



Marcantonio

TRATTORIA-PIZZERIA

anno MMXVII



MENUMKORT

“Her spiser man som man spiser i Italien”



ITALIENSK COCKTAIL/APERITIVI

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

DRIKKEVARER

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

FADØL

- Carlsberg Pilsner - 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.

- Tuborg Classic - 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.

- **Grimbergen, Kronenbourg, eller Tuborg Påske og Jule sæson fadøl** –

Spørg tjeneren efter dagens specieløl

..... (25 cl.)	45,-
..... (50 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 snerpande 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 bronzetoner 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.

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

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

TRATTORIA

ANTIPASTI - FORRET

- 10. Parmigiana di Melanzane** – Stegte auberginer, tomat, mozzarella og basilikum (med ristet brød) **110,-**
- 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 tomat sauce **110,-**
- 13. Bruschette miste** – Ristet brød med olie, hvidløg og kokkens fantasi **79,-**
- 14. Antipasto Marcantonio** – Italiensk tapas med hjemmelavede småretter, oste og charcuterie **150,-**
- 15. Fiori di zucca** – Friturestegte græskarblomster fyldt med mozzarella og anjoser **69,-**
- 16. Scugnizzi al pomodoro** – Dybtstegte strimler af pizzadej med tomat sauce og parmesan **65,-**

PRIMI/PASTA – MELLEMRER

(* TONNARELLI: frisk spaghetti med æg)

- 20. Lasagna classica** – Den velkendte klassiske... bare bedre :-) **125,-**
- 21. Lasagna al salmone** – Med laks, blandet grøntsager, mozzarella og bechamel sauce **135,-**
- 22. Tonnarelli alla carbonara classica** – Guanciale-bacon, æg, sort peber og pecorino ost **125,-**
- 23. Tonnarelli all'amatriciana** – Guanciale-bacon, tomat sauce og pecorino ost **125,-**
- 24. Pasta alla mediterranea** - Med burrata ost, baby-blæksprutter, cherrytomater og persille **135,-**
- 25. Risotto di mare** – Tomat, blåmuslinger, venusmuslinger, babyblæksprutte og tiger rejer..... **165,-**
- 26. Risotto ai funghi porcini** – Risotto med Karl-Johan svampe **145,-**
- 27. Gnocchi al ragu di cinghiale** – Kartoffelpasta med vildsvineragout **145,-**
- 28. Gnocchi alla bolognese** – Med den klassiske bolognese sauce og Grana parmesan ost **120,-**

SECONDI – HOVEDRET

- 50. Frittura di mare** – Dybtstegte kæmperejer og blæksprutter serveret med blandet salat 245,-
- 51. Saltimbocca alla Romana** – Kalveschnitzler med salvie og skinke, sauterede med hvidvin.
og serveret med kartofler med smør og rosmarin 195,-
- 52. Scaloppina al Gorgonzola** – Tynde skiver af kalvekød vendt i mel og stegt i smør og
Gorgonzolasauce, serveret med champignon sauterede med hvidløg og persille 195,-
- 53. Valdostana** – Italiensk Cordon-Bleu med kogt skinke og stracchino (smøreost af komælk),
rucola og cherrytomater, serveret med kartofler sauterede med smør og rosmarin 195,-

CONTORNI - TILBEHØR

- 60. Patate fritte** – Pommes frites..... 39,-
- 61. Insalata mista** – Blandet salat 45,-
- 62. Patate in padella** - Kartofler sauterede på pande med smør og rosmarin 45,-
- 64. Cestino di pane** – Brød-kurv 30,-

DESSERT OG OST

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

MENU BAMBINO - BØRN MENU

(Maks. 12 år)

- 30. Pasta al pomodoro** – Pasta med tomatsauce 65,-
- 31. Pasta burro e parmigiano** – Pasta med smør og Grana parmesan 65,-
- 32. Lasagna** – Pastaplade med "bolognese" kødsauce, bechamel sauce, mozzarella og parmesan 85,-
- 33. Pasta al Ragu** – Med den klassiske bolognesesauce og Grana parmesan ost 75,-

-
- 34. Pizza Margherita** – med tomatsauce og mozzarella 65,-
- 35. Pizza Cotto** – med tomatsauce, mozzarella og kogt skinke 75,-
- 36. Pizza Salame** – med tomatsauce, mozzarella og italiensk salami 75,-
- 37. Pizza Fantastica** – med tomat, mozzarella og partypølse 75,-

A close-up photograph of a silver fork lifting a portion of spaghetti. A single fresh basil leaf is perched on top of the pasta. The background is a blurred plate of spaghetti with tomato sauce and more basil.

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)

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

PIZZE BIANCHE (uden tomatsauce)

101. QUATTRO FORMAGGI	– Mozzarella, gorgonzola, taleggio og scamorza	120,-
102. PORCINI	– Mozzarella, salsiccia, scamorza og karl johan svampe	130,-
104. POSITANO	– Mozzarella, cherrytomater, rucola og frisk bøffelmozzarella i skiver	130,-
105. PANCETTA & PATATE	– Mozzarella, tynde skiver kartofler og italiensk bacon	120,-
109. VEGETARIANA	– Mozzarella, auberginer, squash, peberfrugt og artiskok	130,-
110. CARPACCIO	– Mozzarella, rucola, bresaola (okseinderlår) og Grana parmesan i flager	130,-
111. ITALIA	– Mozzarella, basilikum pesto, cherrytomater og frisk bøfmozzarella	130,-
112. PERE & GORGONZOLA	– Mozzarella, gorgonzola, pærer og valnødder	120,-

CALZONI (INDBAGTE PIZZA'ER)

80. CLASSICO	– Tomatsauce, mozzarella, kogt skinke, champignon og ricotta ost	120,-
81. SPECIALE	– Tomatsauce, mozzarella, speck, og stracchino (smøreost af komælk)	125,-

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 druer. Det velkendte hus Cornalè står bag denne lækende 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/MOUSERENDE 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 abrikoser

- 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

Barbera d'Asti Superiore D.O.C.G. (alkohol 15%) Glas 89,- Flaske 355,-
Druen giver meget mørke vine som er rige på frugtsyre med et moderat indhold af tanin. Dette gør Barbera til en meget velegnet madvin. Vinen er meget mørk og fyldig dufter og smager af skovbær, blandet med krydrede toner fra opholdet på egefade, eftersmagen er varm og blød. Vinen er lagret ca. 12 måneder på egefade og kan gemmes i op til 8-12 år. Står sig godt til vildt og kraftige kødretter.

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 reflekser. 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

Espresso	29,-
Espresso doppio	39,-
Americano (alm. dansk kaffe)	29,-
Decaffeinato (kaffe uden kaffein)	35,-
Cappuccino	35,-
Caffelatte	35,-
The	35,-
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,-

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 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.

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



BIG

✈️ Travel

≡

🔍

Europe

Food

The 25 Best Pizzas In Denmark

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

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...

BIG

✈️ 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.