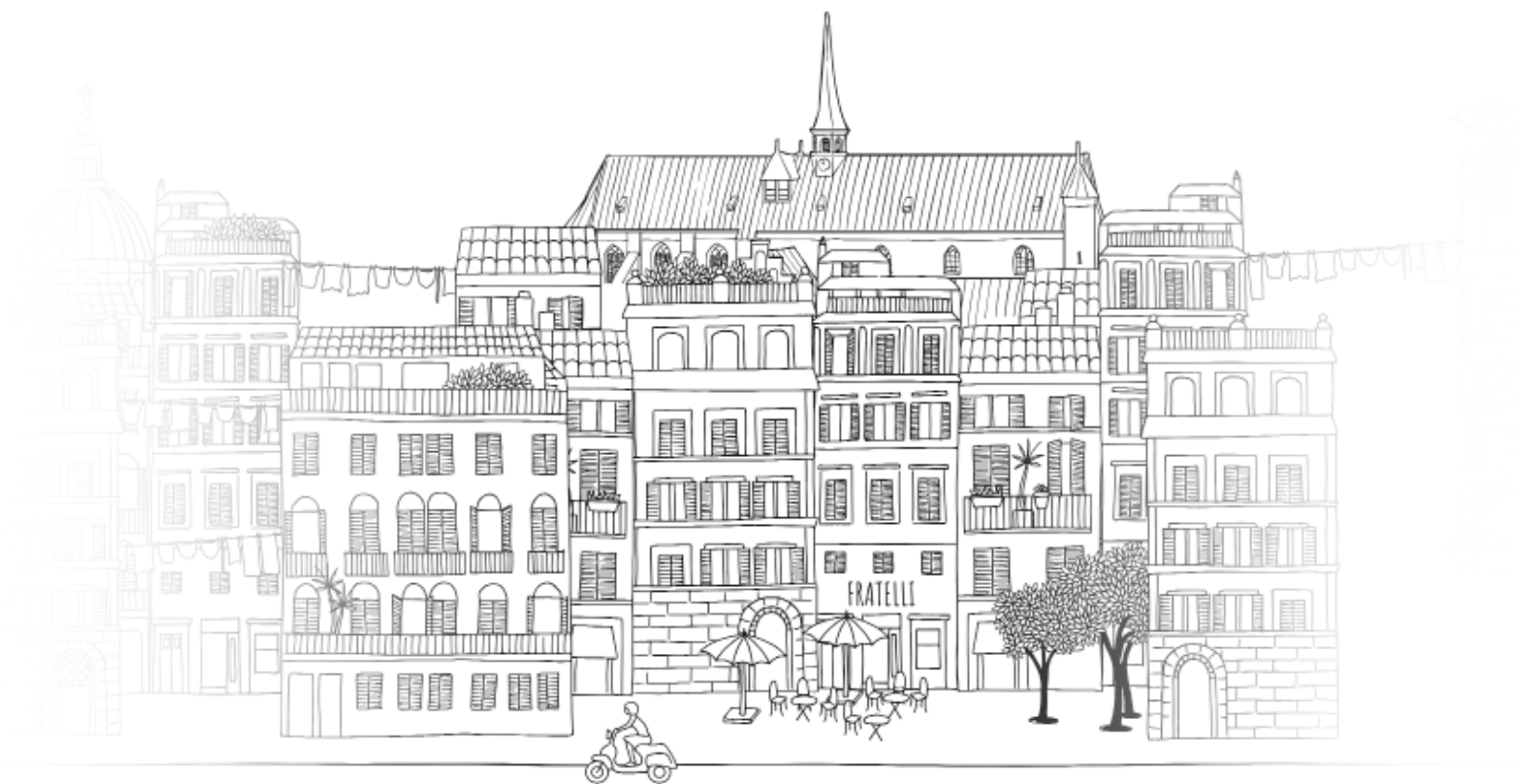


Fratelli

MENU



FRATELLI = BRØDRE

Ristorante Fratelli er skabt af brødrene Armend & Labinot
– en drøm om en autentisk og nytænkende italiensk restaurant med træfyret stenovn,
eget pastaria og mad lavet helt fra bunden.

Vores dygtige tjenere guider dig gennem nøje udvalgte italienske specialiteter,
tilberedt med lokale og italienske råvarer af højeste kvalitet.

Benvenuti a Fratelli

GENEREL INFO

Vegetar, veganer eller glutenallergiker?
Spørg din tjener, så kan vi guide dig sikkert gennem vores menukort.
🌿 = vegetariansk 🍷 = stærkt

COCKTAILS



Aperol Spritz	85.-
Aperol appelsinlikør, prosecco & danskvand.	
Gin & Tonic	85.-
Gin og Mediterranean tonic.	
Fratelli Gin Hass	75.-
Gin, mango & lemon soda.	
Espresso Martini	85.-
Vodka, kaffelikør og espresso.	
Fratellis Exotic	75.-
Vodka, hyldeblomst, solbærsaft, citronlimonade og danskvand.	
Alkoholfri Gin & Tonic	75.-
Tanqueray 0,0% og Fevertree mediterranean tonic.	

SODAVAND & VAND

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero eller Lemon.....	33 cl. 39.- // 50 cl. 59.-
Saft fra Ryesminde: hyldeblomst, æblemost eller citronlemonade.....	33 cl. 39.- // 50 cl. 59.-
Icetea	33 cl. 39.- // 50 cl. 59.-
Vandkaraffel	u. brus 100 cl. 39.- // m. brus 100 cl. 69.-

FADØL

6,5 % Grimbergen Double Ambré	38 cl. 69.- // 50 cl. 79,-
6,0 % Fratelli Special IPA.....	38 cl. 69.- // 50 cl. 79.-
5,0 % Kronenburg blanc.....	38 cl. 69.- // 50 cl. 79.-
4,8 % Tuborg Classic	38 cl. 59.- // 50 cl. 69,-
4,8% Carlsberg Pilsner	38 cl. 59.- // 50 cl. 69.-
0,4 % Brooklyn special effect	38 cl. 69.- // 50 cl. 79,-

LYSE VINE



Bobl Espressione 8 - Traditionel metode 399.-

Tør & sprød. 12,5 % Ricchi, Monzambano, Lombardiet.
Traditionel metode, som i Frankrig. Giver ekstremt fine bobler. Intens og parfumeret noter af kiks og hasselnød.

Bobl Giall' Oro - Prosecco. 75.- | 329.-

Halvtør & tropisk. 11,0 % Ruggeri SPA, Valdobbiadene.
Fine bobler. Aromaer af gule æbler og akacieblomster.

Rosé Cantonovo Primitivo 75.- | 329.-

Tør & frugtig. 13,0 % Coppi Vini, Puglia.
Delikate noter af friske blomster, rabarber og kirsebær.

Hvid Sarticola Vermentino 89.- | 399.-

Tør & Sprød. 13,0 % Cantine Federici, La baia del sole.
Nuancer af middelhavsurter, fennikel og et let saltet præg, noter af syltede citroner og citruszest.

Hvid Enosi Riesling & Sauvignon. 89.- | 399.-

Tør & sprød. 13,5 % Baron Di Pauli, Syd Tirol.
Riesling, giver mango, fersken og lime.
Sauvignon blanc, giver hyldeblomst.

Hvid Meridiano Chardonnay 75.- | 349.-

Tør & saftig. 14,0 % Cantine Ricchi, Monzambano.
Varme noter af moden ananas, banan og honning.

Hvid Serralto Malvasia 69.- | 289.-

Halvtør & tropisk. 12,5 % Coppi Vini, Puglia.
Blomstrede og frugtrige hvid fersken, æble og abrikos.

RØDE VINE



Rød 2021 Campaccio IGT (Steak favorit) 109.- | 499.-

Tør & kraftig. 14,0 % Arillo in Terrabianca, Toscana.
Pakket med lækre, modne frugter, vanilje og toast fra fadet. Sangiovese, Cabernet & Merlot - Super Toscaner.

Rød 2018 Terre Oriente. 89.- | 399.-

Tør & fyldig. 14,5 % Cantine Federici, La baia del sole.
Modne kirsebær, skovbund, tørrede urter og strejf af lakrids. Sangiovese, Canaiolo og Merlot.

Rød Chianti Classico DOC. 75.- | 349.-

Tør & frugtig. 13,5 % Cantine Terrebianca, Toscana.
Sorte kirsebær, iris og viol. Bløde tanniner, fin mineralitet og elegant balance.

Rød iLatium Ripasso DOC. 75.- | 349.-

Tør & spicy. 14,0 % Cantine Morini, Valpolicella.
Duft af kirsebær i sirup, blåbær, lakrids og vanilje.
Rund og vedvarende smag med livlige tanniner.

Rød Siniscalco Primitivo DOC 69.- | 289.-

Halvtør & frugtig. 13,5 % Coppi Vini, Puglia.
Intens og vedvarende frugtighed.
Noter af røde blomster og syrlige kirsebær.

SPECIELLE VINE



Rød 2017 Brunello Di Montalcino DOCG 799.-

Tør & krydret 15,5 % Citille Sopra, Montalcino, Toscana.
Fra Poggio Ronconi, 300 meter over havet. Umådelig kompleksitet og dybde. Solbagte kirsebær, mørke blomster, toast og vilde bær.

Rød 2017 Amarone iLatium DOCG Léon 699.-

Tør & fyldig. 16,5 % Cantine Memorini.
Sorte kirsebær, brombær, vanilje, chokolade og balsamiske strejf.

Rød 2016 Vanitoso Primitivo DOC. 499.-

Tør & kompleks 14,5 % Coppi Vini, Conservano, Puglia.
Kun i de bedste årgange udvælges druer til at skabe Vanitoso. Dyb rød farve, kompleks næse af modne røde bær og krydderier.

Rød 2016 Tre Lustrì Ouvada DOCC. 499.-

Tør & kraftig 14,7 % Ca del Bric, Monferrato, Piemonte
Fratellis alternativ til Barolo. Skabt af Giuseppe Renna.
Dolcetto vin fadlagret dobbelt så lang tid som Barolo, har skabt umådelig kompleksitet og dybde.

Rød 2022 Parigi Nebbiolo d'Alba DOC 499.-

Tør & kraftig. 14,0 % Mauro Sebaste. Alba, Piemonte.
Hints af kirsebær, violer og lidt lakrids. Tør og stram; som kun nebbiolo kan.

Rød 2021 Project XXX Pinot Nero Unoaked . . 399.-

Tør & fyldig. 13,5 % Kellerei Kaltern. Syd Tirol.
Macereret i 90 dage og modnet på keramiske fade.
Kirsebær, jordbær, skovbund, hvid peber og urter.

Rød 2020 Chianti Classico Riserva DOCC. . . . 399.-

Tør & kraftig. 14,0 % Cantine Terrebianca, Toscana.
Violer, kirsebær, ribs, sort te, vanilje og hvid peber
Elegante, bløde tanniner med frisk syre.

Rød 2022 Barbera d'Alba DOC Superiore. . . . 349.-

Tør & fyldig 14,5 % Roccanera, Monferrato, Piemonte.
Alessandro Negros barbera har rubinrød farve, noter af kirsebær og hindbær, samt en fyldig & rund smag.

DESSERT VINE



Moscato Le Cime. (9 cl) 89.- | 399.-

Sød & Tropisk 14,5 % Cantine Ricchi, Lombardiet.
Semitørrede Moscato og Turbiana druer.
Mango, bivoks, vanille, fersken & frugtlæder.

2014 LBV Portvin. (9 cl.) 89.- | 699.-

Sød & fyldigt. 20,0 % Quinta de Ventozelo.
Ruby portvin med vintage fornemmelses
Mørk, kraftig, sort frugt, krydderi og koncentreret.

SPECIAL MENU

3 RETTERS MENU

Zuppa di Pomodoro

Tomatsuppe med sprøde croutoner og frisk basilikum.

Costolette di agnello

Lammekoteletter med kartofler, dagens garniture og rødvinssauce.

Crema Catalana

Crema dessert med sprødt karamellag.

2 RETTERS 299,-

3 RETTERS 349,-

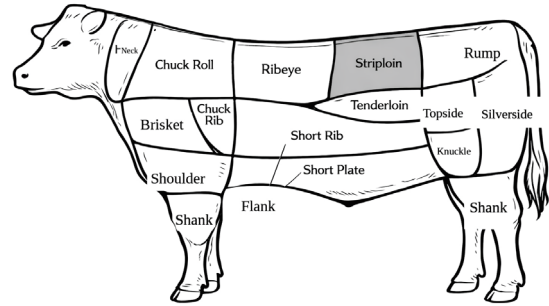
MÅNEDS FAVORIT

Striploin

300g Grillede steak.

Serveres med kartofler, grøntsager og pebersauce.

329,-



KOKKENS UDVALGTE

Ravioli Quattro Formaggi

Ravioli med fire oste, serveret med radicchiosalat, sprød brødcrumble, balsamico, basilikumolie og peanuts

189,-

Gnocchi con Gamberi

Gnocchi serveret med rejer, zucchini og en let, smagfuld sauce

189,-

VINMENU



Hvid Sarticola Vermentino

13,0 % Cantine Federici, La baia del sole.

Nuancer af middelhavsurter, fennikel og et let saltet præg, noter af syltede citroner og citruszest.

89,- | 399,-

Rød 2018 Terre Oriente

14,5 % Cantine Federici, La baia del sole.

Modne kirsebær, skovbund, tørrede urter og strejf af lakrids. Sangiovese, Canaiolo og Merlot i smuk harmoni.

89,- | 399,-

Moscato Le Cime

14,5 % Cantine Ricchi, Lombardiet.

Semitørrede Moscato og Turbiana druer. Mango, bivoks, vanille, fersken & frugtlæder.

(9 cl.) 89,- | 399,-

FORRETTER

- 1. Pane all´Olio** 🍃49,-
Hjemmebagt hvidløgsbrød med ost fra stenovnen.
- 2. Bruschetta Classica** 🍃65,-
Bruschetta med friske tomater, hvidløg, løg, frisk mozzarella og grøn pesto.
- 3. Vitello Tonnato**119,-
Tyndtskåret kalvekød med tuncreme og kapers.
- 4. Carpaccio**129,-
Tyndtskåret oksemørbrad med rucola, grøn pesto og parmesan.
- 5. Gamberi all´Olio**129,-
Store rejer med olivenolie, cherrytomater, hvidløg, frisk chili og urter.
- 6. Souté di Cozze**129,-
Blåmuslinger med cherrytomater, tomatsauce, olivenolie, hvidløg, frisk chili og urter.
- 7. Bruschetta Mista - 2 Pers. // 4 Pers.**149,-// 249,-
Bruschetta classic, laks, oksemørbrad og bearnaise.
- 8. Antipasti - 2 Pers. // 4 Pers.**179,-// 299,-
Italiensk charcuteri med oliven, ost og friskbagt brød.
- 9. Caprese**65,-
Tomater med mozzarella og rødløg.

SALATER

- 11. Insalata di Salmone**195,-
Skindstegt laks med rejer, toscansk salat, rødløg, cherrytomater og Fratellis dressing.
- 12. Insalata di Pollo**175,-
Stegt kylling med toscansk salat, rødløg cherrytomater og Fratellis dressing.

RISOTTO

- 13. Risotto della Casa**179,-
Arborio-ris med smør, parmesan, kyllingebryst, blandede svampe, porrer og friske urter.
- 14. Risotto ai Frutti di Mare**179,-
Arborio-ris med smør, tomatsauce, blåmuslinger, rejer, frisk chili og urter.

FRISK PASTA

- 21. Tagliatelle ai Frutti di mare**159,-
Hjemmelavet tagliatelle med blåmuslinger, rejer, tomatsauce, cherrytomater, frisk chili og urter.
- 22. Pasta della Casa**159,-
Hjemmelavet pasta i flødesauce med oksemørbrad, blandede svampe, parmesan og friske urter.
- 23. Tagliatelle al Salmone**159,-
Hjemmelavet tagliatelle med frisk laks, porrer, spinat, hvidløg, tomatflødesauce og friske urter.
- 24. Lasagne**159,-
Hjemmelavet pasta med oksebolognese, bechamelsauce og parmesan.
- 25. Pasta Rustica**159,-
Hjemmelavet pasta med flødesauce, kyllingebryst, broccoli, gorgonzola og peanuts.

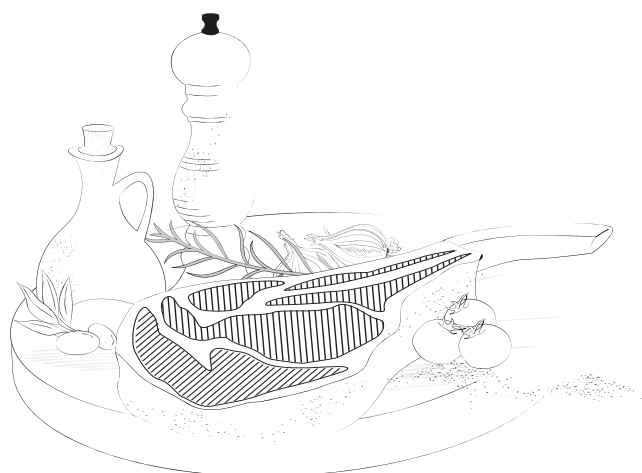
FRA GRILLEN

- 16. Salmone Salsa al Pepe**.....249,-
Laksefilet, kartofler, garniture og pebersauce.
- 17. Filetto di Manzo**.....325,-
220g Oksemørbrad med hvidløgsmør, friske urter, kartofler og garniture.
Vælg mellem: Peber- eller bearnaisesauce.
- 18. Ribeye**.....329,-
300g Okse-ribeye steak med kartofler og garniture. Vælg mellem: Peber- eller bearnaisesauce.
- 19. Striploin**.....329,-
300g Grillet striploin i skiver. Serveret med kartofler, grøntsager og pebersauce.
- 20. Pollo alla Cacciatora**.....289,-
180g Kyllingebryst med kartofler, tomater, oliven, rødløg, blandede svampe, chili og friske urter.

STOR TOMAHAWK STEAK

En Tomahawk er en stor ribeye steak - så stor at der nærmest er tale om en steg.
Ribeye har en god fedtmarmorering og er dermed en af de mest smagsrige udskæringer.
Ribbenet skæres ikke af under grillningen, da det er med til at tilføre ekstra smag.
Køkkenet sørger herefter for at anrette steaken, så den er nem for jer at nyde.
Serveres med dagens kartofler og garniture.
Vælg mellem: Peber- eller bearnaisesauce.

699.-



PIZZA

- 30. Margherita** 🌿 130.-
Tomatsauce, mozzarella og oregano.
- 31. Ananas Classica** 150.-
Tomatsauce, ost, skinke, ananas og oregano.
- 32. Capricciosa** 155.-
Tomatsauce, ost, kylling, gedeost, rødløg, grøn pesto og oregano.
- 33. Della Casa** 165.-
Tomatsauce, ost, oksemørbrad, kartoffel, rødløg, bacon, bearnaise og oregano.
- 34. Italiana** 155.-
Tomatsauce, ost, skinke, salami, rødløg og oregano.
- 35. Chef** 🌿 165.-
Tomatsauce, ost, oksemørbrad, champignon, broccoli, chili og oregano.
- 36. Con Bresaola** 165.-
Tomatsauce, ost, oksebresaola, frisk mozzarella, rucola, grøn pesto og oregano.
- 37. Parma** 165.-
Tomatsauce, ost, parmaskinke, rucola, grøn pesto, parmesan og oregano.

- 38. Salumi Misti** 🌿 155.-
Tomatsauce, ost, salami piccante, salami napolitansk, bacon og oregano.
- 39. Vegetaria** 🌿 155.-
Tomatsauce, ost, artiskok, broccoli, champignon, peberfrugt og oregano.
- 40. Del Popolo** 155.-
Tomatsauce, ost, skinke, champignon og oregano.
- 41. Mafiosa** 🌿 165.-
Tomatsauce, ost, oksekød, skinke, bacon, champignon, chili, hvidløgsolie og oregano.
- 42. Bianca al Salmone** 165.-
Ost, laks, rejer, rødløg, mascarpone, spinat og oregano.
- 43. Favorita Bianca** 165.-
Ost, parmaskinke, kartofler, mascarpone og oregano.
- 44. Fratelli Gorgonzola** 165.-
Tomatsauce, ost, oksemørbrad, gorgonzola, rødløg og oregano.

Glutenfri bund + 30,- kr.

SMÅ VOKSNE

PASTA

- 51. Lasagne** 79.-
Hjemmelavet pasta med oksebolognese, bechamelsauce og parmesan.
- 52. Bambino pasta Bolognese** 79.-
Hjemmelavet pasta med oksebolognese og parmesan.

PIZZA

- 53. Bambino Pepperoni** 89.-
Tomatsauce, ost og pepperoni.
- 54. Bambino Skinke** 89.-
Tomatsauce, ost og skinke.
- 55. Bambino Margherita** 🌿 79.-
Tomatsauce og ost.

KAFFE & TE

Espresso alm ell. koffein fri.....	35.-	Iskaffe	49.-
Espresso doppio	45.-	Varm kakao og flødeskum.....	49.-
Americano alm ell. koffein fri	39.-	Irsk kaffe.....	99.-
Cortado	39.-	Sort kaffe, whiskey, muscovadosukker og flødeskum.	
Cappuccino.....	45.-	Te	45.-
Cafe Latte	49.-	Vælg mellem: sort, grøn, roiboos eller pebermynte.	

DESSERTER

46. Is	79.-	49. Torta al Cioccolato	89.-
3 kugler dessert is. Vælg mellem chokolade, vanilje eller solbær sorbet.		Blødende chokoladecake med vaniljeis.	
47. Tiramisu	79.-	50. Glutenfri Panna Cotta ai Frutta di Bosco	79.-
Mascarpone, espresso, Kahlua, ladyfingers og kakao.		Flødebudding med lime og skovbærcoulis.	
48. Torta di Mele	79.-	60. Glutenfri Brownie	89.-
Æbletærte med vaniljeis.		Hindbærbrownie med solbærsorbet.	

SPIRITUOSA

25 % Limoncello Pallini	3 cl. 39.-	40 % Rom Carupano Reserva 21.....	3 cl. 89.-
Sødme med en let konfektagtig tone. Som lemon curd, syrlig citronbolsjer. Af citroner fra Amalfi kysten.		Venezuela rom med op til 21 år gamle destillater. Noter af karamel, tobak og appelsin.	
25 % Sambuca Pallini	3 cl. 39.-	40 % AH Riise Royal Danish Navy.....	3 cl. 79.-
Klar anislikør. Noter af lakrids, kardemomme og blomster		Mørk, sødmefuld spiritus baseret på gamle apoteker opskrifter, med op til 20 år gamle pot still-destillater.	
42 % Grappa Marolo Moscato 1 år	3 cl. 49.-	46 % Whisky Økologisk Benromach	3 cl. 79.-
Noter af blomster, fersken, mandler og let sødme.		Ny Amerikansk eg giver søde noter af vanilje, karamel, peber, kaffe og banan.	
45 % Grappa Marolo Amarone 5 år.....	3 cl. 69.-	46 % Whisky Røget Benromach	3 cl. 79.-
Fadlagret, ravfarvet grappa. Med noter af kirsebær, mørk frugt, mynte og hasselnød. Fyldig og kraftfuld		Kraftigt røget Speyside-whisky med 57 ppm fenol. Noter af vanilje, tørverøg, mørke bær og ingefær.	
50% Grappa Marolo Barolo 20 år	3 cl. 99.-	42 % Cognac Ferrand Doublecask PX Finish 3 cl. 99.-	
En sjælden 20 år fadlagret grappa på Nebbiolo. Kompleks og silkeblød med noter af tobak, chokolade og varme krydderier.		Blød og kompleks cognac lagret delvist på PX-sherryfade. Noter af rosin, chokolade, krydderier og nougat.	