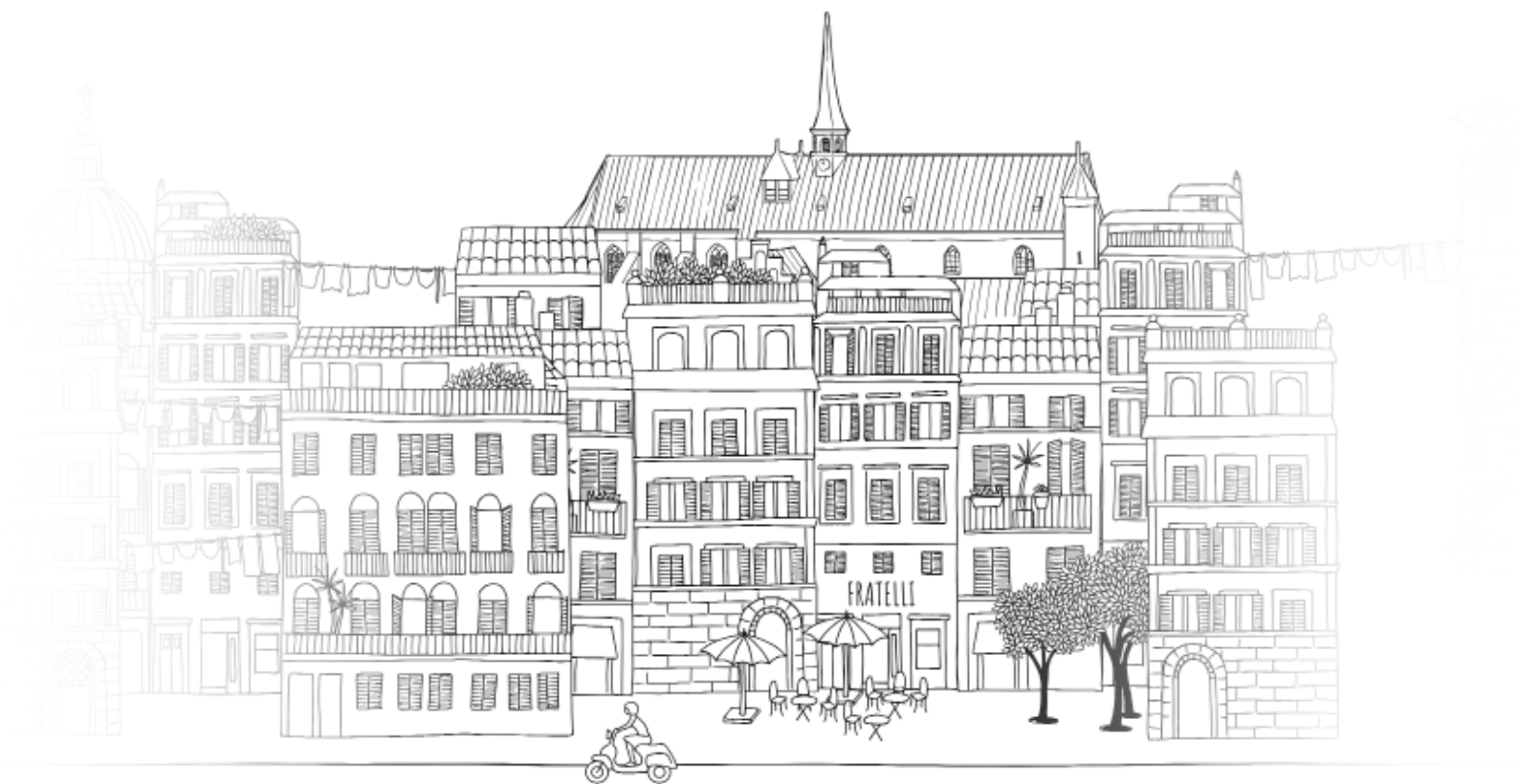


Fratelli

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.	
Limoncello Spritz	85,-
Limoncello, prosecco og danskvand.	
Gin & Tonic	85,-
Gin og Mediterranean tonic.	
Fratelli Gin Hass	85,-
Gin, mango & lemon soda.	
Espresso Martini	85,-
Vodka, kaffelikør og espresso.	
Fratelli Exotic	85,-
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.-

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.-

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

Rosé Cantonovo Primitivo75.- | 329.-

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

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

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

Hvid Meridiano Chardonnay75.- | 349.-

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

Hvid Serralto Malvasia69.- | 289.-

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.-

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 Unoaked89.- | 399.-

Frugtig. 13,5 % Kellerei Kaltern. Syd Tirol.
En unik, ren Pinot Noir lagret på keramiske fade. Intens frugt af kirsebær, jordbær og urter. Meget fløjlsblød.

Rød Chianti Classico DOC.75.- | 349.-

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

Rød iLatium Ripasso DOC.75.- | 349.-

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.-

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.-

Elegant 15,5 % Citille Sopra, Montalcino, Toscana.
En monumental vin fra de højtbeliggende Poggio Ronconi-marker. Med dybe noter af solmættede kirsebær, mørke blomster og vilde bær med et elegant strejf af fad. En kraftpræstation med uendelig eftersmag.

Rød 2019 Vigna Terrabianca Gran Selezione. . 699.-

Kraftfuld. 14,0 % Cantine Terrebianca, Toscana.
En sjælden "Single Cru" skabt på 40 år gamle vinstokke. Enestående dybde og koncentration efter 20 måneders modning på franske fade. En utrolig smagsintensitet.

Rød 2017 Amarone iLatium DOCG Léon699.-

Meget fyldig. 16,5 % Cantine Memorini.
En majestætisk og intens oplevelse. Overdådig bouquet af sorte kirsebær, mørk chokolade og vanilje med komplet balsamiske strejf.

Rød 2016 Vanitoso Primitivo DOC.499.-

Silkeblød 14,5 % Coppi Vini, Conservano, Puglia.
En sjælden og stolt Primitivo, der kun skabes i de ypperste årgange. Dyb rubinrød med en rig bouquet af solmodne bær, varme krydderier og strejf af tobak.

Rød 2016 Barolo Alternativ - Tre Lustri499.-

Moden 14,7 % Ca del Bric, Monferrato, Piemonte
Denne Dolcetto har lagret dobbelt så længe på fad som en Barolo, hvilket har skabt en umådelig kompleksitet.

Rød 2021 NIZZA Barbera DOCG.399.-

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 2020 Chianti Classico Riserva DOCG. . . . 399.-

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

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

Funghi Ripieno

Fyldt portobellosvampe med oksekødsstrimler, cherrytomater og rødløg, serveret med cremet gorgonzola og et strejf af basilikumsolie.

Ravioli al Filetto

Granafyldte ravioli i fyldig tomatsose med frisk basilikum, serveret med 110 g grillt oksefilet og flager af Granaost.

Cheesecake ai Frutti di Bosco

Klassisk cheesecake med friske bær, tilsat et strejf af kanel og anis.

2 RETTERS 299,-

3 RETTERS 349,-

VINMENU



Hvid Meridiano Chardonnay

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

75.- | 349.-

2021 Campaccio IGT

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

109.- | 499.-

Hvid Moscato Le Cime

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

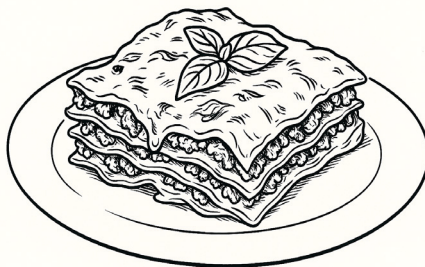
(9 cl.) 89.- | 399.-

NYT

FRATELLI FAMILY SUNDAY

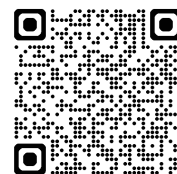
Lasagne til 99,-

Gratis is
til børn under 12 år



Gælder kun om søndagen.

Husk at booke bord >>>



FORRETTER

1. Pane all'aglio 🌿49,-
Hjemmebagt hvidløgsbrød med ost fra stenovnen.

2. Bruschetta Classica 🌿65,-
Bruschetta med friske tomater, hvidløg, løg, frisk mozzarella og grøn pesto.

3. Vitello Tonnato119,-
Tyndtskåret kalvekød med tuncreme og kapers.

4. Carpaccio129,-
Tyndtskåret oksemørbrad med rucola, grøn pesto og Grana.

5. Gamberi Piccante129,-
Store rejer med olivenolie, tomatsauce, cherrytomater, hvidløg, frisk chili og urter.

6. Souté di Cozze129,-
Blåmuslinger med cherrytomater, tomatsauce, olivenolie, hvidløg, frisk chili og urter.

7. Bruschetta Mista -

Bruschetta classic, laks med guacamole og langtidsbraiseret oksekød med bearnaise.

2 Personer149,-

4 Personer249,-

8. Antipasti -

Italiensk charcuteri med oliven, ost og friskbagt brød.

2 Personer179,-

4 Personer299,-

9. Caprese65,-

Tomater med mozzarella og rødløg.

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, Grana, kyllingebryst, blandede svampe, porrer, hvidløg og friske urter.

14. Risotto ai Frutti di Mare179,-
Arborio-ris med smør, tomatsauce, blåmuslinger, rejer, hvidløg, frisk chili og urter.

FRISK PASTA

21. Tagliatelle ai Frutti di mare159,-
Hjemmelavet tagliatelle med blåmuslinger, rejer, tomatsauce, cherrytomater, hvidløg, frisk chili og urter.

22. Pasta della Casa159,-
Hjemmelavet pasta i flødesauce med oksemørbrad, blandede svampe, Grana, hvidløg og friske urter.

23. Tagliatelle al Salmone159,-
Hjemmelavet tagliatelle med frisk laks, porrer, spinat, hvidløg, tomatflødesauce, hvidløg og urter.

24. Lasagne159,-
Hjemmelavet pasta med oksebolognese, bechamelsauce og Grana.

25. Pasta Rustica159,-
Hjemmelavet pasta med flødesauce, kyllingebryst, broccoli, hvidløg, gorgonzola og peanuts.

26. Ravioli Straccetti189,-
Grana Ravioli.
Oksemørbrad, rødløg, hvidløg 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, Grana 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 Grana.
- 52. Bambino pasta Bolognese** 79.-
Hjemmelavet pasta med oksebolognese og Grana.

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.-	41,4 % Plantaray Barbados Adriatico Cask ..	3 cl. 79.-
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.	