



Rågelejevej 102, 3210 Vejby · Tlf. 30 56 07 16

## ANTIPASTI

25. **INSALATA CAPRESE** 85,-  
Tomater, bøffelmazzarella, jomfruolivenolie & frisk basilikum  
*Tomatoes, buffalo mozzarella, virgin olive oil and fresh basil*
26. **BRUSCHETTA** 45,-  
Ristet brød, marinerede tomater, basilikum & hvidløg  
*Toasted bread, marinated tomatoes, basil and garlic*
27. **TAGLIERE AFFETTATI E FORMAGGI** 120,-  
Italiensk charcuteri med "focaccia" fladbrød  
*Various cold cuts and cheeses with "focaccia" flatbread*

## PIZZE ROSSE

Alle Pizze Rosse er lavet med San Marzano tomat sauce m. ekstra jomfru olivenolie, Pecorino Romano, Siciliensk havsalt & frisk basilikum.

*All Pizze Rosse is made with San Marzano tomatoes, with extra virgin olive oil, Pecorino Romano, Sicilian sea salt and fresh basil*

1. **MARGHERITA D.O.C** 95,-  
Mozzarella, basilikum & olivenolie  
*Mozzarella, basil and olive oil*
2. **PROSCIUTTO COTTO** 110,-  
Mozzarella & skinke  
*Mozzarella and ham*
3. **NAPOLI** 115,-  
Mozzarella, ansjoser, kapers, hvidløg & taggiasche oliven  
*Mozzarella, anchovies, capers, garlic and taggiasche olive*
4. **DIAVOLA** 120,-  
Mozzarella, salame piccante & rucola  
*Mozzarella, spicy salame and arugula*
5. **CALZONE (INDBAGT)** 110,-  
Mozzarella, skinke & tomat sauce ved siden af.  
*Mozzarella, ham and tomato sauce by side*
6. **ORTOLANA** 115,-  
Mozzarella, marineret blandet grøntsager, rucola & pesto  
*Mozzarella, marinated mixed vegetables, arugula and pesto*
7. **SPINACI** 110,-  
Mozzarella, spinat, kartoffelskiver & pinjekerner  
*Mozzarella, spinach, potatoes slices and pine nuts*
8. **PROSCIUTTO CRUDO E GORGONZOLA** 135,-  
Mozzarella, parmaskinke & gorgonzola  
*Mozzarella, parma ham and gorgonzola*
9. **PARMA** 135,-  
Mozzarella, parmaskinke, rucola, cherrytomater & parmigiano  
*Mozzarella, parma ham, arugula, cherry tomatoes and parmigiano*
10. **PARMIGIANA** 135,-  
Mozzarella, bresaola, rucola, parmigiano & pesto  
*Mozzarella, bresaola, arugula, parmigiano and pesto*
11. **PEPPERONI DANESE** 110,-  
Mozzarella & pepperoni  
*Mozzarella and pepperoni*

## RESPEKT FOR HÅNDVÆRKET

Kunsten at lave den perfekte pizza er blevet forfinet gennem århundreder. Det kræver håndlag, viden og selvfølgelig råvarer i absolut topklasse.

Hos os giver vi pizzaerne tid. Det gør vi så de på ganske få minutter kan blive helt perfekte i vores glohede stenovn, der selvfølgelig er brændefyret og som i øvrigt roterer for at fordele varmen helt rigtigt.

For at få den rigtige sprøde og luftige dej, bruger vi den traditionelle italienske hvedemel Tipo 00.

Vi går ikke på kompromis med smagen. Derfor hviler pizzadejen i 48 timer, hvilket giver dejen en større smag og aroma. Vores mozzarella er med til at give en cremet og frisk smag og en saftig pizza.

## PIZZE BIANCHE

12. **SALAMINO PICCANTE E FUNGHI** 135,-  
Mascarpone, mozzarella, krydret salami, champignon, trøffelolie & rucola  
*Mascarpone, mozzarella, spicy salami, mushroom, truffle oil and arugula*
13. **FORMAGGI MISTI** 130,-  
Mascarpone, mozzarella, gorgonzola, scamorza & parmigiano  
*Mascarpone, mozzarella, gorgonzola, scamorza and parmigiano*
14. **BIANCANEVE** 130,-  
Mascarpone, mozzarella, kartoffelskiver, pancetta, rosmarin & olivenolie  
*Mascarpone, mozzarella, potato slices, pancetta, rosemary and olive oil*
15. **BRESAOLA** 135,-  
Mascarpone, mozzarella, cherrytomater, bresaola, rucola & pinjekerner  
*Mascarpone, mozzarella, cherry tomatoes, bresaola, arugula, pine nuts and pesto*
16. **CAPRESE** 130,-  
Mascarpone, mozzarella, cherrytomater, olivenolie & basilikum  
*Mascarpone, mozzarella, cherry tomatoes, olive oil and basil*
17. **MORTADELLA E SCAMORZA** 130,-  
Mascarpone, mozzarella, scamorza, mortadella & trøffel olie  
*Mascarpone, mozzarella, scamorza, mortadella and truffle oil*
18. **SALMONE SPINACI E RICOTTA** 135,-  
Mascarpone, mozzarella, frisk spinat, cherrytomater, røget laks, ricotta & pesto  
*Mascarpone, mozzarella, fresh spinach, cherry tomatoes, smoked salmon, ricotta cheese and pesto*
19. **PACHINO E PARMA** 140,-  
Mascarpone, mozzarella, parmaskinke, karameliserede Pachino cherrytomater, basilikum & pecorino  
*Mascarpone, mozzarella, parma ham, caramelized Pachino cherry tomatoes, basil and pecorino*

## PANINI DA SPIAGGIA

31. BRESAOLA 85,-  
Mozzarella, tomat, rucola & pesto  
*Mozzarella, tomato, arugula and pesto*
32. PROSCIUTTO COTTO 85,-  
Mozzarella, tomat, rucola & pesto  
*Mozzarella, tomato, arugula and pesto*
33. MORTADELLA 85,-  
Mozzarella, tomat, rucola & pesto  
*Mozzarella, tomato, arugula and pesto*
34. PROSCIUTTO DI PARMA 85,-  
Mozzarella, tomat, rucola & pesto  
*Mozzarella, tomato, arugula and pesto*
35. SALAME PICCANTE 85,-  
Mozzarella, tomat, rucola & pesto  
*Mozzarella, tomato, arugula and pesto*

## VINO ROSSO RØD VIN / RED WINE

Glas 65,- Flaske 225,- Ud af huset kr. 195,-

**NUMERO UNO PRIMITIVO**  
Blød og lækker rødvin lavet på Primitivo druer fra Puglia i Syditalien  
*Soft and delicious red wine made from Primitivo grapes from Puglia in southern Italy*

**ROSSETTI CHIANTI**  
Kraftig rødvin lavet på Sangiovese druer fra Toscana  
*Strong red wine made from Sangiovese grapes from Tuscany*

**CASCINA RADICE BARBERA**  
Elegant rødvin lavet på barbera druer fra Piemonte  
*Elegant red wine made from barbera grapes from Piemonte*

## VINO BIANCO HVID VIN / WHITE WINE

Glas 65,- Flaske 225,- Ud af huset kr. 195,-

**BERTOLDI PINOT GRIGIO**  
Frisk og dejlig italiensk hvidvin lavet på Pinot Grigio druer fra Gardasøen  
*Fresh and lovely Italian white wine made from Pinot Grigio grapes from Lake Garda*

**JERZU VERMENTINO**  
Sprød og lækker hvidvin lavet på Vermentino druer fra Sardinien  
*Crisp and delicious white wine made from Vermentino grapes from Sardinia*

**LUMA GRILLO**  
Kraftig tør hvidvin lavet på Grillo druer fra Sicilien  
*Strong dry white wine made from Grillo grapes from Sicily*

## CAFFÈ E GELATI

- IS I VAFFEL ELLER BÆGER 28,-  
Fra Giovanni L.
- 1 KUGLE 28,-  
2 KUGLER 39,-  
3 KUGLER 49,-  
4 KUGLER 58,-
- 
- ESPRESSO 25 / 40  
CAFÈ LATTE 40  
CAPPUCCINO 40  
AMERICANO 35  
MACCHIATO 35  
VARM CHOKOLADE m/ flødeskum 40  
TE 30



## APERITIVI

Glas 75,- Flaske 225,- Ud af huset kr. 195,-

- CORTE DELLE CALLI PROSECCO EXTRA DRY  
CORTE DELLE CALLI ROSE SPUMANTE  
APEROL SPRITZ 79,-

## VINO ROSATO ROSÉ VIN / ROSÉ WINE

Glas 65,- Flaske 225,- Ud af huset kr. 195,-

**TERRE DI FIORI CHIARETTO**  
Frisk og lækker rose lavet på et mix af tre forskellige druer fra Gardasøen  
*Fresh and delicious rose made from a mix of three different grapes from Lake Garda*

**ROSE DES PLACES**  
Skøn frisk rose lavet på et mix af tre forskellige druer fra Sydfrankrig  
*Lovely fresh rose made from a mix of three different grapes from the South of France*

## SODA E BIRRA SODAVAND & ØL / SODA AND BEER

- KILDEVAND 20  
SODAVAND ½ liter 35  
SODAVAND DÅSE 33cl 25  
PILSNER / CLASSIC ØL flaske / bottle 40  
ITALIENSK ØL flaske / bottle 45  
Moretti & Peroni

