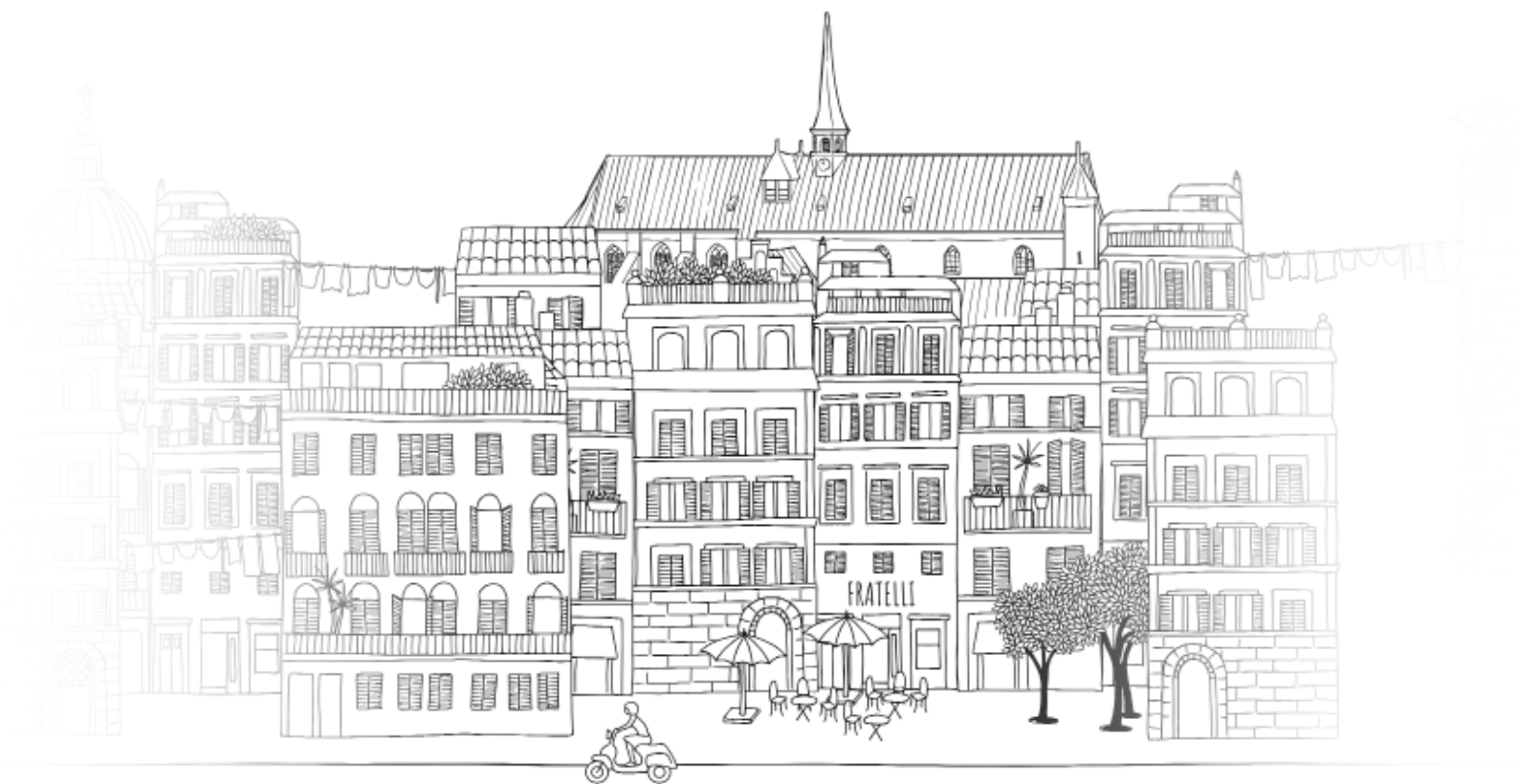


# Fratelli

## 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

---

<b>Aperol Spritz</b> .....	85.-
Aperol appelsinlikør, Prosecco og danskvand.	
<b>Gin &amp; Tonic</b> .....	85.-
Gin og Fevertree mediterranean tonic.	
<b>Fratelli Gin Hass</b> .....	85.-
Gin, mango og lemonsoda.	
<b>Espresso Martini</b> .....	85.-
Vodka, kaffelikør og espresso.	
<b>Fratelli Amaretto Fizz</b> .....	85,-
Amaretto, æblemost, citron og danskvand.	
<b>Fratelli Black Currant Breeze</b> .....	85,-
Rom, solbær, citron og gingerbeer.	
<b>Alkoholfri Fruit Bomb</b> .....	75,-
Ferskenmarmelade, citronmarmelade, hyldeblomst og citron.	
<b>Alkoholfri Gin &amp; Tonic</b> .....	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 Enosi Riesling & Sauvignon. . . . .89.- | 399.-**

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

### **White Sarticola Vermentino . . . . .89.- | 399.-**

Dry & crisp. 13,0 % Cantine Federici, La baia del sole.  
Hints of Mediterranean herbs, fennel and a slightly salty touch, notes of pickled lemons and citrus zest.

### **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 2021 Pinot Nero Unoaked . . . . .89.- | 399.-**

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

### **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 blommer og syltige 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.

### **Rd 2019 Vigna Terrabianca Gran Selezione. .699.-**

Tør & kraftfuld. 14,0 % Cantine Terrebianca, Toscana.  
Single Cru - 40 år gamle Sangiovese-vinstokke.  
Begrænset produktion og 20 måneders lagring i franske tonneauxfade giver stor koncentration og elegance.

### **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 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 2018 Terre Oriente . . . . .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 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 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 fornemmelse  
Mørk, kraftig, sort frugt, krydderi og koncentreret.

## SPECIAL MENU

### 3 RETTER MENU

#### Merluzzo alla Siciliana

Ovnbagt torsk med persille og hvidløg, serveret med appelsinsalat med løg, kapers og mandler.

#### Stinco di Maiale

Ølbraiseret svineskank med citron-kartoffelmos og sennepssauce.

#### Waffle alla Spagnola

Vaffel med amarena-kirsebær.

2 RETTER 329,-

3 RETTER 379,-

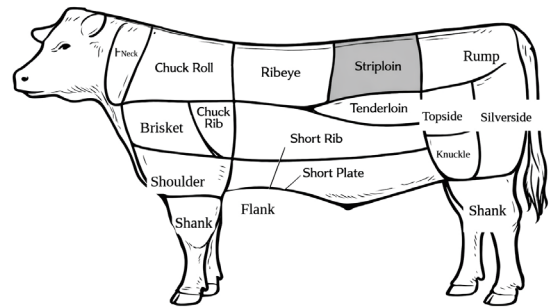
### MÅNEDS FAVORIT

#### Striploin

300g Grillet steak.

Serveres med kartofler, grøntsager og pebersauce.

329,-



### VINMENU



#### Hvid Enosi Riesling & Sauvignon

13,5 % Baron Di Pauli, Syd Tirol.

Riesling, som giver mango, fersken og lime.

Sauvignon blanc, som giver hyldeblomst.

89.- | 399.-

#### Rød 2021 Pinot Nero Unoaked

13,5 % Kellerei Kaltern, Syd Tirol.

Macereret i 90 dage og modnet på keramiske fade.

Kirsebær, jordbær, hvid peber og urter.

89.- | 399.-

#### Moscato Le Cime

14,5 % Cantine Ricchi, Lombardiet.

Semitørrede Moscato og Turbiana druer.

Mango, bivoks, vanille, fersken & frugtlæder.

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

### KOKKENS UDVALGTE

#### Risotto alle Capesante e Broccoli

Arborio-ris med smør, parmesan, broccoli, valnødder og kammuslinger.

189,-

#### Tagliatelle Tre Pomodori e Burrata

Friske tagliatelle med tre slags tomater, cremet burrata og pesto.

179,-

## FORRETTER

---

- 1. Pane all'Olivo** 🌿 .....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 Piccante** .....129,-  
Store rejer med olivenolie, tomatsauce, 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.
- 26. Ravioli Straccetti** ..... 189,-  
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 smør, 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, grøntsager og pebersauce.
- 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, karakterfuldt lam 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 % Gilde (M)aquavit .....	3 cl. 69.-
Klar anislikør. Noter af lakrids, kardemomme og blomster		Chokoladeagtige aromaer med kommen, abrikos, vanilje og appelsinskal, lagret 5 år på egetræ for ekstra dybde.	
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.	