

MENU FROKOST

100,- MED DRIKKEVARE

82. MARGHERITA

Tomatsauce, mozzarella og frisk basilikum.

85. DIAVOLA

Tomatsauce, mozzarella, stærk salami og scamorza (frisk røget komælksost).

88. COTTO

Tomatsauce, mozzarella og kogt skinke.

94. PORCAVACCA

Tomatsauce, mozzarella, italiensk bacon og salsiccia (hakket svinepølse).

105. PANCETTA E PATATE

Mozzarella, tynde skiver kartofler og italiensk bacon.

111. ITALIA

Mozzarella, basilikumspesto, cherrytomater og frisk bøfmozzarella.

19. ZUPPA DEL GIORNO

Dagens suppe - Venligst spørg vores tjener, hvad dagens suppe er.

20. LASAGNA CLASSICA

Den velkendte klassiske... Bare bedre.

22. PASTA ALL'ORTOLANA

Frisk pasta med forskellige grøntsager, cherrytomater, hvidløg og persille.

25. PASTA AL RAGÚ

Frisk pasta med den klassiske bolognesesauce og Grana parmesan ost.

26. SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Med guanciale-bacon, æg, sort peber og pecorino-ost.

150,- MED DRIKKEVARE

21. SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

Spaghetti med kæmperejer, blæksprutteringe, blåmuslinger og venusmuslinger med cherrytomater, persille, chili og hvidløg.

23. TORTELLINI ALLA NORCINA

Pastapuder fyldt med kød, kogt med flødesauce, champignon, hjemmelavet bondepølse, hvidvin og hvidløg.

24. RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

Risotto med Karl Johan og skovsvampe.

14. MARCANTONIO ANTIPASTO

Italiensk tapas med hjemmelavede småretter, oste og charcuterie.

DANSKEVAND

San Pellegrino eller Kurvand Citrus.

FADØL 25 CL.

Carlsberg Plisner eller Tuborg Classic.

VIN I GLASS

Rød Merlot, Hvid Pinot Bianco eller Rosè Bardolino.

SODAVAND 25 CL. Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Carlsberg Sport, Fanta, eller Schweppes Lemon.

Tilbudet gælder fra kl. 12-16 og kan ikke kombineres med andre tilbud.

APERITIVI - ITALIENSK COCKTAIL

DELLA CASA	Prosecco og Limoncello.	65,-
BELLINI	Prosecco og ferskensaft.	65,-
SPRITZ	Prosecco, Aperol og soda.	69,-
PERSICHETTO	Prosecco, Vodka og ferskensaft.	69,-
NEGRONI	Campari, Martini Rosso og Gin.	75,-
SBAGLIATO	Campari, Martini Rosso og Prosecco.	75,-

DRIKKEVARER

IS VAND	12,-
Gratis ved køb af andre drikkevarer ellers 12,- pr. pers.	
VAND PÅ FLASKE - 25 cl.	28,-
San Pellegrino eller Kurvand med citrus.	
SODAVAND - 25 cl. / 50 cl.	35,- / 49,-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sport, Fanta, Lemon.	
VARIOUS - 25 cl.	25,-
Appelsin juice, Æble juice, Mælk.	
HYLDEBLOMST ØKOLOGISK - 275 ml.	45,-
GLUTENFRI ØL - 330 ml.	45,-
Peroni senza Glutine.	
ALKOHOLFRI ØL - 330 ml.	45,-
Moretti Zero.	

FADØL

CARLSBERG PLISNER - 4,6% alkohol

25 cl.	36,-
50 cl.	54,-

Carlsberg er efterhånden blevet en del af den danske kulturarv og den danske tørst. Du oplever en harmonisk balance mellem bitterhed og sødmefulde æbler, mens du nyder den lyse gyldne farve med det flotte skum.

TUBORG CLASSIC - 4,6% alkohol

25 cl.	36,-
50 cl.	54,-

Danmarks første "Classic" øl, Tuborg Classic er en mørk og lidt kompleks pilsnerøl med en behagelig ristet smag og en smule sødme. Den er både let drikkelig og har masser af smagsindtryk. I glasset fremstår Tuborg Classic lys brunlig med et flot elfenbensfarvet skum, og duften er frisk.

JACOBSEN ELLER TUBORG SÆSON FADØL

25 cl.	40,-
40 cl.	60,-

Spørg tjeneren efter dagens specialøl.

JACOBSEN BROWN ALE - 6,0% alkohol

25 cl.	38,-
40 cl.	56,-

Kraftig maltfylde og sødme med velbalanceret bitter eftersmag. Rige noter af chokolade, kaffe og tørrede frugter, en dyb kastanjebrun farve med cremet skum.



SPECIAL ITALIENSK ØL

PERONI NASTRO AZZURRO 45,-

5,1% alkohol Flaske 330 ml

Udsøgt øl, brygget af den fineste humle, smagsfulde majs, de bedste byg og vand.

PERONI GRAN RISERVA ROSSA 65,-

5.2% alkohol Flaske 500 ml

Skøn all-round øl perfekt til kød og smagsrige pizzaer.

PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO 65,-

6.6% alkohol Flaske 500 ml

Topkvalitets dobbeltmalt brygget for at fejre Peronis 150 års jubilæum. Dens enestående smag har resulteret i flere prestigefyldte internationale priser.

PERONI GRAN RISERVA BIANCA (WEISS) 65,-

5.1% alkohol Flaske 500 ml

Den nyeste øl fra bryggeriet, perfekt til Peroni sortimentet, med en frisk og syrlig duft af koriander og citrus, et krydret efterspil og en frisk, syrlig sødme og diskret snerpende eftersmag.

PERONI GRAN RISERVA PURO MALTO 65,-

5.2% alkohol Flaske 500 ml

Fyldig, godt afrundet øl med en moderat bitterhed. Intens humlesmag med en smuk, bronzetonet ravfarve. Forstærker traditionelle italienske retter.

MORETTI BAFFO D'ORO 45,-

4.8% alkohol Flaske 330 ml

Undergæret maløl lavet på 100% malt med en dejlig rund smag. Karakteriseret af sin livlig gyldne farve, der står til grund for navnet "det gyldne overskæg."

COLLESI IPA ALE 95,-

8,5% alkohol Flaske 500 ml

Upasteuriseret Ale øl, naturligt eftergæret i flasken med fyldig og cremet skum. Øllen har en intens aroma af citrusfrugter og grape.

COLLESI BLACK 95,-

8% alkohol Flaske 500 ml

Fyldig og mørkebrun øl, krydret med toner af chokolade og ristet kaffe, byg og kakao. Perfekt til kød eller kraftig retter.

RØDVIN (ITALIEN)

HUSET VIN - MERLOT VENETO I.G.T. (alkohol 12%)

Glas 55,-

Flaske 189,-

Vin af 100% Merlot-druer dyrket i Veneto-området omkring Verona i Norditalien. Vinen har en klar rubinrød farve, delikat og frisk frugtduft og en fyldig men blød, rund smag af modne frugter. Eftersmagen er behagelig og let bitter. Velegnet til lyse og mørke kødretter, pasta og diverse milde oste.

NERO D'AVOLA I.G.T. Økologisk (alkohol 14,5%)

Glas 69,-

Flaske 265,-

Nero d'Avola fra Sicilien. Kraftig, tør og frugtig med toner af skovbær og lakrids.

MONTEFALCO RISERVA D.O.C. (alkohol 14%)

Glas 89,-

Flaske 355,-

Tør, kraftig, robust, elegant og krydret vin perfekt til bl.a. kød. Sangiovese, Merlot og Sagrantino fra Umbrien. Spændende, lækker duft af vilde violer og mørke kirsebær samt sød krydderi, balsamiske noter og mineralske strejf af grafit. Smagen viser på samme tid kraft og finesse med sin flotte struktur med markante men polerede og modne tanniner, elegant mørk frugt og lag på lag af krydrede, røgede og mineralske noter.

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. (alkohol 14,5%)

Flaske 490,-

Skøn Chianti fra det populære vincenter Toscana, hvor vinene altid går til mange forskellige italienske retter. Vinen fremstår indbydende i glasset med sin rubinrøde farve og lilla reflekser. Lang og behagelig eftersmag. Tør, krydret og robust.

BAROLO TRE UTIN D.O.C.G. (alkohol 14,5%)

Flaske 690,-

Udsøgt Barolo af de fineste Nebbiolo druer fra Piemonte med et klassisk og autentisk udtryk. Tør, kraftig og krydret smag med fine noter af bl.a. urter, tobak og mineraler.

AMARONE I GADI D.O.C.G. (alkohol 15%)

Flaske 690,-

Corvina fra Veneto. Kraftig, fyldig og fløjlsblød med krydrede toner af rosiner, blommer, lakrids og tobak samt et fint aftryk af æg.

HVIDVIN (ITALIEN)

HUSET VIN - PINOT BIANCO VENETO I.G.T. (alkohol 11,5%)

Glas 55,-

Flaske 189,-

Ung, innovativ vin egnet til enhver smag og lejlighed. Frisk og frugtagtig med en attraktiv og typisk mineralitet. Pinot Bianco druerne bidrager til vinens elegance og stil.

CUSTOZA D.O.C. (alkohol 12%)

Glas 69,-

Flaske 245,-

Lavet på druen Garganega, Cortese og Malvasia Bianca. Lækker, delikat og indbydende hvidvin fra Veneto-regionen, hvor man også producerer vin som Amarone. En spændende vin fremstillet på mange forskelligartede druer giver den karakter, en god syre og en mellem krop. Denne fænomenale vin bærer en DOC klassificering og bærer præg af mange typer aroma.

VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C. (alkohol 13%)

Glas 69,-

Flaske 245,-

Skøn vin med en antydning af grønne kanter, tropiske frugter, citrus og et strejf af salvie. Vinen har en fin, strågylden farve og en blød smag med undertoner af frisk mineralitet med et strejt af salt. Perfekt til fiskeretter og skaldyr. Grundet det varme klima på Sardinien høstes druerne om natten kort før daggry og føres i små kasser lagt på tøris for at bevare friskheden i frugten.

MANZONI BIANCO I.G.T. (alkohol 13,5%)

Flaske 325,-

Manzoni (krydsning mellem Riesling og Pinot Bianco). Mørk gylden farve, aromatisk, fyldig og rund med toner af hø, citrus, æble og fersken.

SYLVANER D.O.C. (alkohol 13,5%)

Flaske 349,-

Sylvaner fra Bolzano (Alto Adige). Tør, aromatisk vin med toner af æble, fersken og abrikoser.

BOBLE - MOUSSERENDE VIN

PROSECCO TREVISO D.O.C. (alkohol 11%)

Glas 69,-

Flaske 289,-

Skøn vin med en appetitvækkende, frisk og elegant smag. Vinen har aromaer af pære og abrikos, en tilpas tør og dejlig cremet eftersmag og en indtagende duft af friskhed med noter af æble, mandel og hvide blomster. Denne mousserende vin fremstår klar og lys med en fin mousse.

ROSEVIN

BARDOLINO CHIARETTO D.O.C. (alkohol 11,5%)

Glas 65,-

Flaske 225,-

Velsmagende rosévin lavet på den klassiske valpolicella drue. Det velkendte hus Cornalè står bag denne læskende og friske vin fra området Bardolino i Venet i Norditalien. Druerne er de tre populære, klassiske blå druer corvina, rondinella og molinara.

PUNTA ROSA CANNONAU D.O.C. (alkohol 13,5%)

Flaske 245,-

Cannonau fra Sardegna har en lækker rosa farve med en frugtagtig bouquet. Elegante hints af roser og violer med en frisk, delikat palette af frugtnuancer. Vinen er så frisk og ungdommelig, at vi kalder vinen for munter. Perfekt til fisk, skaldyr og tapas.



ANTIPASTI - FORRET

10. FRITTURA ALL'ITALIANA 79,-

Appetizer af tre forskellige dybtstegte italienske specialiteter.

11. GAMBERONI AL BRANDY 120,-

Kæmperejer stegt i smør med brandy, tomatsoce og hvidløg.

12. COZZE ALLA SORRENTINA 95,-

Blåmuslinger i hvidvin, persille, chili, hvidløg og tomatsoce.

13. BRUSCHETTE MISTE 79,-

Ristet brød, olie, hvidløg og kokkens fantasi.

14. MARCANTONIO 150,-

Italiensk tapas med hjemmelavede småretter, oste og charcuterie.

15. CAPRESE AL PROSCIUTTO 125,-

Frisk bøffel mozzarella med lufttørret skinke og rucola salat.

16. SCUGNIZZI AL POMODORO 59,-

Dybstegete strimler af pizzadej med tomatsoce og parmesan.

19. ZUPPA DEL GIORNO 95,-

Dagens suppe - Venligst spørg vores tjener, hvad dagens suppe er.



PASTA - MELLEMMRET

20. LASAGNA CLASSICA	125,-
Den velkendte klassiske... Bare bedre.	
21. SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	155,-
Spaghetti med kæmperejer, blæksprutteringe, blåmuslinger og venusmuslinger med cherrytomater, persille, chili og hvidløg.	
22. PASTA ALL'ORTOLANA	125,-
Frisk pasta med forskellige grøntsager, cherrytomater, hvidløg og persille.	
23. TORTELLINI ALLA NORCINA	135,-
Pastapuder fyldt med kød, kogt med flødesauce, champignon, hjemmelavet bondepølse, hvidvin og hvidløg.	
24. RISOTTO AI FUNGHI PORCINI	140,-
Risotto med Karl Johan og skovsvampe.	
25. LASAGNA VEGETARIANA	125,-
Med, bønner, kartofler, mozzarella, pesto og bechamelsauce sauce.	
26. SPAGHETTI ALLA CARBONARA	115,-
Med guanciale-bacon, æg, sort peber og pecorino-ost.	
27. PASTA AL RAGÚ	115,-
Frisk pasta med den klassiske bolognesesauce og Grana parmesan ost.	
28. PASTA AL SALMONE E VODKA	125,-
Pasta med laks, tomatflødesauce, porre og vodka.	





En bid af Italien

MENU TILBUD
195,-

A P P E T I Z E R S

Bruschette miste - tre forskellige
specialiteter fra forskellige italienske
regioner

P I Z Z A E L L E R P A S T A

Frit valg af pizza (undtagen Maxipizza) eller
frit valg af pasta (undtagen Spaghetti ai Frutti
di Mare).

D E S S E R T

Frit valg til den søde afslutning. Vælg selv fra
vores dessert-sortiment , kaffe eller
limoncello.



SECONDI - HOVEDRET

- | | |
|---|-------|
| 50. FRITTURA DI MARE | 245,- |
| Dybtstegte kæmperejer og blæksprutteringe serveret med blandet salat. | |
| 51. SALTIMBOCCA ALLA ROMANA | 195,- |
| Kalveschnitzler med salvie og skinke, sauterede med hvidvin. | |
| 52. SCALOPPINA AL GORGONZOLA | 195,- |
| Tynde skiver af kalvekød vendt i mel og stegt i smør og Gorgonzolasauce, serveret med champignon sauterede med hvidløg og persille. | |
| 53. PESCESPADA ALLA LIVORNESE | 225,- |
| Sværdfisk stegt med tomatsose, oliven, kapers, hvidløg, persille. | |

CONTORNI - TILBEHØR

- | | |
|--|------|
| 60. PATATE FRITTE | 39,- |
| Pommes frites. | |
| 61. INSALATA MISTA | 45,- |
| Blandet salat. | |
| 62. INSALATONA | 75,- |
| Kæmpe salat. | |
| 63. CONTORNO DEL GIORNO | 45,- |
| Dagens tilbehør - Venligst spørg vores tjener, hvad dagens tilbehører. | |
| 64. CESTINO DI PANE | 35,- |
| Brød kurv. | |
| 65. FOCACCINA | 35,- |
| Små varme focaccia-brød med olie og rosmarin. | |



PIZZE ROSSE - MED TOMATSAUCE

82. MARGHERITA

Tomatsauce, mozzarella og frisk basilikum.

90,-

83. ROMANA

Tomatsauce, mozzarella, ansjoser, kapers, oliven og oregano.

100,-

84. MARINARA

Tomatsauce. hvidløg i skiver, oregano, basilikum og ekstra jomfru olivenolie.

75,-

85. DIAVOLA

Tomatsauce, mozzarella, stærk salami og scamorza (frisk røget komælksost).

120,-

86. CAPRICCIOSA

Tomatsauce, mozzarella, artiskok, champignon, kogt skinke, oliven og æg.

130,-

87. CRUDO E FUNGHI

Tomatsauce, mozzarella, lufttørret skinke og champignon.

120,-

88. COTTO

Tomatsauce, mozzarella og kogt skinke.

110,-

89. COTTO E FUNGHI

Tomatsauce, mozzarella, kogt skinke og champignon.

120,-

90. AGRO & DOLCE

Tomatsauce, mozzarella, stærk salami, gorgonzola og karamelliserede løg.

120,-

91. QUATTRO FORMAGGI

Tomatsauce, mozzarella, gorgonzola, taleggio og scamorza.

120,-

92. NANDO

Tomatsauce, mozzarella, italiensk bacon, løg og Pecorino Romano ost.

120,-

93. BUFALA

Margherita med frisk bøffelmozzarella i skiver.

130,-

94. PORCAVACCA

Tomatsauce, mozzarella, italiensk bacon og salsiccia (hakket svinepølse).

120,-



PIZZE ROSSE - MED TOMATSAUCE

- | | |
|--|-------|
| 95. FUNGHI | 110,- |
| Tomatsauce, mozzarella og champignon. | |
| 89. REGINA | 130,- |
| Tomatsauce, mozzarella, lufttørret skinke, rucola og parmesan i flager. | |
| 97. TONNO | 130,- |
| Tomatsauce, mozzarella, tun, løg, artiskok og oliven. | |
| 98. SALAMATA | 130,- |
| Tomatsauce, mozzarella, lufttørret skinke, alm. salami og stærk salami. | |
| 99. WURSTEL | 110,- |
| Tomatsauce, mozzarella og pølse. | |
| 100. MARCANTONIO – Maxipizza til 2 personer | 225,- |
| 4 forskellige pizza i en:
Lufttørret skinke rucola og parmesan i flager - champignon og salsiccia - cherrytomater og bøffelmozzarella i skiver - mozzarella og kogt skinke. | |

CALZONI - INDBAGTE PIZZAER

- | | |
|---|-------|
| 80. CALZONE CLASSICO | 120,- |
| Tomatsauce, mozzarella, kogt skinke, champignon og ricotta ost. | |
| 81. MASCALZONE LATINO | 120,- |
| Halvt åben og halvt indbagt - Halvt åben som en Margherita og halvt indbagt med mozzarella, tomat sauce, salami og ricotta. | |

Alle vores pizzaer og pastaretter (undtagen nr. 20, 23, 80 og 81) kan laves **GLUTENFRI** (ekstra pris kr. 20,-). Spørg venligst vores tjenere. Vi har også glutenfri Peroni øl.



PIZZE BIANCHE - UDEN TOMATSAUCE

101. CONTADINA

Mozzarella, salsiccia (hakket svinepølse) og champignon.

105,-

102. SAPORITA

Mozzarella, salsiccia, grillet peberfrugt og gorgonzola.

120,-

103. TIROLESE

Mozzarella, radicchio, gorgonzola og speck (røget skinke).

120,-

104. POSITANO

Mozzarella, cherrytomater, rucola og frisk bøffelmozzarella i skiver.

130,-

105. PANCETTA E PATATE

Mozzarella, tynde skiver kartofler og italiensk bacon.

115,-

106. FUME'

Mozzarella, scamorza (frisk røget ost), champignon og speck (røget skinke).

115,-

107. FRIARIELLI

Scamorza, salsiccia, friarielli (napolitensk broccoli) og 'nduja chilicream.

130,-

108. TARTUFO

Mozzarella, squash i tynde skiver, kogt skinke og trøffelolie.

115,-

109. VEGETARIANA

Mozzarella og forskellige grøntsager.

125,-

110. CARPACCIO

Mozzarella, rucola, bresaola (okseinderlår) og parmesan i flager.

130,-

111. ITALIA

Mozzarella, basilikum pesto, cherrytomater og frisk bøffelmozzarella.

130,-

112. PORCINI

Mozzarella, Karl Johan svampe, taleggio ost og speck (røget skinke).

130,-

113. VALERIO

Mozzarella, pancetta i tern, salsiccia, stærk salami, 'nduja chilicream og basilikum.

130,-



MENU BAMBINO - BØRNEMENU

30. PASTA AL POMODORO	65,-
Pasta med tomatsoauce.	
31. PASTA AL BURRO E PARMIGIANO	65,-
Pasta med smør og parmesan.	
32. PASTA AL RAGU'	75,-
Pasta med "bolognese" kødsauce.	
34. PIZZA MARGHERITA	65,-
Pizza med tomatsoauce og mozzarella.	
35. PIZZA COTTO	75,-
Pizza med tomatsoauce, mozzarella og kogt skinke.	
36. PIZZA SALAME	75,-
Pizza med tomatsoauce, mozzarella og italiensk salami.	
37. PIZZA FANTASTICA	85,-
Pizza med mozzarella, pølse i skiver og pommes frites.	
38. GELATO	35,-
Dagens is - Venligst spørg vores tjener, hvad dagens is er.	

DESSERT OG OST

70. TIRAMISU'	60,-
Ladyfingers, mascarpone, æg, kaffe og marsala.	
71. PANNACOTTA	50,-
Flødebudding med vanilje (vælg mellem karamel/jordbær/chokolade Topping).	
72. SORBETTO AL LIMONE	50,-
Citronsorbet.	
73. COPPA GELATO	50,-
Dagens is - Venligst spørg vores tjener, hvad dagens is er.	
74. ARAGOSTINA AL CIOCCOLATO	50,-
Sprøde nougatfyldt croissant i mascarponecreme med kaffepulver.	
75. CROSTATA AL CIOCCOLATO	50,-
Chokoladetærte.	
76. FORMAGGI MISTI	60,-
Vores udvalg af italienske oste-specialiteter (3 slags).	

KAFFE

ESPRESSO	28,-
ESPRESSO DOPPIO	35,-
AMERICANO	28,-
DECAFFEINATO	30,-
CAPPUCCINO	35,-
CAFFE LATTE	35,-
THE	30,-
VARM KAKAO MED FLØDESKUM	40,-
IRISH COFFEE	70,-

LIKØR

GRAPPA
LIMONCELLO
SAMBUCA
MIRTO
FERNET BRANCA
AMARETTO
BRANDY VECCHIA ROMAGNA
AMARI: AVERNA, MONTENEGRO, RAMAZZOTTI, DEL CAPO, LUCANO

Glas a 40ml. Kr. 50,-

Marcantonio er et Trattoria drevet af ønsket om at skabe et autentisk miljø med rustikke italienske madtraditioner. Vi siger gerne, at maden skal smage, som den gjorde, da vi selv var drenge og var på besøg hos mormor hjemme i Rom: Enkelt og lækkert – og så skal stemningen være familiær og afslappet.

Hos Marcantonio bringer vi altså det bedste fra det italienske køkken til dig. Vores rustikke Trattoria er beliggende i hjertet af Odense byde. Der bydes på en række spændende smagsoplevelser. Fælles for dem alle er den traditionelle italienske baggrund og den ægte smag af Italien, hvor smagen og de enkle, nøje udvalgte råvarer er i fokus.

Velkommen til. Vi glæder os til at byde velkommen til en bid af Italien, når det er allerbedst.

Husk at du også kan få din pizza eller yndlingsret leveret direkte hjem til døren med "WOLT". Du kan bestille mad med levering på wolt.dk eller via deres app.

