



# Marcantonio

TRATTORIA - PIZZERIA

anno MMXVII



★ MENUKORT

“Her spiser man som man spiser i Italien”



## ITALIENSK COCKTAIL/APERITIVI

1. <b>Della casa</b> – Prosecco og Limoncello .....	65,-
2. <b>Bellini</b> – Prosecco og ferskensaft .....	65,-
3. <b>Spritz</b> – Prosecco, Aperol og soda .....	69,-
4. <b>Persichetto</b> – Prosecco, Vodka og ferskensaft .....	69,-
5. <b>Negroni</b> – Campari, Martini Rosso og Gin .....	79,-
6. <b>Sbagliato</b> – Campari, Martini Rosso og Prosecco .....	79,-

## DRIKKEVARER

- <b>Isvand</b> – Gratis ved køb af andre drikkevarer .....	(pr person) ...	12,-
- <b>Vand på flaske</b> – San Pellegrino eller Kurvand med citrus .....	(25 cl.) ...	28,-
- <b>Sodavand</b> – Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sport, Fanta, Lemon (25 cl.) ...	36,-	
	(50 cl.) ...	49,-
- <b>Aæble /Appelsin juice / Mælk</b> - .....	(25 cl.) ...	25,-
- <b>Hyldeblomst Økologisk</b> - .....	(flaske 275 ml.) ...	45,-
- <b>Alkoholfri Øl</b> – Moretti Zero .....	(flaske 330 ml.) ...	49,-
- <b>Glutenfri Øl</b> – Peroni senza Glutine .....	(flaske 330 ml.) ...	49,-

## FADØL

- <b>Carlsberg Pilsner</b> - 4,6% Alkohol .....	(25 cl.) ...	38,-
	(50 cl.) ...	56,-

Carlsberg er egentlig 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.

- <b>Tuborg Classic</b> - 4,6% Alkohol .....	(25 cl.) ...	38,-
	(50 cl.) ...	56,-

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, Tuborg, Grimbergen eller Kronenbourg sæson fadøl** –

**Spørg tjeneren efter dagens specieløl**

.....	(25 cl.) ...	45,-
.....	(40 cl.) ...	65,-

## SPECIAL ITALIENSK ØL

- **Peroni Nastro Azzurro** - 5.1% alkohol ..... (flaske 330 ml) .... **49,-**

En af de mest anerkendte italienske øl i verden, brygget af intet mindre end den fineste humle, de bedste italienske majs, det reneste vand og de bedste byg. En perfekte tørsti-øl

- **Peroni Gran Riserva Rossa** - 5.2% alkohol ..... (flaske 500 ml.) .... **69,-**

En allround-øl perfekt til kød og smagsrige pizzaer

- **Peroni Gran Riserva Doppio Malto** - 6.6% alkohol ... (flaske 500 ml.) .... **69,-**

Skabt for at fejre Peronis 150 års jubilæum. En topkvalitets dobbeltmalt og den enestående smag af kvalitet er anerkendt ved tildeling af flere prestigefyldte internationale priser

- **Peroni Gran Riserva Bianca (Weiss)** - 5.1% alkohol... (flaske 500 ml.) .... **69,-**

Øllen dufter friskt og syrligt af koriander og citrus med en smule krydret efterspil. Smagen byder på en blød mundfylde med en frisk syrlig sødme og en diskret snerpende eftersmag.

- **Peroni Gran Riserva Puro Malto** - 5.2% alkohol ..... (flaske 500 ml.) .... **69,-**

Ambrata er fyldig og godt afrundet, med en moderat bitterhed. Farven minder om rav med bronzeroner med intense humlesmage. Den er den sidst ankomne hos Peroni er endnu et eksempel på, at Peroni bærer på over 150 års historie og formår at brygge øl af allerhøjeste kvalitet.

Fantastisk øl som forstærker traditionelle italiensk retter.

- **Moretti Baffo d’Oro** - 4.8% alkohol ..... (flaske 330 ml.) .... **49,-**

En undergæret maltøl der er lavet på 100 % malt, det giver øllen en dejlig rund smag samt den karakteristiske livlige gyldne farve der også giver øllen sit navn “det gyldne overskæg”

- **Himera Semedorato IPA Ale** - 6% alkohol ..... (flaske 330ml.) .... **59,-**

Ufiltreret og upasteuriseret siciliensk Ale øl, naturligt eftergæret i flasken, brygget traditionelt. Den har en fyldig og cremet skum. Den har en intens aroma af citrusfrugter og grape.

- **Collesi Black** – 8% alkohol ..... (flaske 500ml.) .... **95,-**

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

**- Alkoholfri øl** – Moretti Zero ..... (flaske 330 ml.) .... **49,-**

**- Glutenfri øl** – Peroni senza Glutine ..... (flaske 330 ml.) .... **49,-**

# TRATTORIA

## ANTIPASTI - FORRET

- 11. Carpaccio di bresaola** – Carpaccio af okseinderlår med rucola, olie, citron og parmesan flager ..... **125,-**
- 12. Cozze alla sorrentina** – Blåmuslinger i hvidvin, persille, chili, hvidløg og tomatsauce ..... **95,-**
- 13. Bruschette miste** – Ristet brød med olie, hvidløg og kokkens fantasi ..... **79,-**
- 14. Antipasto Marcantonio** – Italiensk tapas med hjemmelavede småretter, øste og charcuterie ..... **150,-**
- 15. Fiori di zucca** – Friturestegte græskarblomster fyldt med mozzarella og anjoser ..... **69,-**
- 16. Scugnizzi al pomodoro** – Dybtstegte strimler af pizzadej med tomatsauce og parmesan ..... **65,-**

## PRIMI/PASTA – MELLEMRET

( \* TONNARELLI: frisk spaghetti med æg )

- 20. Lasagna classica** – Den velkendte klassiske... bare bedre :-) ..... **125,-**
- 21. Lasagna ai carciofi** – Med artiskok, bechamel sauce, mozzarella og Parmesan ..... **125,-**
- 22. Tonnarelli alla carbonara classica** – Guanciale-bacon, æg, sort peber og pecorino ost .... **125,-**
- 23. Tonnarelli all'amatriciana** – Guanciale-bacon, tomatsauce og pecorino ost ..... **125,-**
- 24. Tonnarelli alle vongole** - Med venusmuslinger, cherrytomater, persille og hvidløg ..... **145,-**
- 25. Risotto di mare** – Tomat, blåmuslinger, venusmuslinger, babyblæksprutte og kæmperejer ..... **165,-**

## SECONDI – HOVEDRET

<b>50. Frittura di mare</b> – Dybtstegte kæmperejer og blæksprutter serveret med blandet salat .....	<b>245,-</b>
<b>51. Saltimbocca alla Romana</b> – Kalveschnitzler med salvie og skinke, sauterede med hvidvin. ....	<b>195,-</b>
<b>52. Scaloppina al Prosecco</b> – Tynde skiver af kalvekød vendt i mel og stegt i smør og Prosecco, serveret med champignon sauterede med hvidløg og persille.....	<b>195,-</b>

## CONTORNI - TILBEHØR

<b>60. Patate fritte</b> – Pommes frites.....	<b>39,-</b>
<b>61. Insalata mista</b> – Blandet salat .....	<b>45,-</b>
<b>63. Friarielli</b> (napolitansk broccoli) sauterede med extrajomfruolivenolie, chili og hvidløg .....	<b>49,-</b>
<b>64. Cestino di pane</b> – Brød-kurv .....	<b>35,-</b>

## DESSERT OG OST

<b>70. Tiramisù</b> – Ladyfingers, mascarpone, æg, kaffe og marsala .....	<b>59,-</b>
<b>71. Pannacotta</b> – Flødebudding med vanilje (vælg mellem <b>karamel/jordbær/chokolade</b> topping)....	<b>55,-</b>
<b>72. Sorbetto al limone</b> – Amalfi's citron fyldt med sorbet-is .....	<b>59,-</b>
<b>73. Tartufo bianco affogato al caffè</b> – hvid chokoladeis toppet med varm kaffe .....	<b>69,-</b>
<b>74. Tartufo nero</b> – Italiensk is med forskellige chokolade smage, toppet med flødeskum .....	<b>59,-</b>
<b>75. Crostata al cioccolato / alla fragola</b> – Chokoladetærte eller jordbærtærte .....	<b>55,-</b>
<b>79. Formaggi misti</b> – Vores udvalg af italienske oste-specialiteter (3 slags) .....	<b>59,-</b>

## MENU BAMBINO - BØRN MENU

(Maks. 12 år)

<b>30. Pasta al pomodoro</b> – Pasta med tomatsauce .....	<b>65,-</b>
<b>31. Pasta burro e parmiggiano</b> – Pasta med smør og Grana parmesan .....	<b>65,-</b>
<b>32. Lasagna</b> – Pastaplade med "bolognese" kødsauce, bechamel sauce, mozzarella og parmesan ....	<b>85,-</b>

---

<b>34. Pizza Margherita</b> – med tomatsauce og mozzarella .....	<b>65,-</b>
<b>35. Pizza Cotto</b> – med tomatsauce, mozzarella og kogt skinke .....	<b>75,-</b>
<b>36. Pizza Salame</b> – med tomatsauce, mozzarella og italiensk salami .....	<b>75,-</b>
<b>37. Pizza Fantastica</b> – med mozzarella og pølse i skiver .....	<b>75,-</b>

# *A taste of Italy*

Menu tilbud Kr.199,-

## **Forret: Bruschette miste**

Tre forskellige specialiteter fra forskellige italienske regioner:  
hvidløg oliekompot, pesto genovese og semidrycherrytomater  
(\*kan variere\*)

## **Hovedret: Pizza eller Pasta**

Frit valg **pizza** eller "**primi piatti**" (pasta, risotto, gnocchi)  
fra vores sortiment i menuen

## **Dessert**

Valg af én af disse til den søde afslutning:

Kage: tiramisu, chokoladetærte, jordbærtærte, pannacotta,  
eller kaffe: alm.dansk kaffe, espresso, cappuccino  
eller likør: limoncello, sambuca, amaretto

# PIZZERIA

## **PIZZE ROSSE (med tomatsauce)**

<b>82. MARGHERITA</b> – Mozzarella og frisk basilikum .....	<b>90,-</b>
<b>83. ROMANA</b> – Mozzarella, anjoser, kapers, oliven og oregano .....	<b>100,-</b>
<b>84. PARMIGIANA</b> – Mozzarella, grillede auberginer, parmesan og basilikum .....	<b>120,-</b>
<b>85. DIAVOLA</b> – Mozzarella, stærk salami og scamorza (frisk røget komælksost) .....	<b>120,-</b>
<b>86. CAPRICCIOSA</b> – Mozzarella, artiskok, champignon, kogt skinke, og oliven .....	<b>130,-</b>
<b>87. CRUDO &amp; FUNGHI</b> – Mozzarella, luftørret skinke og champignon .....	<b>120,-</b>
<b>88. COTTO</b> – Mozzarella og kogt skinke .....	<b>110,-</b>
<b>89. COTTO &amp; FUNGHI</b> – Mozzarella, kogt skinke og champignon .....	<b>120,-</b>
<b>90. AGRO &amp; DOLCE</b> – Mozzarella, stærk salami, gorgonzola og karameliserede løg .....	<b>130,-</b>
<b>91. VEGANA</b> – Auberginer, squash, peberfrugt og artiskok .....	<b>130,-</b>
<b>92. PIZZA NANDO</b> – Mozzarella, italiensk bacon, løg og Pecorino Romano ost .....	<b>120,-</b>
<b>93. BUFALA</b> – Margherita med frisk bøffelmozzarella i skiver .....	<b>130,-</b>
<b>94. PORCAVACCA</b> – Mozzarella, italiensk bacon og salsiccia (hakket svinepølse) .....	<b>120,-</b>
<b>95. FUNGHI</b> – Mozzarella og champignon .....	<b>110,-</b>
<b>96. REGINA</b> – Mozzarella, luftørret skinke, rucola og Grana parmesan i flager .....	<b>130,-</b>
<b>97. TONNO</b> – Mozzarella, tun, løg, artiskok og oliven .....	<b>130,-</b>
<b>98. SALAMATA</b> – Mozzarella, luftørret skinke, alm. salami og stærk salami .....	<b>130,-</b>
<b>99. WURSTEL</b> – Mozzarella og pølse .....	<b>110,-</b>
<b>100. MARCANTONIO</b> – Maxipizza til 2 personer – 4 forskellige pizza i en: .....	<b>225,-</b>
- Luftørret skinke rucola og Grana parmesan i flager – champignon og salsiccia -	
- Cherrytomater og bøffelmozzarella i skiver – mozzarella og kogt skinke -	

## **PIZZE BIANCHE (uden tomatsauce)**

<b>101. QUATTRO FORMAGGI</b> – Mozzarella, gorgonzola, taleggio og scamorza .....	<b>120,-</b>
<b>102. PORCINI</b> – Mozzarella, salsiccia, scamorza og karl johan svampe .....	<b>130,-</b>
<b>104. POSITANO</b> – Mozzarella, cherrytomater, rucola og frisk bøffelmozzarella i skiver .....	<b>130,-</b>
<b>105. PANCETTA &amp; PATATE</b> – Mozzarella, tynde skiver kartofler og italiensk bacon .....	<b>120,-</b>
<b>109. VEGETARIANA</b> – Mozzarella, auberginer, squash, peberfrugt og artiskok .....	<b>130,-</b>
<b>110. CARPACCIO</b> – Mozzarella, rucola, bresaola (okseinderlår) og Grana parmesan i flager .....	<b>130,-</b>
<b>111. ITALIA</b> – Mozzarella, basilikum pesto, cherrytomater og frisk bøfmozzarella .....	<b>130,-</b>
<b>112. NUTELLA</b> – Focaccia med Nutella, jordbær og flormelis .....	<b>130,-</b>

## **CALZONI (INDBAGTE PIZZA'ER)**

<b>80. CLASSICO</b> – Tomatsauce, mozzarella, kogt skinke, champignon og ricotta ost .....	<b>120,-</b>
<b>81. SPECIALE</b> – Tomatsauce, mozzarella, salami, ricotta ost og peber .....	<b>120,-</b>

**ALLE VORES PIZZAER KAN LAVES GLUTENFRI.**  
**FOR GLUTENFRI PASTARETTER SPØRG TJENEREN**  
**(EXTRA PRIS KR. 30,-)**

**VI HAR OGSÅ GLUTENFRI PERONI ØL**

# HUSETS VIN (Italien)

## **- HVIDVIN -**

**Pinot Bianco Veneto I.G.T.** (alkohol 11,5%) ..... Glas 59,- Flaske 195,-  
Ung, innovativ vin egnet til enhver smag og lejlighed. Frisk og frugtagtig, med en attraktiv og typisk mineralitet. Pinot Bianco druer bidrager til vinens elegance og stil.

## **- RØDVIN -**

**Merlot Veneto I.G.T.** (alkohol 12%) ..... Glas 59,- Flaske 195,-  
Denne vin er produceret af 100% Merlot-druer, der er dyrket i Veneto-området omkring Verona i den nordlige del af Italien. Det er en vin med klar rubinrød farve, delikat og frisk frugtduft, fyldig, men samtidig blød og rund smag af modne frugter samt en behagelig og let bitter eftersmag. Denne harmoniske vin er særdeles velegnet til såvel lyse som mørke kødretter, pasta og diverse milde oste. Vinen bør drikkes, mens den er forholdsvis ung.

## **- ROSEVIN -**

**Bardolino Chiaretto D.O.C.** (alkohol 11,5%) ..... Glas 69,- Flaske 235,-  
Velsmagende rosévin lavet på den klassiske valpolicella-variant af duer. Det velkendte hus Cornalè står bag denne læskende og friske vin fra området Bardolino i Veneto i det nordlige Italien. Druerne er de tre klassiske blå druer corvina, rondinella og molinara, som bruges til en række populære vinvarianter.

**Punta Rosa Cannonau D.O.C.** (alkohol 13,5%) ..... Flaske 255,-  
Cannonau fra Sardegna har en lækker rosa farve med en frugtagtig bouquet. Elegante hints af blomster som roser og violer. Meget frisk og delikat med en bred palette af frugtnuancer. Vinen er så frisk og ungdommelig, at vi kalder vinen for munter.  
Anbefales sammen med fisk, skaldyr eller tapas platte.

## **- BOBLE/MOUSSERENDE VIN -**

**Prosecco Treviso D.O.C.** (alkohol 11%) ..... Glas 69,- Flaske 289,-  
Fremstår klar og lys med en fin mousse i glasset. Duften byder på en indtagende friskhed og noter af æble, mandel og hvide blomster. Smagen er appetitvækkende frisk og elegant med aromaer af pære og abrikos, og eftersmagen er tilpas tør og dejlig cremet. En mousserende vin som alle vil elske!

# VIN KORT (Italien)

## - HVIDVIN -

**Custoza D.O.C.** (alkohol 12%) ..... Glas 69,- Flaske 255,-

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 type vin, der er fremstillet på mange forskelligartede druer og er med til at give den masser af karakter, god syre og en mellem krop. Den bærer præg af mange typer aromaer og er ganske enkelt en fænomenal vin og bærer en DOC klassificering.

**Vermentino di Sardegna D.O.C.** (alkohol 13%) ..... Glas 69,- Flaske 255,-

På grund af det meget varme klima på Sardinien, så høstes druerne om natten lige inden daggry og føres i små kasser lagt på tøris til vingården for at bevare friskheden i frugten. Vinen har en fin strågylden farve med antydning af grønne kanter, en typisk bouquet af troiske frugter og lidt citrus og strejf af salvie. Smagen er blød og rund med undertoner af frisk mineralitet med et strejf af salt. Perfekt til fiskeretter og skaldyr

**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, lidt æble og fersken

**Sylvaner D.O.C.** (alkohol 13,5%) ..... Flaske 349,-

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

## - RØDVIN -

**Nero d'Avola I.G.T. - Økologisk** (alkohol 14,5%) ..... Glas 69,- Flaske 275,-

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

**Montefalco Riserva D.O.C.** (alkohol 14%) ..... Glas 89,- Flaske 355,-

Tør, kraftig, robust, elegant og krydret (perfekt til kød). Sangiovese, Merlot og Sagrantino fra Umbria. Spændende og lækker duft af vilde violer og mørke kirsebær sammen med sød krydderi og balsamiske noter og mineralske strejf af grafitt. 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,-

Der findes et væld af forskellige varianter inden for denne vingenre og dette velkendte og populære område. Og man kan altid være fuldkommen sikker på, at vinene matcher en lang række forskellige retter. Vinen fremstår indbydende i glasset med sin rubinrøde farve og lilla refleks. Eftersmagen er lang og behagelig. Tør, krydret og robust.

**Barolo tre Utin D.O.C.G.** (alkohol 14,5%) ..... Flaske 690,-

Nebbiolo fra Piemonte. Barolo med et klassisk og autentisk udtryk. Vinen er tør, kraftig og krydret med mange 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, fløjlsblød med krydrede toner af rosiner, blommer, lakrids og tobak samt et fint aftryk af eg

# KAFFE

<b>Espresso</b>	29,-
<b>Espresso doppio</b>	39,-
<b>Americano (alm. dansk kaffe)</b>	29,-
<b>Decaffeinato (kaffe uden kaffein)</b>	35,-
<b>Cappuccino</b>	35,-
<b>Caffelatte</b>	35,-
<b>The</b>	35,-
<b>Irish Coffee</b>	70,-

# LIKØR

**Grappa**  
**Limoncello**  
**Sambuca**  
**Mirto**  
**Fernet Branca**

**Amaretto**

**Brandy Vecchia Romagna**

**Amari: Averna, Montenegro, Ramazzotti, Del Capo, Lucano**

**Glas a 40ml. Kr. 50,-**

## Om Marcantonio Trattoria – Pizzeria

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 lækker – 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.

**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.**

**Og husk vores [Take-Away](#) på Læssøegade 180**

RESTAURANT GURU 2020



Marcantonio Trattoria Pizzeria

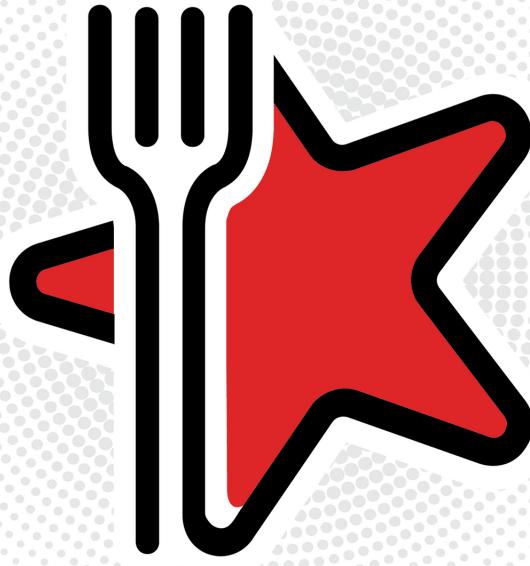
## BEST PIZZA in Odense



restaurantguru.com

Congrats to  
the Marcantonio Trattoria Pizzeria team  
Andrew Priest, Executive Director

RESTAURANT GURU 2020



Marcantonio Trattoria Pizzeria

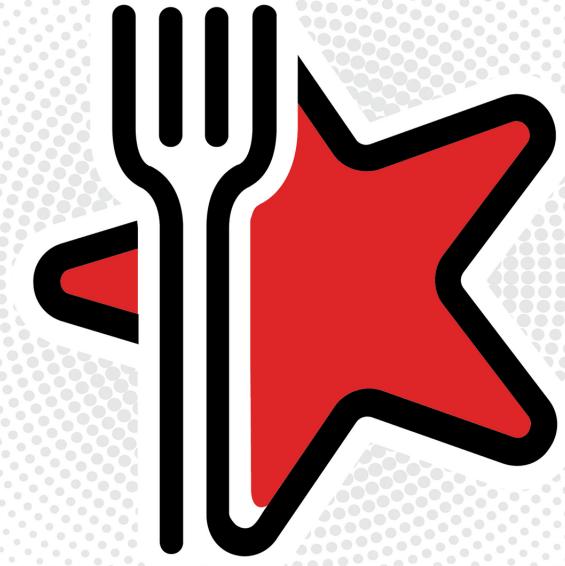
## BEST ITALIAN RESTAURANT in Odense



restaurantguru.com

Congrats to  
the Marcantonio Trattoria Pizzeria team  
Andrew Priest, Executive Director

RESTAURANT GURU 2020



Marcantonio Trattoria Pizzeria

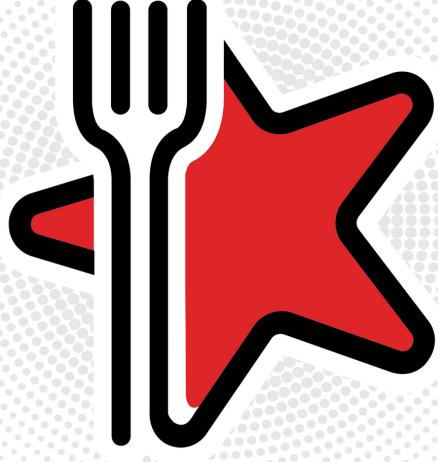
## BEST TIRAMISU in Odense



restaurantguru.com

Congrats to  
the Marcantonio Trattoria Pizzeria team  
Andrew Priest, Executive Director

RESTAURANT GURU 2020



Marcantonio Trattoria Pizzeria

## BEST SERVICE in Odense



restaurantguru.com

Congrats to  
the Marcantonio Trattoria Pizzeria team  
Andrew Priest, Executive Director

slurpy

Marcantonio Trattoria Pizzeria



RECOMMENDED  
ON SLURPY 2020

Congrats  
to you too

slurpy



Tripadvisor  
Travellers'  
Choice  
2020

Marcantonio  
Trattoria  
Pizzeria



7 Travel

≡ q

## The 25 Best Pizzas In Denmark

2 Months Ago | Sarah Clayton-Lea | 10 Min Read | 4 Comments

Europe Food

Have a craving for the best pizza in [Denmark](#)? Consider this your DIY slice-by-slice guide to the tastiest pies in the country. Whether you're a local looking for new food spots or just here for a few days while you're visiting, this is one place where carb lovers will be safe and sound.

Put your game face on; get ready to eat your bodyweight in fresh cheese and chargrilled dough at these seven best places for pizza...

7 Travel

## 9th. Marcantonio Trattoria – Pizzeria – Odense

They are known as one of the best places to eat great Italian food in the city and that includes pasta and meat dishes that are to die for. The key though, is to go for the pizza. The pies here are very traditional in style, with superb quality ingredients. This is a pizza that you are *not* going to forget in a hurry.

