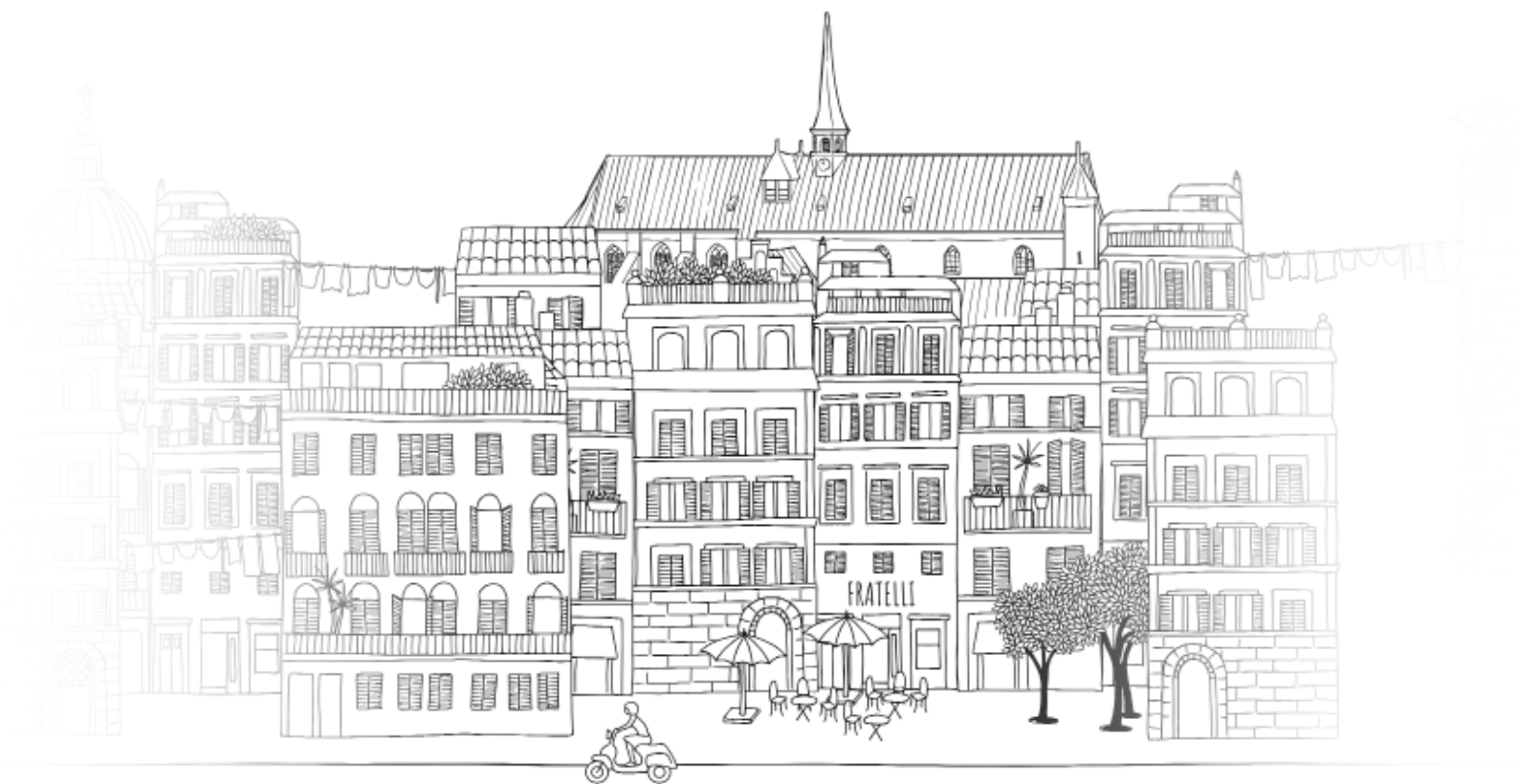


Fratelli

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.	
Fratelli 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, solbærsaft 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	(Flaske) . . 33 cl. 65.-

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 Gial' Oro - Prosecco.75.- | 329.-

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

Rosé Cantonovo Primitivo75.- | 329.-

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

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 Chardonnay75.- | 349.-

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

Hvid Serralto Malvasia69.- | 289.-

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

RØDE VINE



Rød 2021 NIZZA Barbera DOCG.89.- | 399.-

Tør & fuld krop 15,5 % Roccanera, Monferrato, Piemonte.
Alessandro Negros NIZZA barbera har mørkrød farve, noter af kirsebær og hindbær, samt fyldig & kraftig smag.

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 DOC69.- | 289.-

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

SPECIELLE VINE



Rød 2017 Brunello Di Montalcino DOCG799.-

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 Lustri Ouvada DOCG.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 DOC499.-

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 DOCG. . . 399.-

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

Rød 2021 Campaccio IGT499.-

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

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.

Colheita Portvin.(9 cl.) 89.- | 699.-

Sød & fyldigt. 20,0 % Dalva. Villa Nova de Gaia.
Årgangsportvin lagret i egetræsfade i over to årtier.

“SPØRG PERSONALET OM VORES
ØVRIGE VINE, SOM IKKE FREMGÅR
AF MENUKORTET.”

SPECIAL MENU

3 RETTERS MENU

Bresaola con Pere

Tynde skiver bresaola fyldt med syltede pærer, cremet flødeost og ristede pinjekerner.

Striploin ai Funghi

Grillet striploin med svampe, pecorino-creme, friske grøntsager og dagens kartofler.

Waffle alla Spagnola

Vaffel med amarena-kirsebæris.

2 RETTERS 325,-

3 RETTERS 375,-

VINMENU



Hvid Meridiano Chardonnay

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

75.- | 349.-

Rød 2021 NIZZA Barbera DOCC

Tør & fuld krop 15,5 % Roccanera, Monferrato, Piemonte. Alessandro Negros NIZZA barbera har mørkrød farve, noter af kirsebær og hindbær, samt fyldig & kraftig sm.

89.- | 399.-

Hvid Moscato Le Cime

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

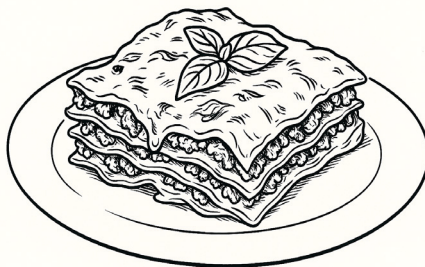
(9 cl.) 89.- | 399.-

NYT

FRATELLI FAMILY SUNDAY

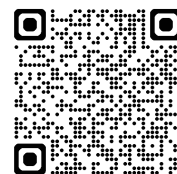
Lasagne til 99,-

Gratis is
til børn under 12 år



Gælder kun om søndagen.

Husk at booke bord >>>



FORRETTER

- | | |
|--|--|
| 1. Pane all' Olio 🌿.....49,-
Hjemmebagt hvidløgsbrød med ost fra stenovnen. | 6. Souté di Cozze129,-
Blåmuslinger med cherrytomater, tomat sauce, olivenolie, hvidløg, frisk chili og urter. |
| 2. Bruschetta Classica 🌿.....65,-
Bruschetta med friske tomater, hvidløg, løg, frisk mozzarella og grøn pesto. | 7. Bruschetta Mista - 2 Pers. // 4 Pers. ...149.-// 249,-
Bruschetta classic, laks, oksemørbrad og bearnaise. |
| 3. Vitello Tonnato119,-
Tyndtskåret kalvekød med tuncreme og kapers. | 8. Antipasti - 2 Pers. // 4 Pers.179.-// 299,-
Italiensk charcuteri med oliven, ost og friskbagt brød. |
| 4. Carpaccio129,-
Tyndtskåret oksemørbrad med rucola, grøn pesto og parmesan. | 9. Caprese65,-
Tomater med mozzarella og rødløg. |
| 5. Gamberi all' Olio129,-
Store rejer med olivenolie, tomat sauce, cherrytomater, hvidløg, frisk chili og urter. | 10. Insalata Mista79,-
Toscansk salat, løg, cherrytomater, agurk, oliven, olivenolie og balsamico. |

SALATER

- | |
|--|
| 11. Insalata di Salmone195,-
Skindstegt laks med rejer, toscansk salat, rødløg, cherrytomater og Fratellis dressing. |
| 12. Insalata di Pollo175,-
Stegt kylling med toscansk salat, rødløg cherrytomater og Fratellis dressing. |

RISOTTO

- | |
|---|
| 13. Risotto della Casa179,-
Arborio-ris med smør, parmesan, kyllingebryst, blandede svampe, porrer og friske urter. |
| 14. Risotto ai Frutti di Mare179,-
Arborio-ris med smør, tomat sauce, blåmuslinger, rejer, frisk chili og urter. |

FRISK PASTA

- | | |
|---|--|
| 21. Tagliatelle ai Frutti di mare159,-
Hjemmelavet tagliatelle med blåmuslinger, rejer, tomat sauce, cherrytomater, frisk chili og urter. | 24. Lasagne159,-
Hjemmelavet pasta med oksebolognese, bechamelsauce og parmesan. |
| 22. Pasta della Casa159,-
Hjemmelavet pasta i flødesauce med oksemørbrad, blandede svampe, parmesan og friske urter. | 25. Pasta Rustica159,-
Hjemmelavet pasta med flødesauce, kyllingebryst, broccoli, gorgonzola og peanuts. |
| 23. Tagliatelle al Salmone159,-
Hjemmelavet tagliatelle med frisk laks, porrer, spinat, hvidløg, tomatflødesauce og urter. | 26. Ravioli Straccetti189,-
Parmesan Ravioli.
Oksemørbrad, rødløg og friske tomater. |

FRA GRILLEN

- 16. Salmone Salsa al Pepe**249.-
Laksefilet, kartofler, garniture og pebersauce.
- 17. Filetto di Manzo**325.-
220g Oksemørbrad med hvidløgssmør, 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 steak. Serveret med kartofler og grøntsager. Vælg mellem: Peber- eller bearnaisesauce.
- 20. Pollo alla Cacciatora**289.-
180g Kyllingebryst med kartofler, tomater, oliven, rødløg, blandede svampe, chili og friske urter.

FRATELLI GRILL FEST

1000 gram af køkkenets bedste kødudskæringer
Et generøst delingsfad med vores fire populære grillede specialiteter:

Saftig ribeye, mør oksemørbrad, striploin og grillet kylling.
Kødet skæres i skiver, så oplevelsen bliver nem at dele ved bordet.
Serveres med dagens kartofler og sæsonens garniture.
Vælg mellem: Peber- eller bearnaisesauce.

999.-



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 napolitain, 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.	