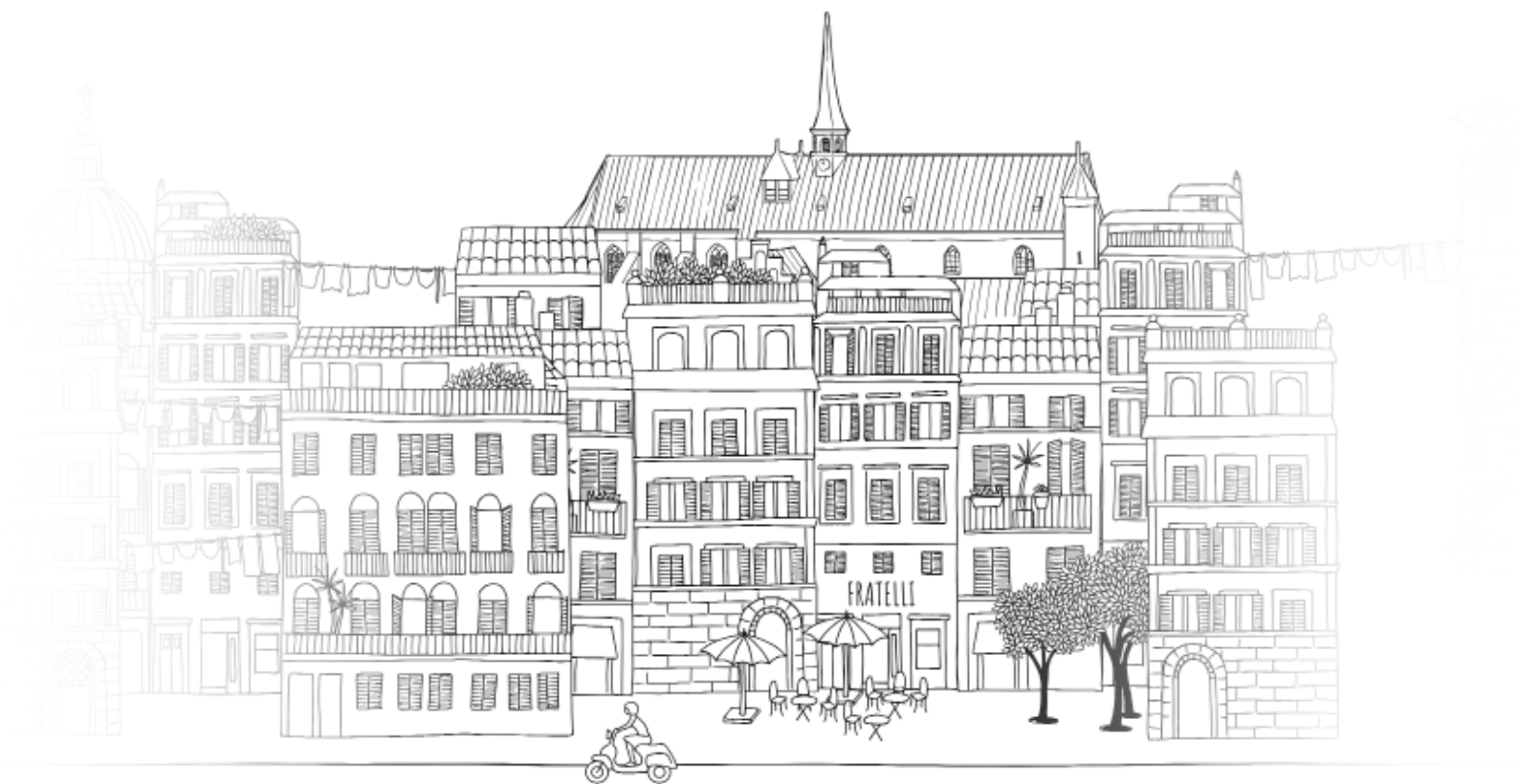


Fratelli

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 Black Currant Breeze	85,-
Rom, solbær, citron og gingerbeer.	
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, 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

7,9 % Paulaner Salvatore.	38 cl. 69,- // 50 cl. 79,-
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 Traditionel89.- | 399.-
Tør & sprød. 12,5 % Ricchi, Monzambano, Lombardiet.
En luksuriøs mousserende vin på den klassiske Champagne-metode. En oplevelse fra Gardasøens baghave.

Bobl Giall' Oro - Prosecco.75.- | 329.-
Halvtør & tropisk. 11,0 % Ruggeri SPA, Valdobbiadene.
En prisvindende klassiker fra de stejleste skrånninger i Valdobbiadene. Vedvarende bobler og duft akacieblomster.

*

Rosé Cantonovo Primitivo75.- | 329.-
Tør & frugtig. 13,0 % Coppi Vini, Puglia.
En delikat vin med noter blomster, rabarber og kirsebær.

*

Hvid Enosi Riesling & Sauvignon.89.- | 399.-
Tør & sprød. 13,5 % Baron Di Pauli, Syd Tiroi.
Sprød og aromatisk med friske noter af hyldeblomst, lime og saftig fersken. En mineralsk perle fra Alperne.

Hvid Meridiano Chardonnay75.- | 349.-
Tør & saftig. 14,0 % Cantine Ricchi, Monzambano.
Generøs vin fra Gardasøens lune skrånninger. Eksotisk med moden ananas, vanille og eftersmag af honning.

Hvid Serralto Malvasia69.- | 289.-
Halvtør & tropisk. 12,5 % Coppi Vini, Puglia.
En forfriskende vin fra det solrige Puglia. Bouquet af sommerblomster og saftig fersken, æble og abrikos.

RØDE VINE



Rød 2020 Chianti Classico Riserva89.- | 399.-
Tør & kraftig. 14,0 % Cantine Terrebianca, Toscana.
En aristokratisk vin med sjæl. Bouquet af violer, modne kirsebær og sort te med et elegant strejf af vanilje.

Rød 2021 Pinot Nero Unoaked89.- | 399.-
Tør & frugtig. 13,5 % Kellerei Kaltern. Syd Tiroi.
En unik, ren Pinot Noir lagret på keramiske fade. Intens frugt af kirsebær, jordbær og urter. Meget fløjlsblød.

Rød 2022 Barbera DOC Superiore.75.- | 349.-
Tør & saftig 14,5 % Roccanera, Monferrato, Piemonte.
Intens Barbera. Flot rubinrød i glasset med forførende noter af modne kirsebær og hindbær. Lang eftersmag.

Rød iLatium Ripasso DOC.75.- | 349.-
Tør & krydret. 14,0 % Cantine Morini, Valpolicella.
En fyldig og varm oplevelse. Intens duft af kirsebær i sirup, mørke bær og lakrids med et strejf af vanilje.

Rød Siniscalco Primitivo DOC69.- | 289.-
Halvtør & frugtig. 13,5 % Coppi Vini, Puglia.
Saftig Primitivo fra Syditaliens varme. Intens duft af solmodne røde blomster og syrlige kirsebær.

SPECIELLE VINE



Rød 2017 Brunello Di Montalcino DOCG799.-
Tør & 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.-
Tør & 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 Léon.699.-
Tør & Meget fyldig. 16,5 % Cantine Memorini.
En majestætisk og intens oplevelse. Overdådig bouquet af sorte kirsebær, mørk chokolade og vanilje med komplekse balsamiske strejf.

Rød 2016 Vanitoso Primitivo DOC.499.-
Tør & kompleks 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 Lustrì499.-
Tør & fyldig 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 Campaccio IGT499.-
Tør & kraftig. 14,0 % Arillo in Terrebianca, Toscana.
En topmoderne "Super Toscaner" med masser af krop. Solmoden frugt, fløjlsblød vanilje og elegante fadnoter.

Rød 2018 Oriente Riserva399.-
Tør & fyldig. 14,5 % Cantine Federici, Ligurien.
Modne kirsebær, skovbund, tørrede urter og strejf af lakrids. Kraftig vin fra den italienske riviera.

Rød 2022 Sacella Chianti Classico DOC.349.-
Tør & saftig. 13,5 % Cantine Terrebianca, Toscana.
Den autentiske smag af Toscana. En forførende bouquet af sorte kirsebær, iris og violer. Elegant og sprød.

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

SPECIAL MENU

3 RETTER MENU

Zuppa di Gamberi

Cremet jomfruummerbisque med bagte rejer og sprødt brød.

Ravioli con Zucchine e Salmone

Ravioli med grøn squash, løg, vild fennikel og æbler. Serveres med karamelliseret laks.

Mousse ai Frutti Rossi

Røde bærmousse, serveret med butterdejsstænger og rød frugtmarmelade.

2 RETTER 325,-

3 RETTER 375,-

VINMENU



Espressione 8

12,5 % Ricchi, Monzambano, Lombardiet.

En luksuriøs mousserende vin på den klassiske Champagne-metode. En oplevelse fra Gardasøens baghave.

89.- | 399.-

Enosi Riesling & Sauvignon

13,5 % Baron Di Pauli, Syd Tiro.

Sprød og aromatisk med friske noter af hyldeblomst, lime og saftig fersken.

En mineralsk perle fra Alperne.

89.- | 399.-

Moscato Le Cime

14,5 % Cantine Ricchi, Lombardiet.

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

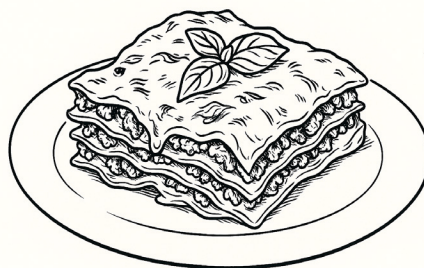
(9 cl.) 89.- | 399.-

NYT

FRATELLI FAMILY SUNDAY

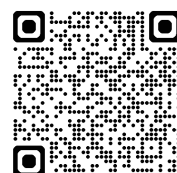
Lasagne til 99,-

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. | 7. Bruschetta Mista -
Bruschetta classic, laks og langtidsbraiseret oksekød med bearnaise.
2 Personer.149,-
4 Personer.249,- |
| 2. Bruschetta Classica 🌿65,-
Bruschetta med friske tomater, hvidløg, løg, frisk mozzarella og grøn pesto. | 8. Antipasti -
Italiensk charcuteri med oliven, ost og friskbagt brød.
2 Personer.179,-
4 Personer 299,- |
| 3. Vitello Tonnato.119,-
Tyndtskåret kalvekød med tuncreme og kapers. | 9. Caprese.65,-
Tomater med mozzarella og rødøløg. |
| 4. Carpaccio129,-
Tyndtskåret oksemørbrad med rucola, grøn pesto og Grana. | 10. Insalata Mista79,-
Toscansk salat, løg, cherrytomater, agurk, oliven, olivenolie og balsamico. |
| 5. Gamberi Piccante129,-
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. | |

SALATER

- | | |
|--|---|
| 11. Insalata di Salmone.195,-
Skindstegt laks med rejer, toscansk salat, rødøløg, cherrytomater og Fratellis dressing. | 13. Risotto della Casa.179,-
Arborio-ris med smør, Grana, kyllingebryst, blandede svampe, porrer og friske urter. |
| 12. Insalata di Pollo.175,-
Stegt kylling med toscansk salat, rødøløg cherrytomater og Fratellis dressing. | 14. Risotto ai Frutti di Mare.179,-
Arborio-ris med smør, tomat sauce, blåmuslinger, rejer, frisk chili og urter. |

RISOTTO

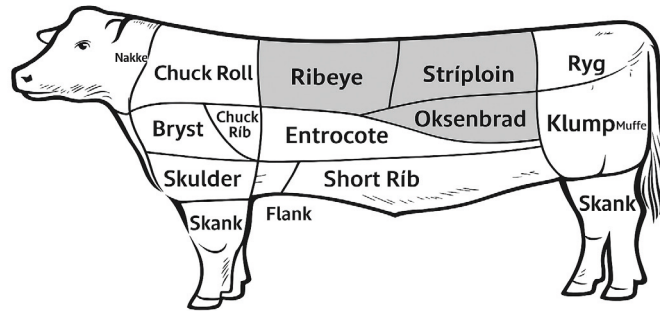
FRISK PASTA

- | | |
|---|--|
| 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 Grana. |
| 22. Pasta della Casa159,-
Hjemmelavet pasta i flødesauce med oksemørbrad, blandede svampe, Grana og friske urter. | 25. Pasta Rustica159,-
Hjemmelavet pasta med flødesauce, kyllingebryst, broccoli, gorgonzola og peanuts. |
| 23. Tagliatelle al Salmone 159,-
Hjemmelavet tagliatelle med frisk laks, porrer, spinat, hvidløg, tomatflødesauce og friske urter. | 26. Ravioli Straccetti 189,-
Parmesan Ravioli.
Oksemørbrad, rødøløg 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 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.

“Udforsk oksekødets forskellige udskæringer.”



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.	