Italienske

Rosticceria

Specialiteter

BØRSEN. GAZELLE 2019

Kun det bedste fra Italien

TAKE-AWAY MENU

Velkommen til vores verden fyldt med italienske specialiteter, fremstillet af originale gamle opskrifter og selvfølgelig kun med de bedste råvarer.

Følg os på Facebook @rosticceria

Specialbutikker med **originale** italienske kvalitetsvarer

Delikatesse afdeling og pizzaria i alle butikkerne

Hyggelig **restaurant** med italiensk på menuen

Find den perfekte **værtindegave** - fyldt med lækkerier

Sandwich

Vores sandwiches bliver frisksmurt hver dag med de bedste råvarer i den højeste kvalitet.

Med pålæg direkte importeret fra Italien eller lavet frisk fra bunden. Lige fra Bresaola, lufttørret okseinderlår der har hængt minimum 6 måneder i kalkstenshuler, til grillet rosmarinskinke fra bjergene i Asti området.

Frisklavede salater

Nu laver vi hos Rosticceria også lækre frisklavede salater med de friskeste råvarer. Både som måltidssalater med enten stegt kyllingefilet vendt i rød pesto fra Genova, koldrøget laks, eller som vegetar.

Italienske Rosticceria Specialiteter

Lækre frisksmurte sandwiches (Indtil kl. 15)

Pris pr. stk. 59,-

Sandwich

1. ROSMARIN SKINKE
Italiensk grillskinke med rosmarin fra Asti, gouda-ost, salat, tomat, agurk, rød peberfrugt og dijon-mayonnaise. Serveret på lyst brød.

2. KYLLING
Grillet kylling vendt i rød pesto, bacon, friskrevet pecorino (ost lavet på fåremælk fra Sicilien), salat, tomat, agurk og rødløg. Serveret på lyst brød.

3. PROSCIUTTO
Prosciutto crudo, semidried cherrytomater, friskrevet ost fra Lombardia, jomfruolivenolie, frisk grøn pesto og rucola. Serveret på lyst brød.

4. ITALIAN SUB
Italiensk kogt skinke, salami milano, salami ventricina med røget chili, friskrevet provolone, salat, tomat, agurk, rødløg og dijonmayonnaise.
Serveret på groft brød.

5. COPPA
Coppa (lufttørret nakkefilet fra Parma) med gorgonzola, rucola, semidried cherrytomater og frisk grøn pesto.
Serveret på lyst brød.

6. VEGETAR
Grillet artiskok, tomat, bøfmozzarella, salat, rød peberfrugt, agurk, rødløg, pesto og jomfruolivenolie.
Serveret på groft brød.

7. MORTADELLA
Mortadella, bøfmozzarella, salat, rød peberfrugt, tomat, agurk, rødløg og dijonmayonnaise.
Serveret på lyst brød.

8. TUN
Hjemmelavet tunsalat (ærter, rød peberfrugt, rødløg) tomat, salat og dijonmayonnaise.
Serveret på groft brød.

9. BRESAOLA
Bresaola (lufttørret okseinderlår), semidried cherrytomater, rucola, trøffelolie og friskrevet ost fra Lombardia. Serveret på lyst brød.

10. GOLFETTA
Salami Golfetta fra Golfera, salat, semi-dry cherrytomat, agurk, rødløg og dijon-mayonnaise

Frisklavede salater

11. INSALATA DI POLLO — **70,-**
Grillet kyllingefilet vendt i rød pesto fra Genova, bøfmozzarella, sprødstegt bacon, tomat, agurk, rødløg, rød peber, blandet salat, basilikumblade, jomfruolivenolie og reduceret balsamico.

12. INSALATA DI TONNO — **70,-**
Tun i olie, tomat, agurk, rødløg, rød peber, oliven uden sten, blandet salat, jomfru-olivenolie, peber, basilikumblade og reduceret balsamico.

13. INSALATA VEGETALE — **65,-**
Tomat, agurk, rødløg, rød peber, grillet artiskok, oliven uden sten, blandet salat, basilikumblade, jomfruolivenolie og reduceret balsamico.

Pasta

Hos Rosticceria bruger vi udelukkende pasta fra Rustichella DÁbruzzo.
Håndværkspasta af den bedste mel fra Abruzzo.
Skåret på bronze for mere ruhed i udtrykket og langtidstørret,
hvilket gør, at pastaen suger sovsen bedre til sig. Smag forskellen
i en af vore traditionelle opskrifter. Fås også glutenfri med pasta fra samme hus.

Pasta af højeste kvalitet (fra kl. 16)

Pris pr. pers. 95.-

Alle retter kan laves med glutenfri gnocchi eller pasta + 10.-

20. LINGUINE CON SUGO ALL'AMATRICIANA EXTRA
Linguine med parmaskinke, tomat, hvidvin, løg, chili, hvidløg og friske krydderurter.

21. GNOCCHI CON POLLO SPINACHI E GORGONZOLA
Gnocchi med kylling, bacon, gorgonzolasauce med vores egen fond, spinat og hvidvin.

22. PENNE ALLA VALLE VERDE
Penne med bacon i en let flødesauce med spinat, chili og hvidløg.

23. GNOCCHI CON NDUJA
Gnocchi med Nduja (en stærk smørbar salami fra Calabrien), salsiccie (italiensk landpølse), fløde, gorgonzola, rødløg, hvidløg og persille. Pyntet med semidried cherrytomater og basilikumblade.

24. BOLOGNESE GRAN GUSTO
Linguine med hakket oksekød i en kraftig tomatsauce med masser af friske krydderurter.

25. CARBONARA
Linguine med bacon, hvidvin, æggeblomme, hvidløg, friskkværnet peber og persille.

26. PENNE CON SALSICCE
Penne med salsicce (italiensk landpølse) i en tomat flødesauce med løg, spinat, hvidvin og krydderurter.

27. PENNE CON SALMONE E SPINACI
Penne med laks i flødesauce med spinat, løg, persille og frisk citron.

28. LINGUINE VEGETALE
Linguine med årstidens grøntsager i en fyldig tomatsauce med friske krydderurter.

28a. PENNE AL VESUVIANA PICCANTE
Penne i en kraftig tomatsauce med friske krydderurter, salami ventricina med røget chili, løg, rødvin og provoloneost.

29. LASAGNE
Den originale lasagne efter original opskrift med bechamelsauce.

Til alle pastaretter er der friskrevet ost fra Lombardia

Pizza

Den ægte pizzaoplevelse fås kun med en pizzadej lavet med mel af aller højeste kvalitet.

Med Molino Soncino Cesare fra Parma, som vi er eneforhandler af i Danmark, er vi sikre på, at det gamle håndværk bliver opfyldt.

Vores pizzaer kan også fås med lækre, sprøde glutenfrie og veganske bunde, som er hentet direkte fra Italian som eneforhandler i Danmark.

Pizza som de serveres i Italien (fra kl. 16)

Pris pr. stk. 99.-

Glutenfri +15.-

30. MARGHERITA EXTRA
Tomatsauce, mozzarella, bøfmozzarella, frisk grøn pesto fra Genova, semidried cherrytomater og basilikumblade.

31. PATATA E PANCETTA
Hvid pizza med mozarella, bøfmozarella, kartofler, pantetta, gorgonzolla og rosmarin.

32. SALSICCIE
Tomatsauce, mozzarella, salsicce (italiensk landpølse), salami ventricina med røget chili og basilikumblade

33. PARMA E RUCOLA
Tomatsauce, mozzarella, bøfmozzarella, prosciutto crudo, rucola, friskrevet osteflager fra Lombardia og jomfruolivenolie.

34. VEGETALE
Tomatsauce, mozzarella, squash, artiskok, rød peberfrugt, portobellosvampe, balsamico fra Modena og basilikumblade.

35. PROSCIUTTO E FUNGHI
Tomatsauce, mozzarella, italiensk kogt skinke fra Asti og champignon.

36. PEPPERONI
Tomatsauce, mozzarella, pepperoni, oksekød og champignon.

37. ARRABIATA
Tomatsauce, mozzarella, oksekød, bacon, løg, rød peberfrugt, chili og hvidløg.

38. QUATTRO STAGIONE (BLANDET)
Tomatsauce, mozzarella, italiensk kogt skinke, artiskok, bacon og portobellosvampe. Toppet med reduceret balsamico fra Modena.

39. CARPACCIO DI BRESAOLA
Tomatsauce, mozzarella, bøfmozzarella, lufttørret okseinderlår med rucola, friskrevet osteflager fra Lombardia og trøffelolie.

40. QUATTRO FORMAGGI
Tomatsauce, mozzarella, taleggio, gorgonzola, friskrevet osteflager fra Lombardia og persille.

41. CALZONE (Indbagt)
Tomatsauce, mozzarella, italiensk kogt skinke og champignon. Pyntet med prosciutto crudo, rucola, jomfruolivenolie og friskrevet osteflager fra Lombardia.

42. PROSCIUTTO ARROSTO
Tomatsauce, mozzarella, bøfmozzarella, grillet rosmarinskinke fra Asti, frisk grøn pesto fra Genova og semidried cherrytomater.

43. BOSCAIOLA
Hvid pizza med mozzarella, bøfmozzarella, salsicce (italiensk landpølse), taleggio, portobellosvampe, rosmarin og trøffelolie.

44. NDUJA E GORGONZOLA
Tomatsauce, mozzarella, Nduja, stærk smørbar salami, fra Calabrien, spinat, gorgonzola, semidried cherrytomater.

45. POLLO
Tomatsauce, mozzarella, stegt kyllingefilet vendt i rød pesto, rød peberfrugt, spinat, gorgonzola.

Burgere

Glutenfri +10,-

50. HUSETS BURGER INKL. POMMES 110,-
200 gr. Bøf med cheddarost, sprødstegt bacon, salat, tomat, agurkesalat og rødløg.
Serveres med pommes frites, aioli og ketchup.

51. KYLLINGEBURGER INKL. POMMES 110,-
Pestomarineret kyllingefilet med cheddarost, sprødstegt bacon, salat, tomat, agurkesalat og rødløg. Serveres med pommes frites, aioli og ketchup.

Secondi

54. BRASATO AL VINO ROSSO 169,-
Rødvinsbrasseret kalveskank, serveret med en sauce af skankens egen sky.
Serveres med rasppanerede kartofler og madeirasauterede grøntsager.

55. AGNELLO ALLA CACCIATORA 169,-
Ovnbagt lammekølle med rødvin, rosmarin, frisk salvie, hvidløg og en sauce af lammets egen sky. Serveres med rasppanerede kartofler og madeirasauterede grøntsager.

56. STINCO DI MAIALE SOUS VIDE 169,-
Braiseret svineskank. Serveres med sauce af skankens egen sky, rasppanerede kartofler og madeirasauterede grøntsager.

Børnemenuer

60. SPAGHETTI BAMBINO 75,-
Linguine med hakket oksekød i en kraftig tomatsauce
med masser af friske krydderurter.

61. PIZZA BAMBINO 75,-
Pizza med tomat, mozzarella, skinke og cocktailpølser.

62. LASAGNE 75,-
Den originale lasagne efter den originale opskrift med bechamelsauce.

63. HAMBURGER 80,-
Hjemmelavet bøf med salat, tomat og agurk.
Serveres med pommes frites, ketchup og remolade.

64. POMMES 35,-
Pommes frites med ketchup og remoulade.

Catering

Med Rosticceria som leverandør til dit selskab får du
og dine gæster en helt særlig smagsoplevelse.

Er det til bryllup, konfirmation eller bare fordi...
Vi laver lige så gerne til den lille intime aften for 4 gæster,
som til den helt store på 1000 gæster.

Ring og hør om mulighederne
Vi er ikke begrænset af vores lækre standard menu.
Hos os er det kun fantasien, der sætter grænser.

Antipasti

Rosticceria laver stolt den velkendte "tapas" anretning,
som på italiensk hedder Antipasti.

Med et udvalg af produkter hentet hjem direkte fra de forskellige huse,
helt fra Asti området i bjergene nordpå til øen Sicilien.
Dertil et udvalg af hjemmelavede produkter på originale opskrifter.
Den rene nydelse hvor man virkelig kommer alle smagsnuancerne igennem.

Vi laver gerne den romantiske frokost for to til den anderledes festmiddag.

Vælg mellem vores menuer som gerne laves gluten- og laktosefri.

Antipasti

min. 2 kuverter pr. menu
Bestilling hver dag inden kl. 15

ANTIPASTI
Pris pr. pers. 145,-

Bruschette di pomodori
Prosciutto crudo
Mortadella
Salami ventricina
Salami Ungherese
Salami Napoli
Spianata dolce
Taleggio
Fontal
Grillet peberfrugt
Grillet borettane løg
Soltørrede tomater
Oliven
Salat
Frisk grøn pesto fra Genova
Hjemmelavet oliventapenade
Håndlavede grissini fra Asti
Brød

HUSETS ANTIPASTI MISTO
Pris pr. pers. 165,-

Bruschette di pistacchio e gamberi fra Sicilien
Parmaskinke fra Greci Enzo
Mortadella
Salami Finocchiona
Salami Napoli
Spianata Piccante
Salami Milano
Gorgonzola
Pecorino fra Sicilien
Involtini di bresaola
Semidried cherrytomater
Grillet squash
Grillede artiskokker
Oliven
Salat
Frisk grøn pesto fra Genova
Hjemmelavet oliventapenade
Håndlavede grissini fra Asti
Brød

ANTIPASTI MISTI DELLA ROSTICCERIA
Pris pr. pers. 190,-

Bruschette di tonno e arancia fra Sicilien
Parma Gran Riserva
Bresaola med rucola, citronolie og revet ost
Golfetta (fedtfattig salami fra Golfera)
Grillet rosmarinskinke
Bococcini
Salami Finocchiona
Spinata piccante
Insalata caprese
Peberfrugt fyldt med en frisk tominoost
Taleggio med hjemmesyltede abrikoser
Rusticapra (mild gedeost)
Italiensk marmelade
Semidried cherrytomater
Grillet squash
Grillede artiskokker
Oliven
Salat
Frisk grøn pesto fra Genova
Hjemmelavet oliventapenade
Håndlavede grissini fra Asti
Brød

ROSTICCERIA PREFERITI
Pris pr. pers. 225,-

Bruschette di Pomodori
Parma Gran Cru med trøffelolie og revet ost
Bresaola med rucola, citronolie og revet ost
Coppa di parma
Bococcini
Salami Soppressa
Salami Milano
Salami Finocchiona
Involtini di speck
Hjemmelavet lakserulle
Ubriaco al Amarone
Taleggio med hjemmesyltede abrikoser
Pecorino fra Sicilien
Italiensk marmelade
Semidried cherrytomater
Grillet squash
Grillede artiskokker
Oliven
Salat
Frisk grøn pesto fra Genova
Hjemmelavet oliventapenade
Håndlavede grissini fra Asti
Brød

Dessert

HJEMELAVET PANNA COTTA
Pris pr. pers. 35,-

HJEMMELAVET TIRAMISU
Pris pr. pers. 35,-

Specialiteter og eksklusive gavekurve

Hos Rosticceria er vi stolte over at tilbyde det ypperligste indenfor italienske specialiteter.

Prøv også vores lækre gavekurve
- nemt som f.eks værtindegave.

Følg os på Facebook
@rosticceria

Italienske
Rosticceria
Specialiteter

Besøg vores restaurant Mona Lisa

Hvor vores italienske eventyr startede.
Her vil du opleve samme venlige og kompentente service. Endvidere byder vores menukort på en gastronomisk oplevelse med de samme råvarer af høj kvalitet, tilberedt efter klassisk italiensk kogekunst.

Rosticceria
Hjallesevej 77

Tlf.: 66 12 83 00
hjallesevej@rosticceria.dk

Man - Lør: 9.00 - 20.30
Søndag: 11.00 - 20.30

Pizzariaet har åbent
alle dage fra 16.00

Rosticceria
Skibhusvej 140

Tlf.: 66 12 83 00
skibhusvej@rosticceria.dk

Man - Lør: 10.00 - 20.00
Søndag: 11.00 - 20.00

Pizzariaet har åbent
alle dage fra 16.00

Rosticceria
Rugårdsvej 234

Tlf.: 66 12 83 00
rugaardsvej@rosticceria.dk

Man - Lør: 10.00 - 20.00
Søndag: 11.00 - 20.00

Pizzariaet har åbent
alle dage fra 16.00

Restaurant Mona Lisa
Brandts Passage 9-11

Tlf.: 66 12 83 00
info@ristorantemonalisa.dk

Man - Søn:
12.00 - 21.00

Pizzariaet har åbent
hele dagen