- Prosciutto crudo med trøffelolie
- Salame Milano
- Salame finocchiona
- Grillet rosmarinskinke
- Bresaola med citronolie, rucola og friskrevet ost fra Lombardia
- Salami ventricina
- Taleggio

- Vitello tonnato
- Pecorino
- Squash
- Semidried cherrytomater
- Oliven
- Grøn pesto fra Genova
- Marmelade fra Marabotto
- Brød
- Håndlavede grissini



# Drikkevarer - Bøer

## Kolde drikkevarer

| SOFT DRINKS                                                                           | LILLE . | STOR. | FADØL                     | LILLE . | STOR. |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|---------------------------|---------|-------|
| <b>SODAVAND</b><br>Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7 UP,<br>Bitter Lemon, Tonic, Danskvand | 39,-    | 54,-  | <b>ODENSE PILSNER</b>     | 49,-    | 59,-  |
| <b>ÆBLE JUICE</b>                                                                     | 39,-    | 54,-  | <b>ODENSE CLASSIC</b>     | 49,-    | 59,-  |
| <b>APPELSINJUICE</b>                                                                  | 39,-    | 54,-  | <b>ODENSE 1859</b>        | 49,-    | 59,-  |
| <b>HYLDEBLOMST</b>                                                                    | 39,-    | 54,-  | <b>ERDINGER WEISSBIER</b> | 49,-    | 59,-  |
| <b>HINDBÆR OG REBS LEMONADE</b>                                                       | 39,-    |       | <b>MØRK MUMME</b>         | 49,-    | 59,-  |
| <b>VAND pr. person</b>                                                                | 15,-    |       |                           |         |       |

## DRINKS m.m.

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| <b>COCKTAIL</b> , Aperol Spritz | 59,- |
| <b>LIKØR</b> , Cognac           | 49,- |
| <b>SPIRITUS</b>                 | 49,- |
| <b>LIMONCELLO</b>               | 49,- |

## Varme drikkevarer

|                                                      |      |                                                     |      |
|------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------|------|
| <b>THE</b><br>Spørg tjeneren om udvalget             | 27,- | <b>IRISH COFFEE</b>                                 | 59,- |
| <b>KAFFE eller ESPRESSO</b>                          | 35,- | Kaffe, 3 cl whisky, brun farin toppet med flødeskum |      |
| <b>DOBBELT ESPRESSO, CAPPUCCINO eller CAFE LATTE</b> | 39,- | <b>MONA LISA KAFFE</b>                              | 59,- |
| <b>ISKAFFE</b>                                       | 49,- | Kaffe, 3 cl amaretto toppet med flødeskum           |      |
|                                                      |      | <b>VARM KAKAO med flødeskum</b>                     | 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