



Marcantonio

TRATTORIA-PIZZERIA

anno MMXVII



■ MENUKORT

“Her spiser man som man spiser i Italien”



ITALIENSK COCKTAIL/APERITIVI

1. Della casa – Prosecco og Limoncello	79,-
2. Bellini – Prosecco og ferskensaft	79,-
3. Spritz – Prosecco, Aperol og soda	85,-
4. Persichetto – Prosecco, Vodka og ferskensaft	75,-
5. Negroni – Campari, Martini Rosso og Gin	89,-
6. Sbagliato – Campari, Martini Rosso og Prosecco	89,-

DRIKKEVARER

- Isvand – Gratis ved køb af andre drikkevarer (pr person)	15,-
- Vand på flaske – San Pellegrino (25 cl.)	35,-
..... (50 cl.)	45,-
- Sodavand – Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sport, Fanta, Lemon (25 cl.)	39,-
..... (50 cl.)	65,-
- Æble juice / Appelsin juice / Mælk - (25 cl.)	35,-
- Hyldeblomst Økologisk - (flaske 275 ml.)	49,-
- Alkoholfri Øl – Moretti Zero (flaske 330 ml.)	59,-

FADØL

- Carlsberg Pilsner - 4,6% Alkohol (25 cl.)	39,-
..... (50 cl.)	65,-

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.)	39,-
..... (50 cl.)	65,-

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.)	49,-
..... (50 cl.)	75,-

• SPECIAL ITALIENSK ØL

- **Peroni Nastro Azzurro** - 5.1% alkohol (flaske 330 ml) 59,-

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.) 79,-

En allround-øl perfekt til kød og smagsrige pizzaer

- **Peroni Gran Riserva Doppio Malto** - 6.6% alkohol (flaske 500 ml.) 79,-

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.) 79,-

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 snerpending eftersmag.

- **Peroni Gran Riserva Puro Malto** - 5.2% alkohol (flaske 500 ml.) 79,-

Ambrata er fyldig og godt afrundet, med en moderat bitterhed. Farven minder om rav med bronzetoner med intense humlesmager. 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.) 59,-

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 Samedorato IPA Ale** - 6% alkohol (flaske 330ml.) 69,-

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.) 59,-

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 125,-
- 13. **Bruschette miste** – Ristet hjemmebagt brød med olie, hvidløg og kokkens fantasi 79,-
- 14. **Antipasto Marcantonio** – Italiensk tapas med hjemmelavede småretter, oste og charcuterie 159,-
- 15. **Fiori di zucca** – Friturestegte græskarblomster fyldt med mozzarella og anjoser 79,-
- 16. **Scugnizzi al pomodoro** – Dybtstegte strimler af pizzadej med tomatsauce og parmesan 69,-
- 17. **Crespella Emmental e prosciutto** – Saltede pandekager med ost og skinke m. champignon sauce 79,-
- 18. **Bis di arancini siciliani** – To friturestegte "risbomber" én skinke & ost og én med ragout 79,-

PRIMI/PASTA – MELLEMMRET

- 20. **Lasagna classica** – Den velkendte klassiske... bare bedre :-) 129,-
- 21. **Cannelloni ricotta e spinaci** – Pastaruller fyldt med ricotta-ost, spinat og tomatsauce..... 129,-
- 22. **Spaghettoni alla carbonara classica** – Guanciale-bacon, æg, sort peber og pecorino-ost .. 129,-
- 23. **Risotto ai funghi porcini** - Risotto med Karl-Johan svampe i skovsvampe-creme 169,-
- 24. **Tortellini alla Norcina** - Pastapuder fyldt med kød, i flødesauce med salsiccia og champignon .. 149,-
- 25. **Risotto di mare** – Med tomat, blåmuslinger, venusmuslinger, babyblæksprutte og store rejer .. 189,-
- 26. **Pasta alla bolognese** – Frisk pasta med den klassiske ragout af oksekød og parmesan ost 119,-

SECONDI – HOVEDRET

51. **Merluzzo alla siciliana** – Torskefilet stegt på pande med friske cherrytomater, anjoser, kapers, oliven, chili, hvidløg og persille, serveret med kartofler 225,-
52. **Cotoletta di pollo** – Paneret kyllingschnitzel serveret med pommes frites 189,-
53. **Scaloppina al limone** – Tynde skiver af kalvekød vendt i mel og stegt i smør med citronsaucе 205,-
54. **Scaloppina al vino bianco** – Tynde skiver af kalvekød vendt i mel og stegt i smør med hvidvin 205,-
55. **Scaloppina della casa** – Variant med Parmaskinke, taleggio ost og trøffelcreme 225,-

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 krydderier 45,-
63. **Cestino di pane** – Brød-kurv (serveres ikke med smør) 35,-

DESSERT OG OST

70. **Tiramisù** – Ladyfingers, mascarpone, æg, kaffe og marsala 69,-
71. **Pannacotta** – Flødebudding med vanilje (vælg mellem **karamel/jordbær/chokolade** topping) 55,-
72. **Sorbetto al limone** – Amalfi's citron fyldt med sorbet-is 69,-
73. **Tartufo bianco affogato al caffè** – Hvid chokoladeis toppet med varm kaffe 75,-
74. **Tartufo nero** – Italiensk is med forskellige chokolade smage, toppet med flødeskum 65,-
75. **Torta al cioccolato** - Chokoladetærte 60,-
76. **Torta di Fragole** - Jordbærtærte 65,-
77. **Formaggi misti** – Vores udvalg af italienske oste-specialiteter (3 slags) 65,-

PASTA 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 95,-
33. **Pasta al Ragù** – Med den klassiske bolognesesauce og Grana parmesan ost 75,-

PIZZERIA

PIZZE ROSSE (med tomatsauce)

82. MARGHERITA – Mozzarella og frisk basilikum	110,-
83. ROMANA – Mozzarella, anjoser, kapers, oliven og oregano	120,-
84. PARMIGIANA – Mozzarella, grillede auberginer, parmesan og basilikum	130,-
85. DIAVOLA – Mozzarella, stærk salami og scamorza (frisk røget komælksost)	130,-
86. CAPRICCIOSA – Mozzarella, artiskok, champignon, kogt skinke, og oliven	140,-
87. CRUDO & FUNGHI – Mozzarella, lufttørret skinke og champignon	130,-
88. COTTO – Mozzarella og kogt skinke	120,-
89. COTTO & FUNGHI – Mozzarella, kogt skinke og champignon	130,-
90. AGRO & DOLCE – Mozzarella, stærk salami, gorgonzola og karameliserede løg	140,-
91. VEGANA – Auberginer, squash, peberfrugt og artiskok	130,-
92. PIZZA NANDO – Mozzarella, bacon, løg og Pecorino Romano ost	130,-
93. BUFALA – Margherita med frisk bøffelmozzarella	150,-
94. PORCAVACCA – Mozzarella, bacon og salsiccia (hakket svinepølse)	130,-
95. FUNGHI – Mozzarella og champignon	120,-
96. REGINA – Mozzarella, lufttørret skinke, rucola og Grana parmesan i flager	140,-
97. TONNO – Mozzarella, tun, løg, artiskok og oliven	130,-
98. SALAMATA – Mozzarella, lufttørret skinke, alm. salami og stærk salami	140,-
100. MARCANTONIO – Maxipizza til 2 personer – 4 forskellige pizza i en:	250,-
- 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 og parmesan.....	130,-
102. TREVISANA – Mozzarella, gorgonzola, speck, radicchiosalat og valnødder	130,-
103. ZUCCHINELLA – Mozzarella, grillede squash, kogt skinke, cherrytomater og Grana	130,-
104. POSITANO – Mozzarella, cherrytomater, rucola og frisk bøffelmozzarella	150,-
105. PANCETTA & PATATE – Mozzarella, tynde skiver kartofler og bacon	130,-
106. FUNGHI E SALSICCIA – Mozzarella, champignoner og salsiccia (hakket frisk pølse)	130,-
107. PORCINI – Mozzarella, Karl-Johan-svampe, bacon og Emmental ost	140,-
109. VEGETARIANA – Mozzarella, auberginer, squash, peberfrugt og artiskok	130,-
110. CARPACCIO – Mozzarella, rucola, bresaola (okseinderlår) og Grana parmesan i flager	140,-
111. ITALIA – Mozzarella, basilikum pesto, cherrytomater og frisk mozzarella i stykker	130,-

CALZONI (INDBAGTE PIZZA'ER)

80. CLASSICO – Tomatsauce, mozzarella, kogt skinke, champignon og ricotta ost	130,-
--	--------------

PIZZE BAMBINO (BØRNE PIZZA'ER)

34. MARGHERITA – med tomatsauce og mozzarella	75,-
35. COTTO – med tomatsauce, mozzarella og kogt skinke	85,-
36. SALAME – med tomatsauce, mozzarella og italiensk salami	85,-
37. FANTASTICA – med tomat, mozzarella og partypølse	85,-

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

KAFFE

Espresso	32,-
Espresso doppio	49,-
Americano (alm. dansk kaffe)	32,-
Decaffeinato (kaffe uden kaffein)	39,-
Cappuccino	39,-
Caffelatte	39,-
The	35,-
Irish Coffee	75,-

LIKØR

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

Glas a 40ml. Kr. 60,-

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 marcantonio.dk eller via deres app.



A little taste of Italy

Forret: Bruschette miste

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

Hovedret: Pizza, Pasta, Risotto

Frit valg **pizza** eller "**primi piatti**" (pasta, lasagne, osv)
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

(Ønskes anden dessert + Kr. 25,-)

Menu tilbud Kr. 249,-

HUSETS VIN (Italien)

- HVIDVIN -

Pinot Bianco Veneto I.G.T. (alkohol 11,5%) Glas 65,- Flaske 220,-
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 65,- Flaske 220,-
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 75,- Flaske 255,-
Velsmagende rosévin lavet på den klassiske valpolicella-variant af druer. 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 285,-
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 75,- Flaske 310,-
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!

Verduzzo Feudo Italia (alkohol 11%) Glas 75,- Flaske 275,-
Verduzzo er let mousserende med søde noter, aromatisk og frugtagtig smag, harmonisk og med en eftersmag af æble og citrus. En perfekt vin både som aperitif og til en forret eller en god dessert.

VIN KORT (Italien)

- HVIDVIN -

Custoza D.O.C. (alkohol 12%) Glas 75,- Flaske 275,-
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 75,- Flaske 275,-
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 355,-
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 375,-
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 75,- 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, blomster, lakrids og tobak samt et fint aftryk af eg

RESTAURANT GURU 2022

Marcantonio Trattoria - Pizzeria
**A TOP 100
 BEST PIZZA RESTAURANT**
 in Denmark

restaurantguru.com

*Congrats to
 the Marcantonio Trattoria Pizzeria team*

Andrew Priest, Executive Director

RESTAURANT GURU 2022

Marcantonio Trattoria - Pizzeria
BEST ITALIAN RESTAURANT
 in Odense

restaurantguru.com

*Congrats to
 the Marcantonio Trattoria Pizzeria team*

Andrew Priest, Executive Director

RESTAURANT GURU 2022

Marcantonio Trattoria - Pizzeria
BEST TIRAMISU
 in Odense

restaurantguru.com

*Congrats to
 the Marcantonio Trattoria Pizzeria team*

Andrew Priest, Executive Director

RESTAURANT GURU 2022

Marcantonio Trattoria - Pizzeria
BEST OUTDOOR SEATING
 in Odense

restaurantguru.com

*Congrats to
 the Marcantonio Trattoria Pizzeria team*

Andrew Priest, Executive Director

A TOP 10 BEST PIZZA RESTAURANT IN ODENSE

20 22

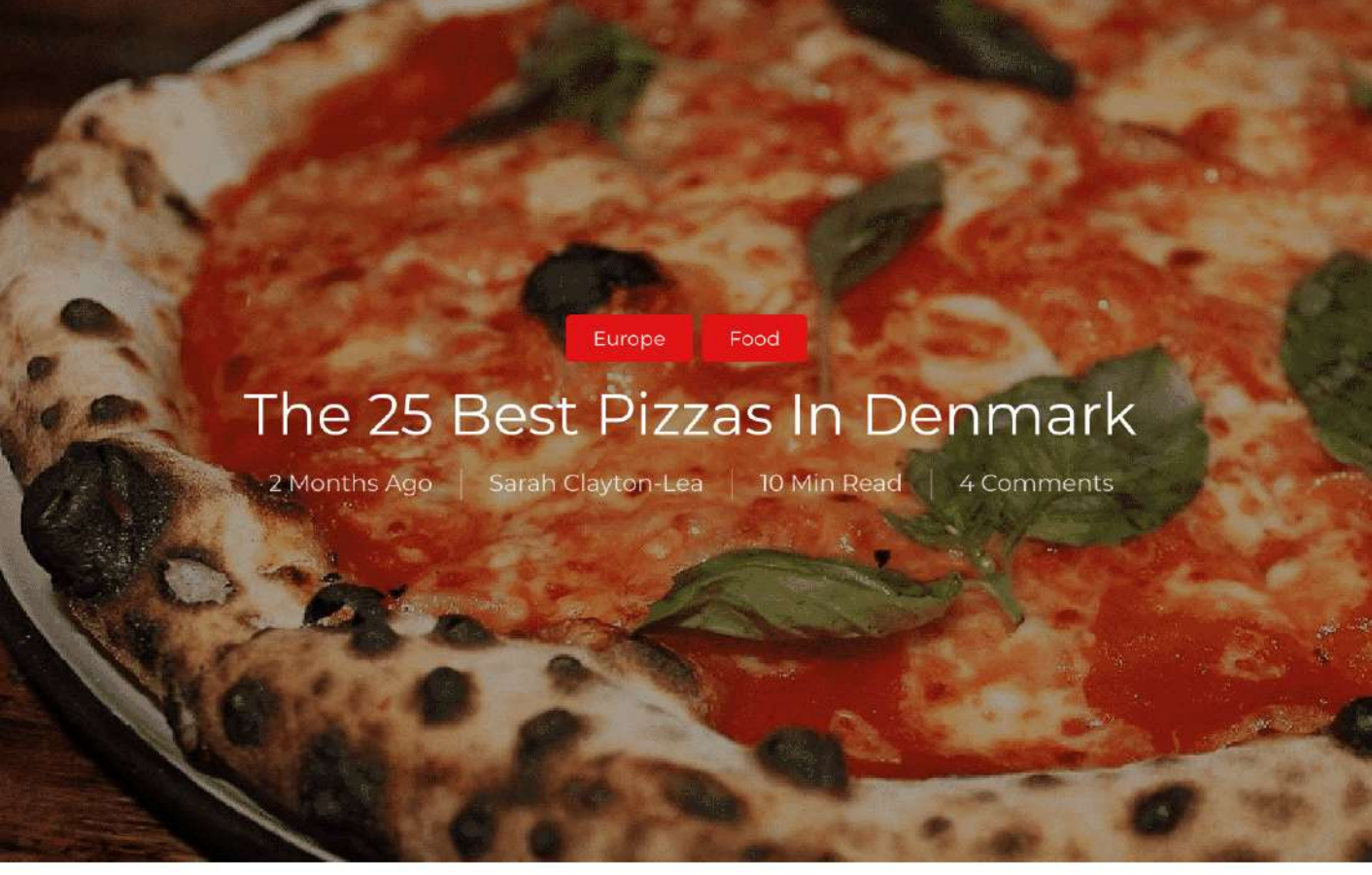
MARCANTONIO TRATTORIA - PIZZERIA

RESTAURANT GURU

Reviews from millions of Tripadvisor travellers place this Restaurant in the top 10% worldwide.

**Marcantonio
 Trattoria
 Pizzeria**

●●●●●



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...

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.

