

# Marcantonio

TRATTORIA-PIZZERIA

anno MMXVII



"Her spiser man som man spiser i Italien"



#### **COCKTAIL & APERITIVI**

<ol> <li>Della casa – Prosecco e Limoncello</li> <li>Bellini – Prosecco e sciroppo di pesca</li> </ol>		79,- 79,- 85,-	
3. Spritz – Prosecco, Aperol e soda			
<b>4. Persichetto</b> – Prosecco, Vodka e sciroppo di pesca		75,-	
5. Negroni – Campari, Martini Rosso e Gin		89,-	
6. Sbagliato – Campari, Martini Rosso e Prosecco		89,-	
BEVANDE			
- Acqua – A pagamento se non si ordina altro da bere	(a persona)	15,-	
- Acqua in bottiglia – San Pellegrino	` -	30,-	
•	(50 cl.)		
- Bibite – Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sport, Fanta, Lemon	(25 cl.)	39,-	
	(50 cl.)		
- Succo di mela / arancia / Latte -		29,-	
- Sidro di sambuco Ecologico - (bottiglia d	da 275 ml.)	49,-	
- Birra senza alcohol – Moretti Zero (bottiglia d	,	59,-	
- Birra senza glutine – Peroni senza Glutine (bottiglia d	da 330 ml.)	59,-	
BIRRE ALLA SPINA			
- Carlsberg Pilsner - 4,6% Alcohol			
	(50 cl.) soprattutto della lo e la dolcezza		
- Carlsberg Pilsner - 4,6% Alcohol  Carlsberg è effettivamente diventato parte del patrimonio culturale e s sete danese. Un armonioso equilibrio tra l'amarognolo sapore del luppo	(50 cl.) coprattutto della lo e la dolcezza niuma.	59,- 39,-	
- Carlsberg Pilsner - 4,6% Alcohol  Carlsberg è effettivamente diventato parte del patrimonio culturale e s sete danese. Un armonioso equilibrio tra l'amarognolo sapore del luppo della mela, con quel brillante colore dorato della sua inconfondibile sch	(50 cl.)	59,-	
- Carlsberg Pilsner - 4,6% Alcohol  Carlsberg è effettivamente diventato parte del patrimonio culturale e s sete danese. Un armonioso equilibrio tra l'amarognolo sapore del luppo della mela, con quel brillante colore dorato della sua inconfondibile sch.  - Tuborg Classic - 4,6% Alcohol  La prima birra "Classica" della Danimarca, Tuborg Classic è un marcatamente ambrata e leggermente complessa con un piacevole gua retrogusto leggermente dolce. È molto bevibile, con molte impression bicchiere, Tuborg Classic appare di colore marroncino chiaro con una	(50 cl.) soprattutto della lo e la dolcezza niuma.  (25 cl.) (50 cl.) na birra chiara sto tostato e un ni gustative. Al a bella schiuma	59,- 39,- 59,-	
- Carlsberg Pilsner - 4,6% Alcohol  Carlsberg è effettivamente diventato parte del patrimonio culturale e sete danese. Un armonioso equilibrio tra l'amarognolo sapore del luppo della mela, con quel brillante colore dorato della sua inconfondibile schenera della sua inconfondibile schenera della prima birra "Classica" della Danimarca, Tuborg Classic è un marcatamente ambrata e leggermente complessa con un piacevole guaretrogusto leggermente dolce. È molto bevibile, con molte impression bicchiere, Tuborg Classic appare di colore marroncino chiaro con una color avorio, e il profumo è fresco.	(50 cl.) soprattutto della lo e la dolcezza niuma.  (25 cl.) (50 cl.) na birra chiara sto tostato e un ni gustative. Al a bella schiuma	59,- 39,- 59,-	
<ul> <li>Carlsberg Pilsner - 4,6% Alcohol</li> <li>Carlsberg è effettivamente diventato parte del patrimonio culturale e sete danese. Un armonioso equilibrio tra l'amarognolo sapore del luppo della mela, con quel brillante colore dorato della sua inconfondibile sch</li> <li>Tuborg Classic - 4,6% Alcohol</li> <li>La prima birra "Classica" della Danimarca, Tuborg Classic è ur marcatamente ambrata e leggermente complessa con un piacevole gur retrogusto leggermente dolce. È molto bevibile, con molte impression bicchiere, Tuborg Classic appare di colore marroncino chiaro con una color avorio, e il profumo è fresco.</li> <li>Birre stagionali: Grimbergen, Kronenbourg, Tuborg di</li> </ul>	(50 cl.)	59,- 39,- 59,-	

#### **BIRRE SPECIALI ITALIANE**

- <b>Peroni Nastro Azzurro</b> - 5.1% alcohol  Una delle birre italiane più rinomate nel mondo, prodotta ni luppoli, dal miglior mais italiano, dall'acqua più pura e dal mig	entemeno che dai migliori
- <b>Peroni Gran Riserva Rossa</b> - 5.2% alcohol La perfetta birra a tutto-tondo per una pizza saporita.	(bottiglia 500 ml.) <b>79,-</b>
- Peroni Gran Riserva Doppio Malto - 6.6% alcoho Creata per celebrare i 150 anni della Peroni, è una doppio ma gusto unico è riconosciuto con l'assegnazione di numerosi prer	lto di prima qualità e il suo
- Peroni Gran Riserva Bianca (Weiss) - 5.1% alcoho La birra ha un profumo fresco e acidulo di coriandolo e leggermente speziato. Al gusto offre una morbida sensazione de leggermente speziato.	agrumi con un retrogusto
- Peroni Gran Riserva Puro Malto - 5.2% alcohol  Ambrata, corposa e rotonda, con una moderata amarezza. Il toni bronzei con intenso gusto di luppolo. È l'ultima arrivata esempio che Peroni porta con sé con oltre 150 anni di storia la di altissima qualità. Birra fantastica che esalta i piatti della trac	colore ricorda l'ambra dai della Peroni ed è un altro a capacità di produrre birre
- Moretti Baffo d'Oro - 4.8% alcohol  Una birra composta al 100% da malto sottofermentato, dona u caratteristico colore dorato e vivace che dà anche alla birra il n	un bel gusto rotondo e quel
- Himera Semedorato IPA Ale - 6% alcohol Una Ale Siciliana non filtrata e non pastorizzata, a fermenta prodotta con metodo tradizionale. Ha una schiuma ricca e intenso di agrumi e uva.	zione naturale in bottiglia,
<u>- Birra senza Alcohol</u> – Moretti Zero	(bottiglia 330 ml.) <b>59,-</b>
- Birra senza Glutine – Peroni senza Glutine	(bottiglia 330 ml.) <b>59,-</b>

### **TRATTORIA**

#### **ANTIPASTI**

11. Carpaccio di bresaola – Carpaccio di bresaola con rucola, olio, limone e scaglie di Grana	125,-
12. Cozze alla sorrentina – Vino bianco, salsa di pomodoro, aglio, prezzemolo, peperoncino	125,-
13. Bruschette miste – Pane bruscato con aglio e olio, pomodorini, pesto genovese e di olive	79,-
14. Antipasto Marcantonio – Tagliere di specialità italiane: affettati, formaggi e fritture	150,-
15. Fiori di zucca – Fiori di zucca fritti, ripieni di mozzarella e alici	79,-
<b>16. Scugnizzi al pomodoro</b> – Bastoncini di impasto di pizza fritti, serviti con salsa di pomodoro	69,-
17. Caprese di Bufala – Mozzarella di bufala Campana DOP, pomodori, basilico e insalata	90,-
<b>18.</b> Caprese di Burrata – Burrata Pugliese con pesto al basilico, rucola e prosciutto di Parma	119,-
PRIMI / PASTA	
PRIMI / PASTA  20. Lasagna classica – Strati di sfoglia di pasta, ragù, mozzarella, Grana e bechamelle	129,-
20. Lasagna classica – Strati di sfoglia di pasta, ragù, mozzarella, Grana e bechamelle	129,-
<ul> <li>20. Lasagna classica – Strati di sfoglia di pasta, ragù, mozzarella, Grana e bechamelle</li></ul>	129,- 129,-
<ul> <li>20. Lasagna classica – Strati di sfoglia di pasta, ragù, mozzarella, Grana e bechamelle</li></ul>	129,- 129,- 139,-

#### **SECONDI**

<b>50. Frittura di mare</b> – Classica frittura di gamberi e calamari servita con insalata mista	245,-
<b>51. Pesce Spada alla siciliana</b> – Pesce spada cotto con pomodorini, alici, capperi, olive, aglio,	
peperoncino e prezzemolo, servito con patate	
<b>52.</b> Cotoletta alla pollo – Cotoletta di pollo impanato servito con patate fritte	189,-
<b>53. Paillard di filetto</b> – Medaglioni di filetto alla griglia con rucola, pomodorini, Grana e balsamico	265,-
CONTORNI	
60. Patate fritte –	39,-
61. Insalata mista –	45,-
<b>62. Patate in padella -</b> Ripassate con burro e rosmarino	· ·
63. Cestino di pane –	
DESSERT & FORMAGGI	
70. Tiramisù – Savoiardi, mascarpone, uovo, caffe e marsala	
71. Pannacotta – Budino di panna, zucchero e vaniglia ai gusti: caramello / fragola / ciccolato	55,-
<b>72. Sorbetto al limone</b> – 1/2 limone di Amalfi ripieno di sorbetto	
73. Tartufo bianco affogato al caffè –	
74. Tartufo nero –	60,-
75. Torta al cioccolato -	. <b>60,-</b>
76. Torta di Fragole -	65,-
77. Formaggi misti – Una nostra selezione di formaggi con marmellatine (3 tipi)	65,-
<del></del>	
PASTA BAMBINO	
(Max. 12 anni)	
20. Doute al manuadana	<i>(</i> =
30. Pasta al pomodoro –	
31. Pasta burro e parmigiano –	65,- 95 -
33. Pasta al Ragu –	

# A little taste of Italy

## **Antipasto: Bruschette miste**

Tre differenti specialit<mark>à italiane d</mark>a differenti regioni italiane: classico olio all'aglio, pe<mark>sto genove</mark>se e pomodorini semisecchi (\* potrebbero variare \*)

## Per seguire: Pizza o Pasta

Libera scelta dal menu tra le nostre pizze oppure tra i "primi piatti" (paste, lasagna ecc.)

## Dessert

Scegli tra una delle nostre dolci soluzioni:
Dolci: tiramisu, pannacotta, torta di fragole o al cioccolato
oppure un caffè: espresso, americano o cappuccino
o un liquore: limoncello, sambuca, amaretto

(differenti dessert + DKK 25,-)

Menu Kr. 245,-



## MENU 3 PORTATE A LIBERA SCELTA

Primi / Pasta

Secondi

Dessert

Kr.345,-

### **PIZZERIA**

#### PIZZE ROSSE (con pomodoro)

<b>82.</b> MARGHERITA – Mozzarella e basilico fresco	
83. ROMANA – Mozzarella, alici, capperi, olive e origano	1
<b>84. PARMIGIANA</b> – Mozzarella, melanzane grigliate, parmigiano e basilico	1
85. DIAVOLA – Mozzarella, salame piccante e scamorza	1
<b>86.</b> CAPRICCIOSA – Mozzarella, carciofini, funghi, prosciutto cotto, e olive	]
87. CRUDO & FUNGHI – Mozzarella, prosciutto di Parma e funghi	j
88. COTTO – Mozzarella e prosciutto cotto	j
89. COTTO & FUNGHI – Mozzarella, prosciutto cotto e funghi	1
90. AGRO & DOLCE – Mozzarella, salame piccante, gorgonzola e cipolle caramellate	1
91. VEGANA – Melanzane, zucchine, peperoni e carciofini	
92. PIZZA NANDO – Mozzarella, pancetta, cipolla e Pecorino Romano	-
93. BUFALA – Margherita con mozzarella di bufala	-
94. PORCAVACCA – Mozzarella, pancetta e salsiccia	
95. FUNGHI – Mozzarella e funghi	
96. REGINA – Mozzarella, rucola prosciutto di Parma e Grana in scaglie	1
97. TONNO – Mozzarella, tonno, cipolla, carciofini e olive	ĵ
98. SALAMATA – Mozzarella, salame dolce, salame piccante e prosciutto crudo in forno	
100. MARCANTONIO – Maxipizza til 2 personer – 4 differenti pizze in una:	
- Prosciutto di Parma, rucola e Grana in scaglie – Funghi e salsiccia -	

- Pomodorini, mozzarella di bufala e baslico – Prosciutto cotto e mozzarella -

#### PIZZE BIANCHE (senza pomodoro)

<b>101. QUATTRO FORMAGGI</b> – Mozzarella, gorgonzola, taleggio, scamorza e Grana	130,-
102. BURRATA – Mozzarella, mortadella, burrata, pistacchio e basilico	150,-
103. ZUCCHINELLA – Mozzarella, zucchine, prosciutto cotto, pomodorini e Grana in scaglie	130,-
104. POSITANO – Mozzarella, rucola, pomodorini, e mozzarella di bufala	150,-
105. PANCETTA & PATATE – Mozzarella, patate, pancetta e rosmarino	130,-
106. FUNGHI E SALSICCIA – Mozzarella, funghi e salsiccia	130,-
109. VEGETARIANA – Mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni e carciofini	130,-
110. CARPACCIO – Mozzarella, rucola, bresaola e Grana in scaglie	140,-
111. ITALIA – Mozzarella, pesto genovese, pomodorini e mozzarella fiordilatte	130,-
112. ESTATE – Mozzarella, rucola, gamberetti, pomodorini e mozzarella fiordilatte	140,-
CALZONI  80. CLASSICO – Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e ricotta  PIZZE BAMBINO	130,-
34. MARGHERITA –	75,-
35. COTTO – Margherita con prosciutto cotto	85,-
36. SALAME – Margherita con salame	85,-
37. FANTASTICA – Margherita con wurstel	85,-

# TUTTE LE NOSTRE PIZZE POSSONO ESSERE PREPARATE SENZA GLUTINE.

PER LE PASTE INVECE VI PREGHIAMO DI DOMANDARE AL PERSONALE

(EXTRA DKK 30,-)

ABBIAMO ANCHE LA BIRRA PERONI SENZA GLUTINE

#### VINI DELLA CASA

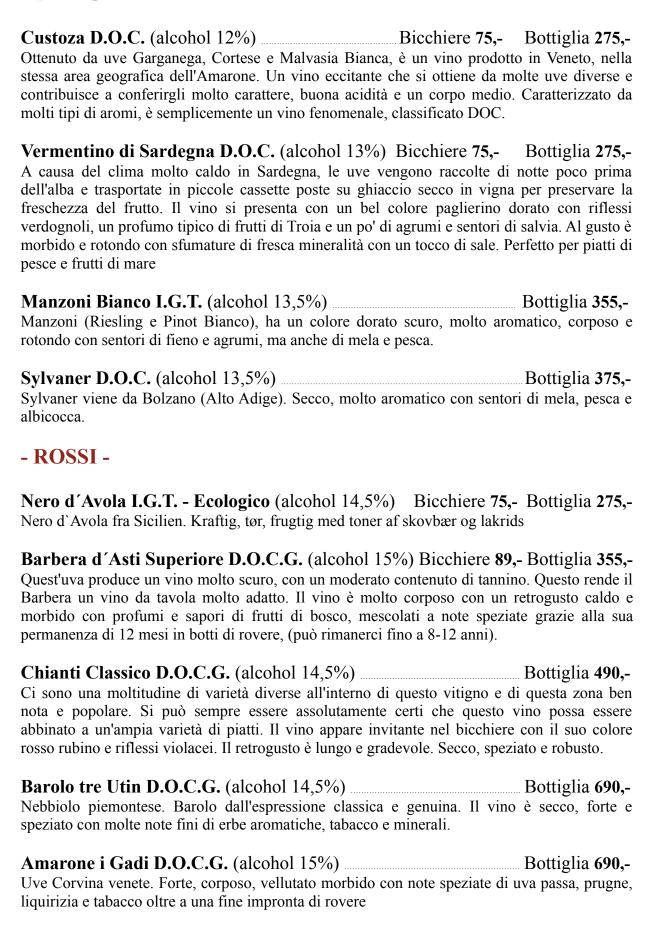
#### - VINO BIANCO -Pinot Bianco Veneto I.G.T. (alcohol 11,5%) ...... Bicchiere 65,-Bottiglia 220,-Vino giovane E innovativo, adatto ad ogni gusto e occasione. Fresco e fruttato, con una mineralità attraente e tipica. Le uve Pinot Bianco contribuiscono all'eleganza e allo stile del vino. - VINO ROSSO -Merlot Veneto I.G.T. (alcohol 12%) Bicchiere 65,-Bottiglia 220,-Ouesto vino è prodotto da uve Merlot 100% coltivate nella zona del Veneto intorno a Verona nel nord Italia. E' un vino dal colore rosso rubino limpido, profumo delicato e di frutta fresca, di corpo pieno, ma allo stesso tempo morbido e rotondo dal gusto di frutta matura ed un retrogusto gradevole e leggermente amarognolo. Questo vino armonico è particolarmente adatto a piatti di carne sia chiara che scura, primi piatti e vari formaggi dolci. Il vino va bevuto relativamente giovane. - VINO ROSE' -Bardolino Chiaretto D.O.C. (alcohol 11,5%) Bicchiere 75,- Bottiglia 250,-Gustoso vino rosato ottenuto dalla classica variante valpolicella dell'uva. La nota casa Cornalè è alla base di questo vino rinfrescante e fresco della zona di Bardolino nel Veneto nel nord Italia. Le uve sono le tre classiche uve corvina, rondinella e molinara, che vengono utilizzate per una serie di varietà di vino popolari. Punta Rosa Cannonau D.O.C. (alcohol 13,5%) Bottiglia 285,-Il Cannonau di Sardegna ha un delizioso colore rosa con un profumo fruttato. Eleganti sentori di fiori come rose e violette. Molto fresco e delicato con un'ampia gamma di sfumature di frutta. Il vino è così fresco e giovanile che viene descritto con l'appellativo di "allegro". Consigliato con piatti di pesce, frutti di mare o tapas. - BOLLICINE / DA DESSERT -Prosecco Treviso D.O.C. (alcohol 11%) Bicchiere 75,-Bottiglia 310,-Appare limpido e leggero con una bella mousse nel bicchiere. Il profumo offre una freschezza accattivante e note di mela, mandorla e fiori bianchi. Il gusto è appetitoso fresco ed elegante con pera e albicocca, e il retrogusto è adeguatamente asciutto e piacevolmente cremoso. Uno

**Verduzzo Feudo Italia** (alcohol 11%) Bicchiere **75,-** Bottiglia **275,-** Il Verduzzo è leggermente frizzante con note dolciastre, di gusto aromatico e fruttato, armonico e con un retrogusto di mela e agrumi. Un vino perfetto sia come aperitivo che accompagnando un antipasto o un buon dessert.

spumante che piacerà a tutti!

#### **CARTA DEI VINI**

#### - BIANCHI -



#### **CAFFETTERIA**

Espresso	
Espresso doppio	45,-
Americano (caffè lungo)	32
Decaffeinato	
Cappuccino	39,-
Caffelatte	39,- 35,- 75,-
The	35,-
Irish Coffee	75,-

#### **DISTILLATI**

Grappa
Limoncello
Sambuca
Fernet Branca
Amaretto
Brandy Vecchia Romagna
Amari: Averna, Del Capo, Di Bergamo

Bicchiere da 40ml. Kr. 60,-

#### Om Marcantonio Trattoria - Pizzeria

Marcantonio è una Trattoria creata con il desiderio di riprodurre un ambiente autentico con tradizioni alimentari rustiche italiane. Ci piace dire che il cibo dovrebbe avere il sapore di quando eravamo ragazzi e stavamo visitando le nostre nonne la domenica a Roma: semplice e delizioso (quindi l'atmosfera deve risultare familiare e rilassata).

Al Marcantonio cerchiamo di trasmettere il meglio della cucina italiana. La nostra trattoria si trova nel cuore della città di Odense, dove la missione è offrire delle piacevoli esperienze di gusto. Il segreto della nostra ricetta vincente, è da ricercarsi nel nostro background di italiani DOC, consapevoli dei veri sapori delle nostre terre, dove gli ingredienti semplici e accuratamente selezionati vengono sempre messi al centro.

Benvenuti. Ci auguriamo vi sentiate come a casa vostra, in Italia. Buon appetito!

Ricorda che potrai sempre avere i tuoi piatti preferiti ordinandoli con:
"WOLT", "JUST-EAT" ed "HUNGRY"

Puoi farlo attraverso i link della nostra pagina web

www.marcantonio.dk
oppure attraverso le applicazioni dedicate

Puoi anche ordinare presso il nostro Take-Away sito in Læssøegade 180

## STUDENT'S MENU 2022 (Kr. 125,- with drink)

#### **PIZZE ROSSE** (with tomato sauce)

- **82.** MARGHERITA Mozzarella and fresh basil
- 83. ROMANA Mozzarella, anchovies, capers, olives and oregano
- **85. DIAVOLA** Mozzarella, spicy salami and scamorza (fresh smoked cheese)
- 87. CRUDO & FUNGHI Mozzarella, Parma's ham and mushrooms
- **88. COTTO** Mozzarella and ham
- 89. COTTO & FUNGHI Mozzarella, ham and mushrooms
- 92. PIZZA NANDO Mozzarella, italian bacon, onion and Pecorino Romano cheese
- **94.** PORCAVACCA Mozzarella, italian bacon and italian sausage
- **95. FUNGHI** Mozzarella, and mushrooms
- **97. TONNO** Mozzarella, tuna, onjons, artichoke and olives

#### **PIZZE BIANCHE** (without tomato sauce)

- **101. QUATTRO FORMAGGI** Mozzarella, gorgonzola, taleggio and scamorza
- 103. ZUCCHINELLA Mozzarella, grilled zucchini, ham, cherrytomatoes and Parmesan
- **105. PANCETTA & PATATE** Mozzarella, thin sliced potatoes and italian bacon
- 106. FUNGHI E SALSICCIA Mozzarella, mushrooms and italian sausage
- **109. VEGETARIANA** Mozzarella and different vegetables
- 111. ITALIA Mozzarella, basil pesto sauce, cherry tomatoes and fresh mozzarella

#### **CALZONI (STUFFED PIZZA'S)**

**80.** CALZONE CLASSICO – Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms and ricotta cheese

#### PASTA & OTHER

- **20. LASAGNA CLASSICA** The well know classic... Just better :-)
- **21. PASTA ALL' ORTOLANA -** With tomato sauce, different vegetables, spices and parmesan
- **22. PASTA ALLA CARBONARA** With egg, guanciale-bacon, black pepper and pecorino cheese
- 23. PASTA AL RAGU' Classic bolognese sauce, with meat, tomato and Parmesan cheese

#### ALL OUR PIZZA'S AND PASTA'S CAN BE REQUESTED

#### **GLUTEN FREE**

(EXTRA PRICE KR. 30,-)
PLEASE ASK THE WAITERS

#### **DRINK'S**

**SPARKLING WATER:** S.Pellegrino 25cl.

**<u>25cl. DRAFT BEER</u>** Carlsberg Pilsner and Tuborg Classic

**GLASS of WINE** Red Merlot, White Pinot Bianco and Rosé Bardolino

<u>25cl. SODAS</u> Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sport (Sprite), Fanta, Schweppes Lemon

Offer valid every day from 12pm to 16pm and Sundays through Wednesdays from 12pm to 22pm

It can't be combined with other offers.









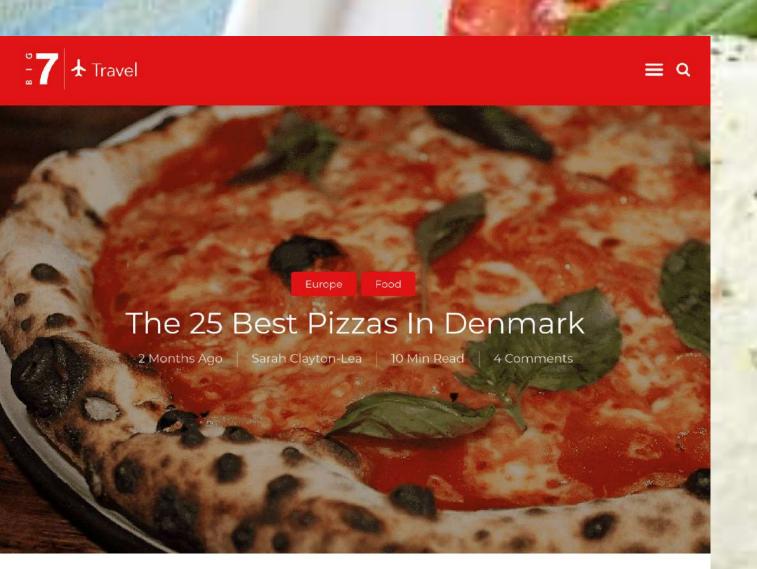




Marcantonio Trattoria Pizzeria

**≡** Q





Have a craving for the best pizza in <u>Denmark?</u> 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...



Travel

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.

