Menu

Fratelli

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

COCKTAILS

Aperol Spritz 85,-
Aperol appelsinlikør, prosecco og danskvand

Limoncello Spritz 85,-
Limoncello, prosecco og danskvand

Gin & Tonic 85,-
Gin og Mediterranean tonic

Gin Hass 85,-
Gin, mango og lemon soda

Espresso Martini 85.-
Vodka, kaffelikør og espresso

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

Negroni 85,-
Gin, Campari og Vermouth

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

Grimbergen Double Ambré 6,5 % *Maltet · Krydret · Fyldig* 33 cl. 69,-| 50 cl. 79,-

Fratelli Special IPA 6,0 % *Tropisk · Saftig · Humlet* 33 cl. 69,-| 50 cl. 79,-

Kronenburg blanc 5,0 % *Forfriskende · Citrisk · Livlig* 33 cl. 69,-| 50 cl. 79,-

Tuborg Classic 4,8 % *Afrundet · Maltet · Blød* 33 cl. 59,-| 50 cl. 69,-

Carlsberg Pilsner 4,8% *Sprød · Ren · Tørstslukkende* 33 cl. 59,-| 50 cl. 69,-

Brooklyn special effect 0,4 % *Humlet · Frisk · Bekymringsfri* 33 cl. 69,-| 50 cl. 79,-

F

LYSE VINE

Bobl Giall' Oro Prosecco DOCG 75.- | 349.-
Tropisk. 11,0 % Ruggeri SPA, Valdobbiadene.
En prisvindende klassiker fra de stejleste skråninger i Valdobbiadene. Vedvarende bobler og duft akacieblomster

Rosé San Greg Aglianico DOC 75.- | 349.-
Sommerlig. 12.5 % Feudi San Gregorio, Campania.
Aroma af vilde jordbær, hindbær og friske blomster. Smager af saftige røde bær og en sprød afslutning

Hvid Enosi Riesling & Sauvignon DOC 89.- | 399.-
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 Lugana DOC 75.- | 349.-
Kompleks 13.5 % Cantine Ricchi, Monzambano.
Frisk og mineralsk med noter af hvid fersken, abrikos, hvide blomster og aromatiske urter.

Hvid Meridiano Chardonnay DOC 75.- | 349.-
Rund. 14,0 % Cantine Ricchi, Monzambano.
Generøs vin fra Gardasøens lune skråninger. Eksotisk med moden ananas, vanilje og eftersmag af honning

Hvid Serralto Malvasia IGP 69.- | 289.-
Blomstret. 12,5 % Coppi Vini, Puglia.
En forfriskende vin fra det solrige Puglia. Bouquet af sommerblomster og saftig fersken, æble og abrikos

RØDE VINE

Rød Chianti Classico Riserva DOCG 89.- |399.-
Aristokratisk. 14,0 % Cantine Terrebianca, Toscana.
En vin med sjæl. Bouquet af violer, modne kirsebær og sort te med et elegant strejf af vanilje

Rød Pinot Nero Unoaked DOC 89.- |399.—
Fløjlsblød. 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 Giago Ripasso DOC 89.- | 399.-
Klassisk. 14,0 % Damoli Vini, Negrar di Valpolicella.
Oldschool ripasso. Modne kirsebær, blommer og milde krydderier. Fyldig og blød, uden dominerende fad kant

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

Rød Siniscalco Primitivo DOC 69.- | 289.-
Solmoden. 13,5 % Coppi Vini, Puglia.
Saftig Primitivo fra Syditaliens varme. Intens duft af solmodne røde blommer og syrlige kirsebær

SPECIELLE VINE

Rød 2017 Brunello Di Montalcino DOCG 799.-
Legendarisk 15,5 % Citille Sopra, Montalcino, Toscana.
Noter af solmættede kirsebær, mørke blommer og vilde bær. En kraftpræstation med uendelig eftersmag

Rød 2017 León Amarone DOCG 699.-
Monumental. 16,5 % Cantine Morini. En majestætisk og intens oplevelse. Overdådig bouquet af sorte kirsebær, mørk chokolade og vanilje med balsamiske strejf

Rød 2020 Vittorio IGT 699.-
Massiv. 15,5 % Cantine Ricchi, Monzambano.
Tørret Merlot og Cabernet Sauvignon med noter af Amarena-kirsebær, blommer og krydderier. Fyldig og koncentreret med over 30 måneders fadlagring

Rød 2021 Campaccio IGT Super Toskaner 499.-
Karismatisk. 14,0 % Arillo in Terrabianca, Toscana.
Sangiovese udgør rygraden, mens Cabernet Sauvignon og Merlot tilfører dybde, blødhed og balance. Resultatet er en vin med modne kirsebær, mørke bær og elegant krydderi

Rød 2016 Vanitoso Primitivo DOC 499.-
Generøs 14,5 % Coppi Vini, Conservano, Puglia.
Sjælden Primitivo fra de bedste årgange. Dyb rubinrød med solmodne bær, krydderier og et strejf af tobak

Rød 2023 Nebbiolo d'Alba DOC 499.-
Uhøjelig 14,5 % Mauro Sebaste, Alba, Piemonte
Hardcore Nebbiolo, skabt til dem der elsker klassisk Piemonte med rygrad. Røde kirsebær, violer og lakrids. Tør, rank og kompromisløs med markante tanniner

Rød 2023 Ribo Cabernet Fratelli's Favorit 349.-
Favorit. 14,0 % Cantine Ricchi, Monzambano
Mørk, blød og harmonisk. Noter af solbær, brombær, hindbær, sort peber og et strejf af røg

Bobl Espressione 8 Brut 399.-
Sprød. 12,5 % Ricchi, Monzambano, Lombardiet.
En luksuriøs mousserende vin på den klassiske Champagne-metode. En oplevelse fra Gardasøens baghave

DESSERT VINE

Moscato Le Cime (9 cl.) 89,- | 399,-
Sød og Tropisk 14,5 % Cantine Ricchi, Lombardiet.
Semitørrede Moscato og Turbiana druer.
Mango, bivoks, vanilje, fersken og frugtlæder

Colheita Portvin (9 cl.) 99.- |699.-
Tidløs 20,0 % Dalva. Villa Nova de Gaia.
Årgangsportvin lagret i egetræsfade i over to årtier

Vegetarisk, vegansk eller glutenallergiker? Spørg din tjener, så guider vi dig sikkert gennem vores menu.

SPECIAL MENU

3 RETTERS MENU

Bruschetta Burrata
Ciabattabrød med friske tomater, hvidløg,
løg, cremet burrata og grøn pesto

Tagliata di Striploin
Grillet steak serveret med kartofler,
dagens garniture, frisk rucola og Grana

Gelato alla Vaniglia
Vaniljeis med friske jordbær

2 retter 349,-
3 retter 379,-

VIN MENU

Lugana
Mineralsk 13.5 % Cantine Ricchi, Monzambano.
Frisk og mineralsk hvidvin med noter af hvid fersken,
abrikos, hvide blomster og aromatiske urter

75.- | 349.-

Chianti Classico Riserva
Aristokratisk. 14,0 % Cantine Terrebianca, Toscana.
En vin med sjæl. Bouquet af violer, modne kirsebær
og sort te med et elegant strejf af vanilje

89.- | 399.-

Moscato Le Cime
Forførende 14,5 % Cantine Ricchi, Lombardiet.
Semitørrede Moscato og Turbiana druer.
Mango, bivoks, vanilje, fersken og frugtlæder

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

F

FORRETTER

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

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

3. Vitello Tonnato 119,-
Tyndskåret kalvekød med tuncreme og kapers

4. Carpaccio di Manzo 129,-
Tyndskåret oksemørbrad med rucola, grøn pesto og Grana

5. Gamberi Piccante 129,-
Store rejer med olivenolie, tomatsauce, cherrytomater, hvidløg, chili og urter

6. Souté di Cozze 129,-
Blåmuslinger med cherrytomater, tomatsauce, olivenolie, hvidløg, frisk chili og urter

7. Bruschetta Mista
Ciabattabrød med tomat og mozzarella, laks med avocado 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

RISOTTO

13. Risotto della Casa 179,-
Arborio-ris med smør, Grana, kyllingebryst, blandede svampe, porrer, hvidløg og friske urter

14. Risotto ai Frutti di Mare 179,-
Arborio-ris med smør, tomatsauce, blåmuslinger, hjertemuslinger, rejer, hvidløg, chili og urter

FRISK PASTA

21. Tagliatelle ai Frutti di Mare 159,-
Hjemmelavet tagliatelle med blåmuslinger, hjertemuslinger, rejer, tomatsauce, cherrytomater, hvidløg, chili og urter

22. Pasta della Casa 159,-
Hjemmelavet pasta i flødesauce med oksemørbrad, blandede svampe, Grana, hvidløg og friske urter

23. Tagliatelle al Salmone 159,-
Hjemmelavet tagliatelle med frisk laks, porrer, spinat, tomatflødesauce, hvidløg og urter

24. Lasagna alla Bolognese 159,-
Hjemmelavet pasta med oksebolognese, bechamelsauce og Grana

25. Pasta Rustica 159,-
Hjemmelavet pasta med flødesauce, kyllingebryst, broccoli, hvidløg, gorgonzola og peanuts

26. Ravioli Straccetti 189,-
Grana Ravioli.
Oksemørbrad, rødløg, hvidløg og friske tomater

Vegetarisk, vegansk eller glutenallergiker? Spørg din tjener, så guider vi dig sikkert gennem vores menu.

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

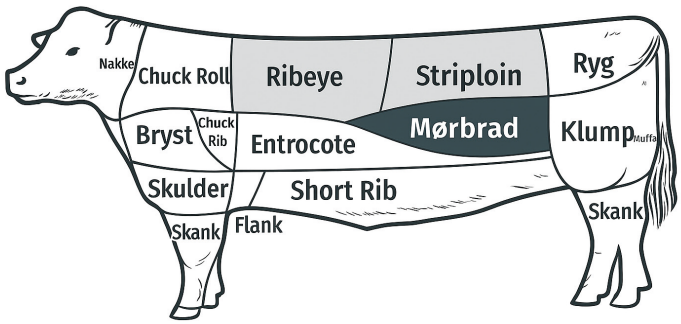
18. Ribeye 329,-
300g Ribeye steak med kartofler og garniture.
Vælg mellem: Peber- eller bearnaisesauce

20. Pollo alla Cacciatora 289,-
180g Kyllingebryst med kartofler, tomater, oliven, rødløg,
blandede svampe, chili og friske urter

STOR TOMAHAWK STEAK

Tomahawk Steak 699,-
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.
Køkkenet sørger for at anrette steaken, så den er nem for jer at nyde.
Serveres med dagens kartofler og garniture.
Vælg mellem: Peber- eller bearnaisesauce

Udforsk oksekødets forskellige udskæringer



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. 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 napoli, bacon og oregano

39. Vegetariana 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,-

BØRNEMENU

PASTA

51. Lasagna alla Bolognese 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

Vegetarisk, vegansk eller glutenallergiker? Spørg din tjener, så guider vi dig sikkert gennem vores menu.

F

KAFFE & TE

Espresso alm. eller koffeinfri 35,-

Espresso doppio 45,-

Americano alm. eller koffeinfri 39,-

Cortado 39,-

Cappuccino 45,-

Caffé Latte 49,-

Iskaffe 49,-

Varm kakao med flødeskum 49,-

Irsk kaffe 99,-
Sort kaffe, whiskey, muscovadosukker og flødeskum

Te 45,-
Vælg mellem: sort, grøn, roiboos eller pebermynte

DESSERTER

46. Is 79,-
3 kugler dessertis.
Vælg mellem chokolade, vanilje eller solbær sorbet

47. Tiramisu 79,-
Mascarpone, espresso, Kahlua, ladyfingers og kakao

48. Torte di Mele 79,-
Æbletærte med vaniljeis

49. Torta al Cioccolato 89,-
Blødende chokoladekage med vaniljeis

50. Glutenfri Panna Cotta
Flødebudding med lime og skovbærcoulis 79,-

60. Glutenfri Brownie 89,-
Hindbærbrownie med solbærsorbet

SPIRITUOSA

25 % Limoncello Pallini 3 cl. 39.-
Sødme med en let konfektagtig tone. Som lemon curd, syrlig citronbolsjer. Af citroner fra Amalfi kysten

25 % Sambuca Pallini 3 cl. 39.-
Klar anislikør. Noter af lakrids, kardemomme og blomster

42 % Grappa Marolo Moscato 1 år 3 cl. 49.-
Noter af blomster, fersken, mandler og let sødme

45 % Grappa Marolo Amarone 5 år 3 cl. 69.-
Fadlagret, ravfarvet grappa. Med noter af kirsebær, mørk frugt, mynte og hasselnød. Fyldig og kraftfuld

50% Grappa Marolo Barolo 20 år 3 cl. 99.-
En sjælden 20 år fadlagret grappa på Nebbiolo. Kompleks og silkeblød med noter af tobak, chokolade og varme krydderier

40 % Rom Carupano Reserva 21 3 cl. 89.-
Venezuela rom med op til 21 år gamle destillater. Noter af karamel, tobak og appelsin

40 % Chairman Reserve Forgotten Cask 3 cl. 69.-
En hyldest til de fade, der blev glemt efter branden på destilleriet. Brændt sukker, grillet ananas, vanilje og varme krydderier.

46 % Whisky Økologisk Benromach 3 cl. 79.-
Ny Amerikansk eg giver søde noter af vanilje, karamel, peber, kaffe og banan

46 % Whisky Røget Benromach 3 cl. 79.-
Kraftigt røget Speyside-whisky med 57 ppm fenol. Noter af vanilje, tørverøg, mørke bær og ingefær

42 % Cognac Ferrand Doublecask PX 3 cl. 99.-
Blød og kompleks cognac lagret delvist på PX-sherryfade Noter af rosin, chokolade, krydderier og nougat

Fratelli