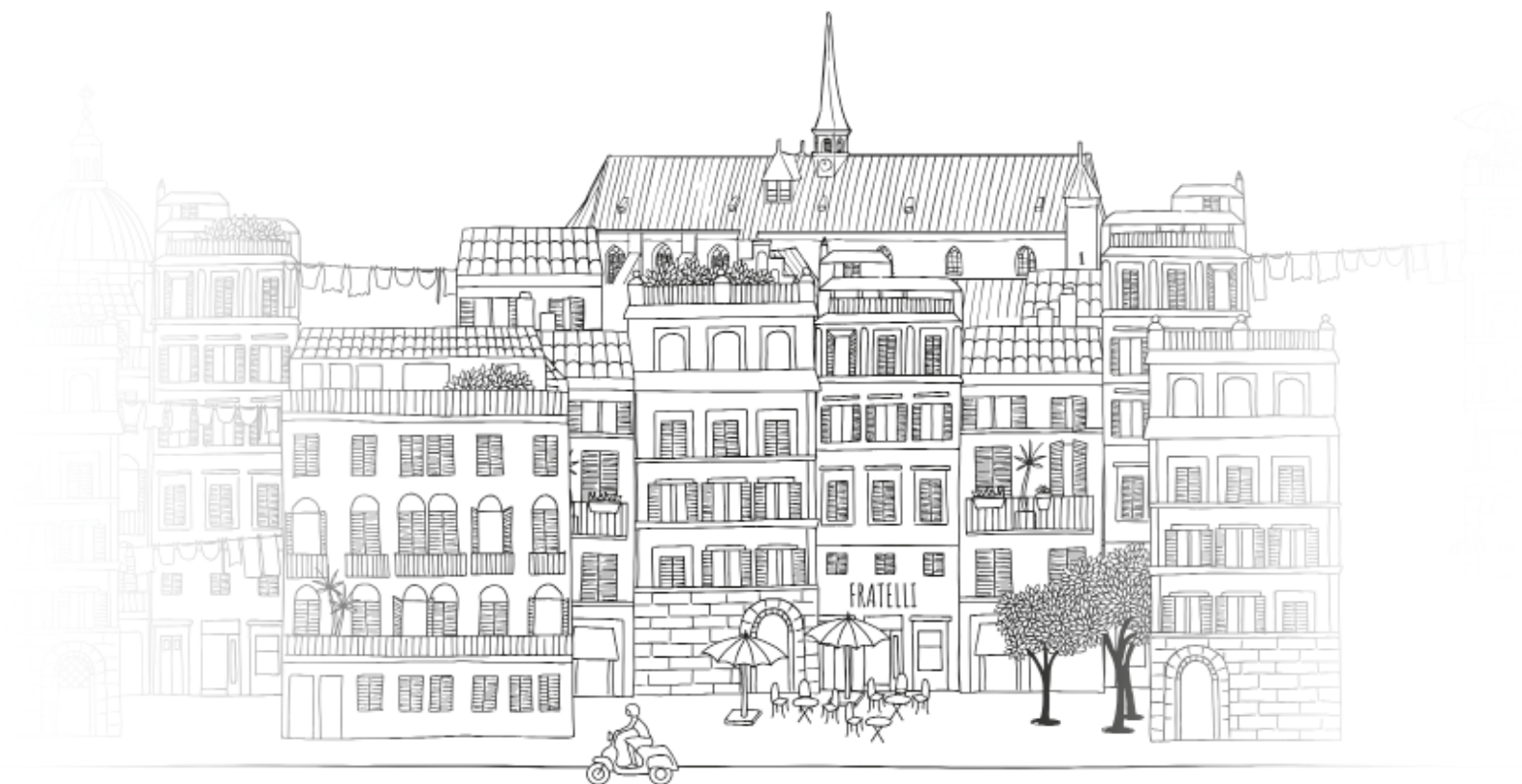


Fratelli

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

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 skråninger 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 Tirol.
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 skråninger. 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 Tirol.
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 & 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 & frugtig. 13,5 % Coppi Vini, Puglia.
Intens og vedvarende frugtighed.
Noter af 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 2017 Amarone iLatium DOCG Léon699.-

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 2019 Vigna Terrebianca Gran Selezione. .699.-

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

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 Barolo Alternativ - Tre Lustri499.-

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 Sacella Chianti Classico349.-

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 RETTERS MENU

Arancini

Sprøde arancini med cremet risotto og fyld af bolognese, serveret med trøffelmayo.

Striploin

300g Grillet steak.

Serveret med kartofler og grøntsager.

Vælg mellem: Peber- eller bearnaisesauce.

Torta di Mele.

Æbletærte med vaniljeis.

2 RETTERS 325,-

3 RETTERS 375,-

KOKKENS UDVALG

Gnocchi con Gamberi

Gnocchi med rejer, grøn pesto og flødesauce.

179,-

Pappardelle ai Porcini

Pappardelle med svampe, trøffel, bacon og parmaskinke.

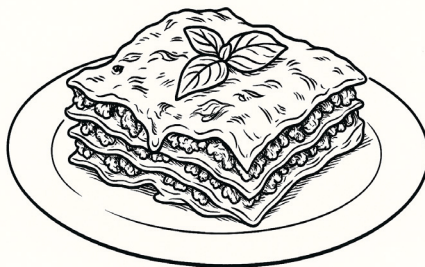
189,-

NYT

FRATELLI FAMILY SUNDAY

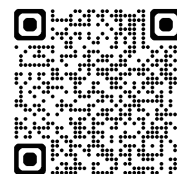
Lasagne til 99,-

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 Tonnato** 119,-
Tyndtskåret kalvekød med tuncreme og kapers.
- 4. Carpaccio** 129,-
Tyndtskåret oksemørbrad med rucola, grøn pesto og Grana.
- 5. Gamberi all' Olio** 129,-
Store rejer med olivenolie, cherrytomater, hvidløg, frisk chili og urter.
- 6. Souté di Cozze** 129,-
Blåmuslinger med cherrytomater, tomatsauce, olivenolie, hvidløg, frisk chili og urter.
- 7. Bruschetta Mista** -
Bruschetta classic, laks og langtidsbraiseret oksekød med bearnaise.
2 Personer 149,-
4 Personer 249,-
- 8. Antipasti** -
Italiensk charcuteri med oliven, ost og friskbagt brød.
2 Personer 179,-
4 Personer 299,-
- 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.
- 13. Risotto della Casa** 179,-
Arborio-ris med smør, Grana, 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.

RISOTTO

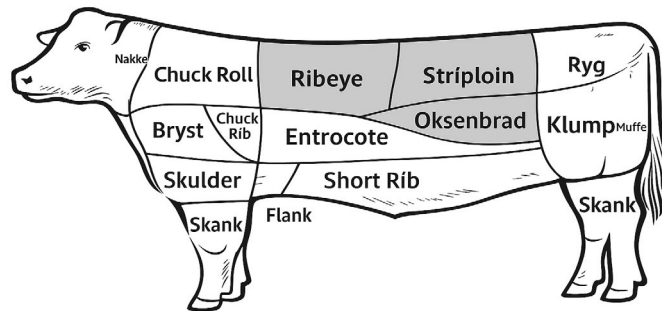
FRISK PASTA

- 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, Grana 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 Grana.
- 25. Pasta Rustica** 159,-
Hjemmelavet pasta med flødesauce, kyllingebryst, broccoli, gorgonzola og peanuts.
- 26. Ravioli Straccetti** 189,-
Grana 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 Grilllet 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.”



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 udskæringer. 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, 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 chokoladekage 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.	