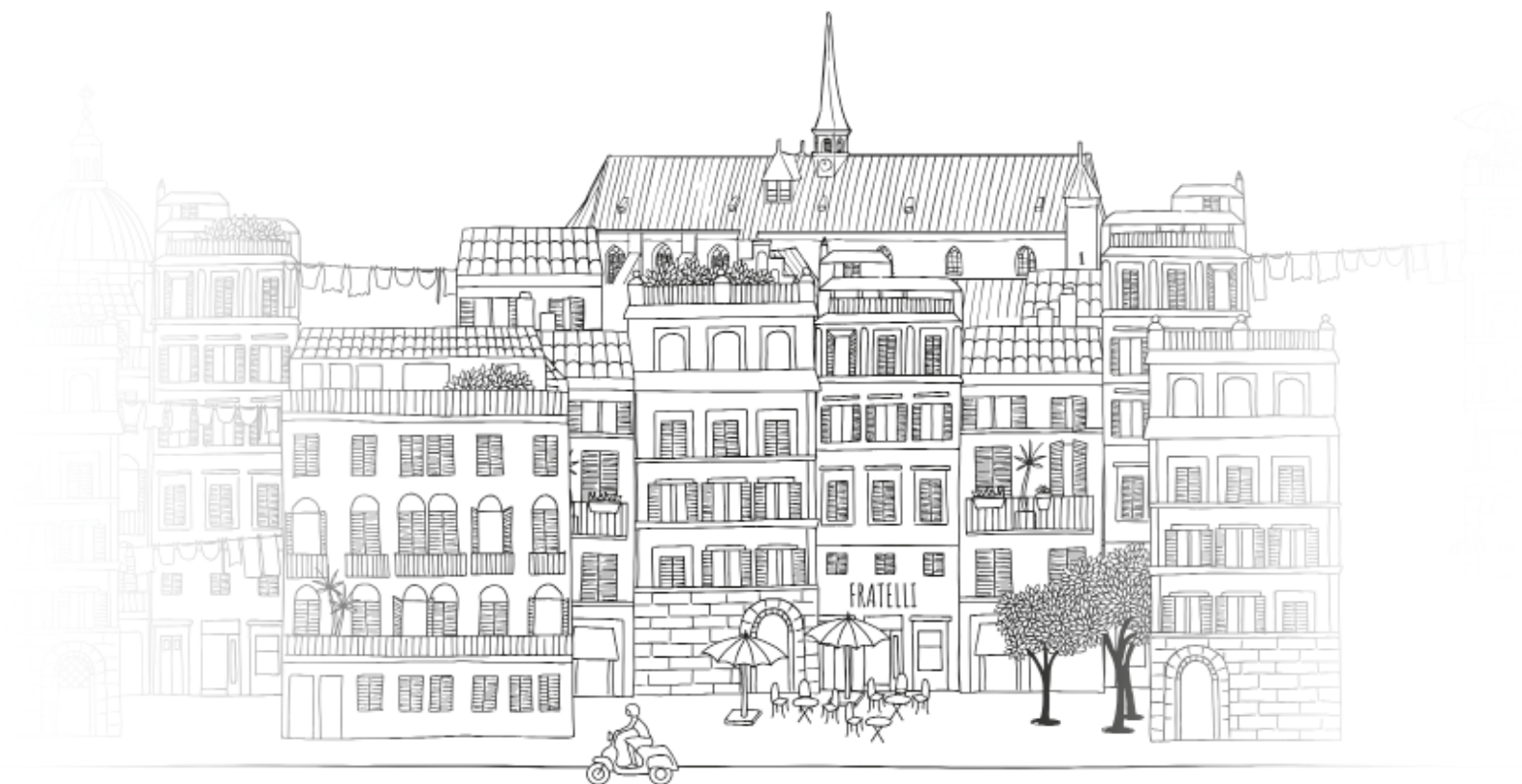


Fratelli

MENU



FRATELLI = BRØDRE

Ristorante Fratelli er skabt af brødrene Armend & Labinot
– en drøm om en autentisk og nytænkende italiensk restaurant,
hvor al mad er lavet 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.

🌿 = vegetarisk ret 🍷 = meget stærkt

COCKTAILS

Aperol Spritz95,-
Appelsinlikør, Prosecco og Danskvand

HUGO Spritz95,-
Hyldeblomstlikør, Prosecco, Mynte og Danskvand

Campari Spritz95,-
Campari, Prosecco og Danskvand

Limoncello Spritz95,-
Limoncello, Prosecco og Danskvand

Espresso Martini109,-
Vodka, Kahlua og Espresso

Gin & Tonic95,-
Gin og Fevertree Mediterranean Tonic.

Gin Hass95,-
Gin, Lemonsoda og Mangosirup.

Dark N Stormy95,-
Rom, Lime, Gingerbeer & Bitters

Tom Collins95,-
Gin, Rørsukkersirup, Lime & Danskvand.

Cuba Libré95,-
Rom, Lime & Coca Cola

ALKOHOLFRIE COCKTAILS

Alkoholfri Gin & Tonic85,-
Tanqueray 0,0 % og Fevertree Mediterranean Tonic.

SODAVAND & VAND

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero eller Lemon33 cl. 39,- // 50 cl. 59,-

Saft fra Ryesminde: hyldeblomst, æblemost eller citronlemonade33 cl. 39,- // 50 cl. 59,-

Icetea33 cl. 39,- // 50 cl. 59,-

Vandkaraffelu. brus 100 cl. 39,- // m. brus 100 cl. 69,-

FADØL

6,5 % Grimbergen Double Ambré38 cl. 69,- // 50 cl. 79,-

6,0 % Fratelli Special IPA38 cl. 69,- // 50 cl. 79,-

5,0 % Kronenburg blanc38 cl. 69,- // 50 cl. 79,-

4,8 % Tuborg Classic38 cl. 59,- // 50 cl. 69,-

4,8% Carlsberg Pilsner38 cl. 59,- // 50 cl. 69,-

0,4 % Brooklyn special effect38 cl. 69,- // 50 cl. 79,-

LYSE VINE



Bobl Giall' Oro Prosecco75.- | 329.-

11,0 % Ruggeri SPA, Valdobbiadene.

En prisvindende klassiker fra de stejleste skråninger i Valdobbiadene. Vedvarende bobler og duft akacieblomster.

Rosé Cantonovo Primitivo75.- | 329.-

13,0 % Coppi Vini, Puglia.

Sommer i glasset fra solrige Puglia. Duft af jordbær, rabarber og friske kirsebær – livlig, saftig og elegant.

Hvid Guiscargo Falanghina75.- | 349.-

13,0 % Coppi Vini, Puglia.

Elegant og frisk hvidvin fra Puglia med mineralske noter, hvid stenfrugt og citrus. Et syrligt twist løfter smagen og gør den perfekt til skaldyr & lette retter.

Hvid Meridiano Chardonnay.75.- | 349.-

14,0 % Cantine Ricchi, Monzambano.

Generøs vin fra Gardasøens lune skråninger. Eksotisk med moden ananas, vanille og eftersmag af honning.

Hvid Enosi Riesling & Sauvignon89.- | 399.-

13,5 % Baron Di Pauli, Syd Tirol, Alto Adige

Sprød og aromatisk med friske noter af hyldeblomst, lime og saftig fersken. En mineralsk perle fra Alperne.



RØDE VINE



Rød Don Antonio Primitivo75.- | 349.-

14,0 % Coppi Vini, Puglia.

En stolt Primitivo, der skabes i af de bedste druer. Dyb rubinrød med en rig bouquet af sol modne bær, varme krydderier og strejf af hvid peber.

Rød Saltner Pinot Nero89.- | 399.-

13,0 % Kellerei Kaltern, Alto Adige, Syd Tirol.

Elegant bjergvin fra Alto Adige med finesse og letthed. Duft af vilde jordbær, tørrede roser og et strejf af krydderurter. Silkeblød struktur, fin syre og mineralsk friskhed i afslutningen – Pinot Noir på norditaliensk.

Rød Croce Chianti Classico Riserva . . 89.- | 399.-

14,0 % Cantine Terrebianca, Toscana.

Duft af modne kirsebær, lavendel og støvet landevej – som en varm vind gennem bakkerne omkring Siena. Vin med både stolthed og finesse og et nobelt bid i afslutningen, der kalder på mad..

Rød Valpolicella Superiore89.- | 399.-

15,0 % Cantine Morini, Marano, Valpolicella.

En overvældende kraftfuld vin. Ekstremt lavt udbytte og sen høst giver en koncentreret, næsten Amarone lignende fylde. Duften emmer af mørke kirsebær, tørrede blomster og krydret skovbund.

DE SØDE

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

20,0 % Dal'va, Valdobbiadene.

Silkeblød og kompleks portvin med noter af mørke bær, orangeskal, sød tobak og ristede nødder.

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

14,5 % Cantine Ricchi, Monzambano, Lombardiet.

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

INTERNATIONALE KLASSIKERE

2. Stjernesked 225,-

Paneret fiskefilet på ristet brød, røget laks, rejer, frisk salat og dressing

3. Pariserbøf 195,-

Bøf på ristet brød, frisk salat, løg, rødbeder, peberrod, kapers og æggeblomme

4. Moules frites 185,-

Dampede blåmuslinger med urter, hvidvin, tomat sauce. Serveres med friter

5. Fish og Chips 195,-

Friteret torsk med friter og kapersmayonnaise

6. Carpaccio 129,-

Tyndtskåret oksemørbrad med rucola, citrondressing og Grana

7. Bruschetta Classica 🍃 89,-

Bruschetta med friske tomater, hvidløg, løg, frisk mozzarella og grøn pesto

8. Gamberi Piccante 129,-

Store rejer med olivenolie, tomat sauce, cherrytomater, hvidløg, frisk chili og urter

DELEVENLIG FAVORIT

9. Nachos 145,-

Tortilla chips, cheddarost, kyllingestrimler, jalapenos chili og salsa dip

SANDWICH & BURGER

SERVERES MED SPRØDE FRITTER

10. Parma Sandwich 155,-

Friskbagt brød med parmaskinke, rucola, mozzarella og pesto

11. Classic Sandwich 🍃 145,-

Friskbagt brød med rucola, tomat, mozzarella og pesto

12. Tun Sandwich 155,-

Friskbagt brød med tunmousse, frisk salat, rødløg og tomat

13. Classic Burger 195,-

Bøf med ost, burgerdressing, frisk salat, tomat og syltede agurker

14. Special Burger 235,-

To bøffer med bacon, ost, burgerdressing, frisk salat, tomat og syltede agurker

15. Kylling Burger 195,-

Paneret kyllingebryst med burgerdressing, frisk salat, tomat og syltede agurker

HELE DAGEN

SALATER

50. Græsk Salat 135,-
Tomat, agurk, peberfrugt, oliven, rødløg og fetaost

51. Cæsar Salat 175,-
Romainesalat med friteret kyllingebryst, cherrytomater, croutoner, Grana og dressing

52. Laksesalat 195,-
Skindstegt laks med rejer, toscansk salat, rødløg, cherrytomater og Fratellis dressing

PIZZA

30. Pizza Margherita 🌿 130,-
Tomatsauce, ost, frisk 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

34. Italiana 155,-
Tomatsauce, ost, skinke, salami, rødløg og oregano

36. Pizza Bresaola 165,-
Tomatsauce, ost, bresaola, rucola, frisk mozzarella, pesto og oregano

37. Pizza Parma 165,-
Tomatsauce, ost, parmaskinke, rucola, Grana, grøn pesto og oregano

38. Pizza Salumi Misti 🌿 155,-
Tomatsauce, ost, salami piccante, salami Napoli, bacon og oregano

39. Pizza Vegetar 🌿 155,-
Tomatsauce, ost, aubergine, peberfrugt, rødløg, champignon og oregano

40. Pizza Del Popolo 155,-
Tomatsauce, ost, skinke, champignon og oregano

41. Pizza Mafiosa 165,-
Tomatsauce, ost, oksekød, skinke, bacon, champignon, chili, hvidløgsolie og oregano

43. Pizza Favorita 165,-
Ost, parmaskinke, kartofler, mascarpone og oregano

45. Pizza Tuna 155,-
Tomatsauce, ost, tun, rejer, rødløg og oregano

46. Pepperoni 145,-
Tomatsauce, ost, pepperoni og oregano

Glutenfri bund + 30,- kr.

BØRNEMENU

60. Pasta Bambini Bolognese 99,-
Frisk pasta med oksekødsragout og Grana

61. Burger Bambini med Fritter 110,-
Burgerbolle, bøf, burgerdressing, frisk salat, tomat og syltede agurker. Serveres med fritter

62. Kyllingenuggets & Fritter 99,-

63. Fritter 49,-

64. Bambino Margherita 🌿 99,-
Tomatsauce og ost

65. Bambino Skinke 110,-
Tomatsauce, ost og skinke

66. Pizza Pepperoni 110,-
Tomatsauce, ost og pepperoni

3 RETTERS MENU

Bruschetta Classica

Bruschetta med friske tomater, hvidløg, løg, frisk mozzarella og grøn pesto.

Pappardelle ai Porcini

Pappardelle med vilde svampe, bacon, rosmarin og parmaskinke.

Filetto di Manzo

220g Oksemørbrad med fritter og blandet salat.

Vælg mellem: Peber- eller bearnaisesauce

Tiramisu

Mascarpone, espresso, Kahlua, ladyfingers og kakao

3 RETTER MED PASTA 299,-

3 RETTER MED MØRBRAD 399,-

KØDRETTER

80. Ribeye329,-

350 g Okse-ribeye steak.

Med fritter og blandet salat.

Vælg mellem: Peber- eller bearnaisesauce

81. Filetto di Manzo325,-

220 g Oksemørbrad.

Med fritter og blandet salat.

Vælg mellem: Peber- eller bearnaisesauce

82. Salmone Salsa al Pepe..... 249,-

180g Laksefilet.

Med kartofler, garniture og pebersauce.

83. Pollo alla Cacciatora..... 289,-

180g Kyllingebryst.

Med kartofler, tomater, oliven, rødløg,

blandede svampe, chili og friske urter.

PASTA

20. Tagliatelle Frutti di Mare 169,-
Hjemmelavet tagliatelle med muslinger, rejer, tomatsauce, cherrytomater, frisk chili og krydderurter

21. Lasagne159,-
Frisk pasta med okse-bolognese, béchamelsauce og Grana

22. Pappardelle ai Porcini 179,-
Pappardelle med vilde svampe, bacon, rosmarin og parmaskinke

25. Cannelloni al Forno179,-
Cannelloni med ricotta og spinat, gratineret i ovn

26. Ravioli Straccetti189,-
Grana Ravioli. Oksemørbrad, rødløg og friske tomater

RISOTTO

27. Risotto della Casa179,-
Arborio-ris med smør, Grana, kyllingebryst, blandede svampe, porrer og friske urter

KAFFE & TE

Espresso alm eller koffein fri	35,-	Iskaffe	49,-
Espresso doppio	45,-	Varm kakao med flødeskum.	59,-
Americano alm eller koffein fri	45,-	Irsk kaffe.	109,-
Cortado	45,-	Sort kaffe, irsk whiskey, muscovadosukker og flødeskum	
Cappuccino.	55,-	Te	55,-
Cafe Latte	59,-	Vælg mellem: sort, grøn, rooibos eller pebermynte	

DESSERTER

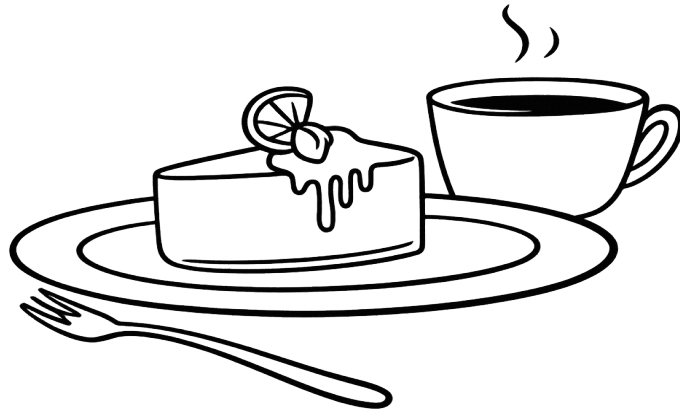
90. Tiramisu	89,-
Mascarpone, espresso, Kahlua, ladyfingers og kakao	
91. Torta al Cioccolato	89,-
Blødende chokoladecake med vaniljeis	
92. IS	89,-
3 kugler dessertis: chokolade, vanilje og jordbær	

SPIRITUOSA

25 % Limoncello Pallini 3 cl. 45,-	25 % Sambuca Pallini 3 cl. 45,-
Sødme med en let konfektagtig tone. Som lemon curd, syrlig citronbolsjer.	Anislikør. Søde noter af lakrids & kardemomme..
42 % Grappa Moscato bianco. 3 cl. 59,-	40 % Rom Venezuela Carupano Reserva 21 Solera 3 cl. 79,-
Noter af blomster, fersken, mandler og let sødme.	Venezuela rom med op til 21 år gamle destillater. Noter af karamel, tobak og appelsin.
45 % Grappa Amarone 5 år 3 cl. 79,-	46 % Rom Land Selection Plantaray 12 år 3 cl. 99,-
Fadlagret, ravfarvet grappa. Med noter af kirsebær, mørk frugt, mynte og hasselnød.	Fra 7 destillerier bl.a. Trinidad, Panama og Jamaica. Lagret på bourbon-, cognac- og Moscatel-fade.
50 % Grappa Barolo 20 år 3 cl. 99,-	44 % Cognac Double Cask PX Finish 1. cru 3 cl. 99,-
En sjælden 20 år fadlagret grappa på Nebbiolo. Silkeblød med noter af chokolade og krydderier.	Blød og kompleks cognac lagret delvist på sherry-fade. Noter af rosin, chokolade og nougat.

KAFFE & KAGE 89,- KR

Specialkaffe: +10 kr.



Et sødt øjeblik -

nyd en kop kaffe med dagens kage!

Gælder alle kager fra kagevitrinen indtil kl 16

Fratelli