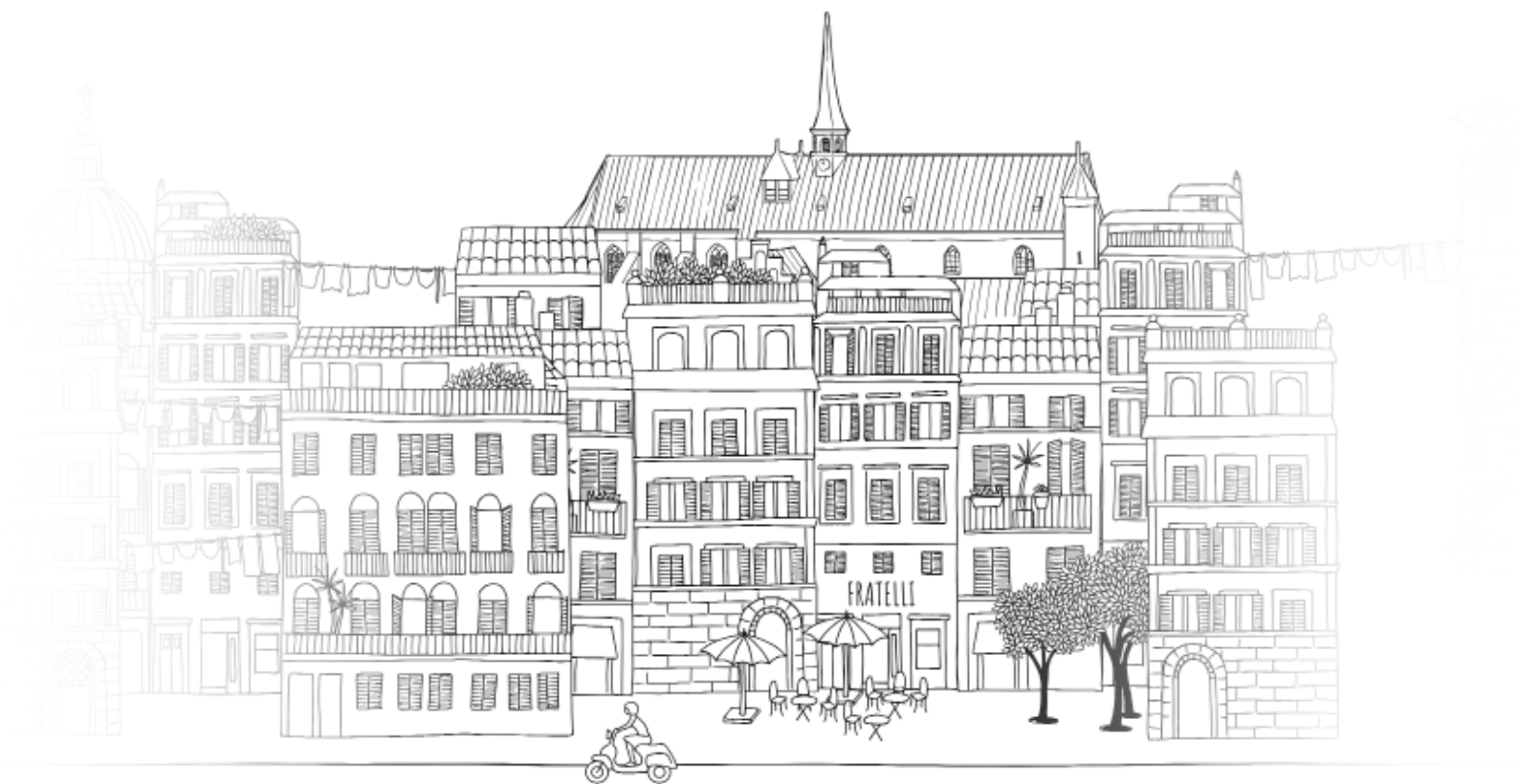


Fratelli

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 og dansk vand.	
Gin & Tonic	85.-
Gin og Mediterranean tonic.	
Fratelli Gin Hass	85.-
Gin, mango og lemonsoda.	
Espresso Martini	85.-
Vodka, kaffelikør og espresso.	
Fratelli Exotic	85.-
Vodka, hyldeblomst, solbærsaft, citronlimonade og dansk vand.	
Fratelli Amaretto Fizz	85.-
Amaretto, æblemost, citron og dansk vand.	
Alkoholfri Gin & Tonic	75.-
Tanqueray 0% og Fevertree mediterranean tonic.	



SODAVAND & VAND

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero eller Lemon.....	33 cl. 39.- // 50 cl. 59.-
Soft 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 og 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 og tropisk. 11,0 % Ruggeri SPA, Valdobbiadene. Fine bobler. Aromaer af gule æbler og akacieblomster.

Rosé Cantonovo Primitivo75.- | 329.-

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

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

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

Hvid Meridiano Chardonnay75.- | 349.-

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

Hvid Serralto Malvasia69.- | 289.-

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

RØDE VINE



Rød 2021 Campaccio IGT109.- | 499.-

Tør og 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 Nero89.- | 399.-

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

Rød 2020 Chianti Classico Riserva89.- | 399.-

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

Rød iLatium Ripasso DOC.75.- | 349.-

Tør og 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 og frugtig. 13,5 % Coppi Vini, Puglia. Intens og vedvarende frugtighed. Noter af røde blomster og sylrige kirsebær.

SPECIELLE VINE



Rød 2017 Brunello Di Montalcino DOCG799.-

Tør og 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 2019 Vigna Terrabianca Gran Selezione. . 699.-

Tør og kraftig. 14,0 % Cantine Terrebianca, Toscana. Enkelt Cru - 40 år gamle Sangiovese-vinstokke. Begrænset produktion og 20 måneders lagring på franske tonneaux giver en vin med stor koncentration og elegance.

Rød 2017 Amarone iLatium DOCG Léon.699.-

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

Rød 2016 Tre Lustris Fratellis Barolo-alternativ 499.-

Tør og 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 2016 Vanitoso Primitivo DOC.499.-

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

Rød 2021 NIZZA Barbera DOCG.399.-

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

Rød Chianti Classico DOC.349.-

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

Rød Ribo Cabernet Franc DOC.349.-

Tør og fyldig 14,0 % Cantine Ricchi, Lombardiet. Cabernet Franc og Cabernet Sauvignon i en smuk blanding. Aromaer af mørkerøde bær, vanilje og kant.

DESSERT VINE



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

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

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

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

SPECIAL MENU

3 RETTERS MENU

Pomodoro ripieno di burrata

Stor tomat fyldt med burrata, confiterede cherrytomater, pesto, olivenpulver, kapers og basilikumolie.

Stinco di Maiale

Mørt svineskank serveret med kartofler, dagens garniture og whiskeysauce.

Trilecé

Let kage gennemvædet i mælk og afsluttet med karameltopping.

2 RETTER	299,-
3 RETTER	349,-

VIN MENU



Hvid Meridiano Chardonnay

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

75.- | 349.-

Rød Chianti Classico Riserva

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

89.- | 399.-

Hvid Moscato Le Cime

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

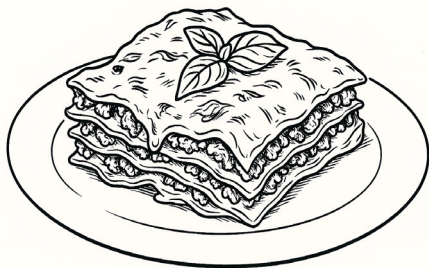
(9 cl.) 89.- | 399.-

NYT

FRATELLI FAMILY SUNDAY

Lasagne til 99,-

Gratis is
til børn under 12 år



Gælder kun om søndagen.

Husk at booke bord >>>



FRATELLI GRILL FEST

1000 gram
af køkkenets bedste kødudskæringer:

Ribeye, mør oksemørbrad,
striploin og grillet kylling.

Vælg mellem: Peber- eller bearnaisesauce.



999.-

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, tomat sauce, cherrytomater, hvidløg, frisk chili og urter.
- 6. Souté di Cozze**129,-
Blåmuslinger med cherrytomater, tomat sauce, 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.
- 10. Insalata Mista**79,-
Toscansk salat, løg, cherrytomater, agurk, oliven, olivenolie og balsamico.

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, tomat sauce, blåmuslinger, rejer, frisk chili og urter.

FRISK PASTA

- 21. Tagliatelle ai Frutti di mare**159,-
Hjemmelavet tagliatelle med blåmuslinger, rejer, tomat sauce, 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 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.

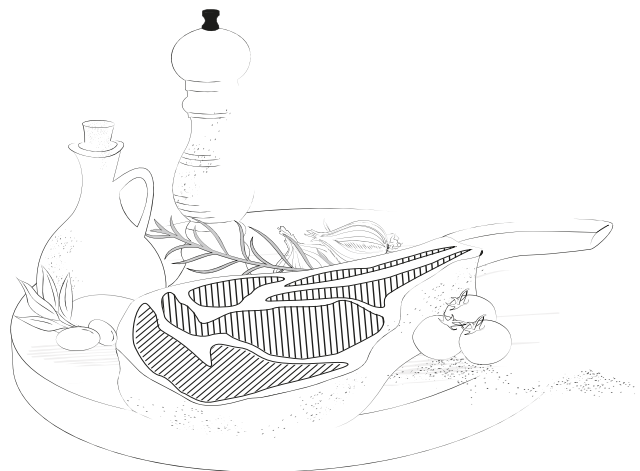
FRA GRILLEN

- 16. Salmone Salsa al Pepe** 249,-
Laksefilet, kartofler, garniture og pebersauce.
- 17. Filetto di Manzo** 325,-
220g Oksemørbrad med 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. Peber- eller bearnaisesauce.
- 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 udkæringer. 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 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.	