Menu

Fratelli
RISTORANTE

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 89,-
Aperol appelsinlikør, Prosecco og danskvand

Gin & Tonic 89,-
Citadelle Gin og Mediterranean tonic

Gin Hass 89,-
Citadelle Gin, Mango og Lemonsoda

Espresso Martini 89.-
Vodka, kaffelikør og Espresso

Negroni 89,-
Gin, Campari og Vermouth

Portini Quattordici 99,-
LBV portvin, Æblemost, Rom, Kanelsirup og Citron

Back to Italy 3.1 99,-
Citadelle Gin, Limoncello, Cointreau, Citronlemonade & Hisbiscus

Alkoholfri Gin & Tonic 89,-
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

Koldings Gæstefad? *Spørg din tjener, hvad der er på hanen.* 38 cl. 69,-| 50 cl. 79,-

Grimbergen Brassin de Nöel 6,5 % *Karameliseret · krydret · Fyldig* 38 cl. 69,-| 50 cl. 79,-

Fratelli Special IPA 6,0 % *Tropisk · Saftig · Humlet* 38 cl. 69,-| 50 cl. 79,-

Kronenburg blanc 5,0 % *Forfriskende · Citrisk · Livlig* 38 cl. 69,-| 50 cl. 79,-

Tuborg Classic 4,8 % *Afrundet · Maltet · Blød* 38 cl. 59,-| 50 cl. 69,-

Carlsberg Pilsner 4,8% *Sprød · Ren · Tørstslukkende* 38 cl. 59,-| 50 cl. 69,-

Brooklyn special effect 0,4 % *Humlet · Frisk · Bekymringsfri* 38 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 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 Lugana *Fratelli's Favorit* 75.- | 349.-
Elegant 13.5 % Cantine Ricchi, Monzambano.
Frisk og mineralsk med hvid fersken, abrikos og aromatiske urter. Lokal elegance fra Gardasøens sydlige spids

RØDE VINE

Rød Campaccio Collezione IGT 119.- |549.-
Supertoskaner. 14,5 % Arillo in Terrabianca, Maremma.
Arillos prestigefyldte supertoscaner. 30 måneders modning, silkeblød power og en kompleksitet, der i blindsmagning tangerer ikoner som Tignanello, Siepi og Luce

Rød Chianti Classico *Riserva* 89.- |399.-
Aristokratisk. 14,5 % Arillo in Terrebianca, Toscana.
En vin med sjæl. Bouquet af violer, modne kirsebær og sort te med et elegant strejf af vanilje

Rød Giago Ripasso 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 Ribo Cabernet *Fratelli's Favorit* 75.- | 349.-
Favorit. 14,0 % Cantine Ricchi, Monzambano
Mørk, blød og harmonisk. Noter af solbær, brombær, hindbær, sort peber og et strejf af røg

Rød Siniscalco Primitivo 69.- | 289.-
Favorit. 14,0 % Cantine Ricchi, Monzambano
Cabernet Franc. Mørk, blød og harmonisk. Noter af solbær, brombær, hindbær, sort peber og et strejf af røg

KLASSISK METODE

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

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 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 Nebbiolo d'Alba DOC 499.-
Ubøjelig 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 Pinot Nero Unoaked DOC 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 Barbera Superiore DOC 349.-
Saftig 14,5 % Roccanera, Monferrato, Piemonte.
Intens Barbera. Flot rubinrød i glasset med forførende noter af modne kirsebær og hindbær. Lang eftersmag

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.

FRATELLI´S JULEMENU

FORRET

Bruschetta Vitello Tonnato
Bruschetta med tyndskåret kalvekød, tuncreme,
syltede rødløg, soltørrede tomater og kapers

HOVEDRET

Confeturra d'anatra
Confiteret andelår, kartoffelmos og garniture

Eller

Filetto di Manzo
Oksemørbrad med smør, friske urter, kartofler og garniture.
Peber eller bearnaisesauce

Hele selskabet vælger samme hovedret

DESSERT

Tiramisù al Pistacchio
Mascarpone, espresso og Kahlúa med ladyfingers,
toppet med pistaciestykker

3 RETTERS MENU MED ANDELÅR 375,-

3 RETTERS MENU MED OKSEMØRBRAD 399,-

F

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,-
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, brød, hvidløg, frisk chili og urter

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

7. Bruschetta Mista
Bruschetta med tomater og mozzarella, laks med guacamole 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,-
Blandet salat, løg, cherrytomater, agurk, oliven, olivenolie og balsamico

SALATER

11. Insalata di Salmone 195,-
Skindstegt laks med rejer, blandet salat, rødløg, cherrytomater og Fratellis dressing

12. Insalata di Pollo 175,-
Stegt kylling med blandet 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, frisk chili og urter

FRISK PASTA

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

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

23. Pasta al Salmone 159,-
Hjemmelavet pasta med frisk laks, porrer, spinat, tomatflødesauce, hvidløg og friske 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, Grana, friske urter og peanuts

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

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 hvidløgssmør, friske urter, kartofler og garniture.
Vælg mellem: Peber- eller bearnaisesauce

19. Striploin 329,-
300g Grillet steak. Serveret med kartofler og grøntsager.
Vælg mellem: Peber- eller bearnaisesauce

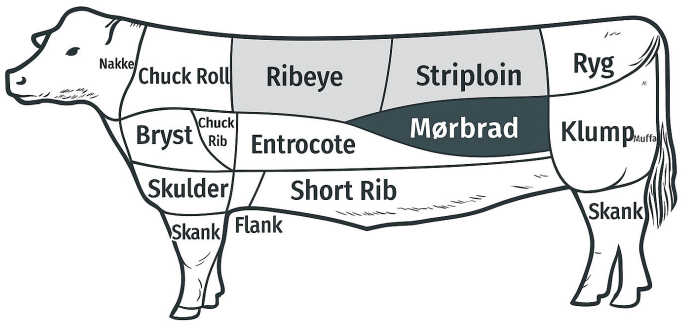
20. Pollo alla Cacciatora 289,-
180g Kyllingebryst med kartofler, tomater, oliven, rødløg,
blandede svampe, chili og friske urter

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, kartofler, rødløg, bacon, bearnaise og oregano

34. Italiana 155,-
Tomatsauce, ost, skinke, salami napoli, 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.

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 *Sort kaffe, whiskey, muscovadosukker og flødeskum*	99,-
Te *Vælg mellem: sort, grøn, roiboos eller pebermynte*	45,-

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

49,7 % Cognac 2001 Single Cask 3 cl. 99.-
En sjælden 15-års enkeltfadscognac, tappet i blot 216 flasker til Danmark. Mørke blommer, valnødder og krydret eg. Ufortyndet, ufiltreret og ganske enkelt enestående

Fratelli
RISTORANTE