

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 pizzeria
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.

Lækre frisksmurte sandwiches (Indtil kl. 15)

Pris pr. stk. **65.-**

Sandwich

1. **ROSMARIN SKINKE**
Italiensk grillskinke med rosmarin fra Asti, gouda-ost, salat, tomat, agurk, rød peberfrugt, dijon-mayonnaise og rødløg. 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 Golferia, salat, semi-dry cherrytomat, agurk, rødløg og dijon-mayonnaise

Frisklavede salater plus brød 8.-

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 D'Abruzzo.
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. **99.-**

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 tomat sauce 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 tomat sauce med friske krydderurter.
- 28a. PENNE AL VESUVIANA PICCANTE**
Penne i en kraftig tomat sauce 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 Caputo mel fra Napoli 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. **105.-**

Glutenfri +15.-

30. MARGHERITA EXTRA

Tomatsauce, Fior di latte, frisk grøn pesto fra Genova, semidried cherrytomater og basilikumblade.

31. PATATA E PANCETTA

Hvid pizza med Fior di latte, kartofler, pantetta, gorgonzola og rosmarin.

32. SALSICCIE

Tomatsauce, Fior di latte, salsicce (italiensk landpølse), salami ventricina med røget chili og basilikumblade

33. PARMA E RUCOLA

Tomatsauce, Fior di latte, prosciutto crudo, rucola, friskrevet osteflager fra Lombardia og jomfruolivenolie.

34. VEGETALE

Tomatsauce, Fior di latte, squash, artiskok, rød peberfrugt, portobellosvampe, balsamico fra Modena og basilikumblade.

35. PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomatsauce, Fior di latte, italiensk kogt skinke fra Asti og champignon.

36. PEPPERONI

Tomatsauce, Fior di latte, pepperoni, oksekød.

37. ARRABIATA

Tomatsauce, Fior di latte, oksekød, bacon, løg, rød peberfrugt, chili og hvidløg.

38. QUATTRO STAGIONE (BLANDET)

Tomatsauce, Fior di latte, italiensk kogt skinke, artiskok, bacon og portobellosvampe. Toppet med reduceret balsamico fra Modena.

39. CARPACCIO DI BRESAOLA

Tomatsauce, Fior di latte, lufttørret okseinderlår med rucola, friskrevet osteflager fra Lombardia og trøffelolie.

40. QUATTRO FORMAGGI

Tomatsauce, Fior di latte, taleggio, gorgonzola, friskrevet osteflager fra Lombardia og persille.

41. CALZONE (Indbagt)

Tomatsauce, Fior di latte, italiensk kogt skinke og champignon. Pyntet med prosciutto crudo, rucola, jomfruolivenolie og friskrevet osteflager fra Lombardia.

42. PROSCIUTTO ARROSTO

Tomatsauce, Fior di latte, grillet rosmarinskinke fra Asti, frisk grøn pesto fra Genova og semidried cherrytomater.

43. BOSCAIOLA

Hvid pizza med Fior di latte, salsicce (italiensk landpølse), taleggio, portobellosvampe, rosmarin og trøffelolie.

44. NDUJA E GORGONZOLA

Tomatsauce, Fior di latte, Nduja, stærk smørbar salami, fra Calabrien, spinat, gorgonzola, semidried cherrytomater.

45. POLLO

Tomatsauce, Fior di latte, stegt kyllingefilet vendt i rød pesto, rød peberfrugt, spinat, gorgonzola.



Burgere *Glutenfri +10,-*

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 50. | HUSETS BURGER INKL. POMMES
200 gr. Bøf med cheddarost, sprødstegt bacon, salat, tomat, agurkesalat og rødløg.
Serveres med pommes frites, aioli og ketchup. | 125,- |
| 51. | KYLLINGEBURGER INKL. POMMES
Pestomarineret kyllingefilet med cheddarost, sprødstegt bacon, salat, tomat, agurkesalat og rødløg. Serveres med pommes frites, aioli og ketchup. | 125,- |

Secondi

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 54. | BRASATO AL VINO ROSSO
Rødvinsbraseret kalveskank, serveret med en sauce af skankens egen sky.
Serveres med raspanerede kartofler og madeirasauterede grøntsager. | 169,- |
| 55. | AGNELLO ALLA CACCIATORA
Ovnbagt lammekølle med rødvin, rosmarin, frisk salvie, hvidløg og en sauce af lammets egen sky. Serveres med raspanerede kartofler og madeirasauterede grøntsager. | 169,- |
| 56. | STINCO DI MAIALE SOUS VIDE
Braiseret svineskank. Serveres med sauce af skankens egen sky, raspanerede kartofler og madeirasauterede grøntsager. | 169,- |

Børnemenuer

- | | | |
|------------|---|-------------|
| 60. | SPAGHETTI BAMBINO
Linguine med hakket oksekød i en kraftig tomat sauce med masser af friske krydderurter. | 75,- |
| 61. | PIZZA BAMBINO
Pizza med tomat, mozzarella, skinke og cocktailpølser. | 75,- |
| 62. | LASAGNE
Den originale lasagne efter den originale opskrift med bechamelsauce. | 75,- |
| 63. | HAMBURGER
Hjemmelavet bøf med salat, tomat og agurk.
Serveres med pommes frites, ketchup og remolade. | 80,- |
| 64. | POMMES
Pommes frites med ketchup og remoulade. | 40,- |

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. 150,-

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
Grissini
Brød

HUSETS ANTIPASTI MISTO

Pris pr. pers. 170,-

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
Grissini
Brød

ANTIPASTI MISTI DELLA ROSTICCERIA

Pris pr. pers. 200,-

Bruschette di tonno e arancia fra Sicilien
Parma Gran Riserva
Bresaola med rucola, citronolie og revet ost
Golfetta (fedtfattig salami fra Golferia)
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
Grissini
Brød

ROSTICCERIA PREFERITI

Pris pr. pers. 240,-

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
Ubrico 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
Grissini
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
f @rosticceria

Italienske Rosticceria Specialiteter



Besøg vores restaurant Mona Lisa

Hvor vores italienske eventyr startede.

Her vil du opleve samme venlige og
kompetente 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

Pizzeriaet 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

Pizzeriaet 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

Pizzeriaet 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

Pizzeriaet har åbent
hele dagen