

D R I K K E V A R E R

COCKTAIL

ØL

VINKORT

KAFFE

LIKØR



Marcantonio

TRATTORIA-PIZZERIA

Vintapperstræde 8, Odense C

COCKTAIL

- 1. Della casa** *Limoncello og Prosecco* **85,-**
- 2. Spritz** *Prosecco, Aperol og soda* **95,-**
- 3. Campari Spritz** *Prosecco, Campari og soda* **95,-**
- 4. Arancino Spritz** *Appelsinlikør og prosecco* **95,-**
- 5. Gin og Tonic** *Dry Gin og Tonicvand* **95,-**
- 6. Cuba Libre** *Rum og Cola* **95,-**
- 7. Persichetto** *Prosecco, vodka og ferskensaft* **110,-**
- 8. Negroni** *Campari, Martini Rosso og Gin* **115,-**
- 9. Sbagliato** *Campari, Martini Rosso og Prosecco* **115,-**

BEVANDE/DRIKKEVARER

- 10. Isvand** - *gratis ved køb af andre drikkevarer (pr person)* **15,-**
- 11. Vand på flaske** (*San Pellegrino*) 25cl. **35,-** / 50cl. **45,-**
- 12. Sodavand** (*Coca Cola, Coca Cola Zero, Sport, Fanta, Lemon*)
25cl. **39,-** / 50cl. **65,-**
- 14. Æblejuice / Appelsinjuice / Mælk** 25cl. **35,-**
- 15. Hyldeblomst Økologisk** 27,5cl. **49,-**
- 16. Alkoholfri Øl** 33cl. **59,-**

BIRRE/FADØL

17. Carlsberg Pilsner (4,6%) 25cl. 40,- / 50cl. 65,-

18. Tuborg Classic (4,6%) 25cl. 40,- / 50cl. 65,-

19. Grimbergen/Kronenbourg eller sæson fadøl
25cl. 49,- / 50cl. 75,-

ITALIENSK ØL PÅ FLASKE

20. Peroni Nastro Azzurro
(5,1%) *pilsner, en perfekte tørstig øl 33cl. 59,-*

21. Moretti Zero
(0,0%) *alkoholfri øl 33cl. 59,-*

22. Moretti Baffo d'Oro
(4,8%) *en undergæret maltøl
det er lavet på 100% malt 33cl. 62,-*

23. Peroni Gran Riserva Rossa
(5,2%) *en allround øl
perfekt til kød og smagsrige pizzaer 50cl. 85,-*

24. Peroni Gran Riserva Doppio Malto
(6,6%) *en topkvalitets dobbeltmalt og den enestående
smag af kvalitet er anerkendt ved tildeling
af flere prestigefyldte internationale priser 50cl. 85,-*

25. Peroni Gran Riserva Bianca
(5,1%) *øllen dufter friskt og syrligt
af koriander og citrus med en smule krydset efterspil 50cl. 85,-*

26. Peroni Gran Riserva Puro Malto
(5,2%) *ambrata er fyldig og godt afrundet,
med en moderat bitterhed 50cl. 85,-*

CARTA DEI VINI/VINKORT

Hvidvin

Pinot Bianco Veneto I.G.T. (11,5%).....Glas **65,-** / Flaske **245,-**
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.

Custoza D.O.C. (12%).....Glas **79,-** / Flaske **295,-**
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 D.O.C. klassificering.

Vermentino di Sardegna D.O.C. (13%).....Glas **79,-** / Flaske **295,-**
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 tropiske 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.

Sylvaner D.O.C. (13,5%).....Flaske **425,-**
Sylvaner fra Bolzano (Alto Adige). Tør, meget aromatisk med toner af æble, fersken og abrikoser.

Mousserende Vin

Prosecco Treviso D.O.C. (11%).....Glas **89,-** / Flaske **345,-**
Appetitvækkende, frisk og elegant vin med aromer af pære og abrikos og eftersmagen er tilpas tør og dejlig cremet.

Verduzzo Feudo Italia (11%).....Glas **69,-** / Flaske **259,-**
Mousserende vin med søde noter, aromatisk og frugtagtig smag, harmonisk og med en eftersmag af æble og citrus. Perfekt som aperitif og til dessert.

Rosévin

Bardolino Chiaretto D.O.C. (11,5%).....Glas **70,-** / Flaske **265,-**
Velsmagende rosévin fra Veneto, lavet på de tre klassiske blå druer corvina, rondinella og molinara.

Punta Rosa Cannonau D.O.C. (13,5%).....Flaske **285,-**
Cannonau fra Sardegna har en lækker rosa farve med en frugtagtig bouquet. Elegante hints af blomster som roser og violer. Vinen er så frisk og ungdommelig, at vi kalder vinen for munter.

Rødvin

Merlot Veneto I.G.T. (12%).....Glas **65,-** / Flaske **245,-**
Denne vin er produceret af 100% Merlotdruer, 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, med samtidig blød og rund smag af modne frugter samt behagelig og let bitter eftersmag.

Nero d'Avola I.G.T. (14,5%).....Glas **75,-** / Flaske **285,-**
Økologisk vin fra Sicilien. Kraftig, tør, frugtig med toner af skovbær og lakrids.

Barbera d'Asti Superiore D.O.C.G. (15%)..Glas **105,-** / Flaske **395,-**
Vinen er meget mørk og fyldig, dufter og smager af skovbær, blandet med krydrede toner fra opholdet på egefade, eftersmagen er varm og blød.

Chianti Classico D.O.C.G. (14,5%).....Flaske **425,-**
Vinen fremstår indbydende i glasset med sin rubinrøde farve og lilla reflekser. Eftersmagen er lang og behagelig. Tør, krydset og robust.

Barolo tre Utin D.O.C.G. (14,5%).....Flaske **525,-**
Nebbiolo fra Piemonte. Barolo med et klassisk og autentisk udtryk. Vinen er tør, kraftig og krydset med mange fine noter af bl.a. urter, tobak og mineraler.

Amarone i Gade D.O.C.G. (15%).....Flaske **595,-**
Corvina fra Veneto. Kraftig, fyldig, fløjlsblød med krydrede toner af rosiner, blommer, lakrids og tobak samt et fint aftryk af eg.

KAFFE

Espresso 35,-

Espresso doppio 55,-

Americano 35,-

Decaffeinato (uden kaffein) 45,-

Cappuccino 45,-

Caffelatte 45,-

The 35,-

Irish Coffee 95,-

LIKØR

Limoncello

Arancino

Sambuca

Fernet Branca

Amaretto

Vecchia Romagna

Amaro: Averna, Del Capo

Glas a 4 cl. Kr. **60,-**

TRATTORIA

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.

Velkommen til !



Marcantonio

TRATTORIA-PIZZERIA

Vintapperstræde 8, Odense C

MENU BAMBINO/BØRNEMENU

(Maks. 12 år)

- 201. Pasta al pomodoro** *med tomatsauce* 69,-
- 202. Pasta burro e parmigiano** *med smør og parmesan* 69,-
- 203. Pasta al pesto** *med pestosauce* 79,-
- 204. Pasta al Ragu`** *med bolognesesauce og parmesan* 79,-
- 205. Pizza Margherita** *med tomatsauce og mozzarella* 79,-
- 206. Pizza cotto** *med tomatsauce, mozzarella og skinke* 89,-
- 207. Pizza salame** *med tomatsauce, mozzarella og salami* 89,-
- 208. Pizza fantastica** *med tomatsauce, mozzarella og partypølse* 89,-
- 209. Gelato** *dagens is* 49,-

* * *

ANTIPASTI/FORRET

- 30. Bis di bruschette**
Ristet brød med olie/hvidløg og med tomat, hvidløg og basilikum 79,-
- 31. Cozze alla sorrentina**
Blåmuslinger med hvidvin, persille, chili, hvidløg og tomatsauce 135,-
- 32. Antipasto Marcantonio**
Appetitvækkere med hjemmelavede specialiteter, oste og charcuteri 175,-
- 33. Prosciutto e melone**
Luftørret skinke og melon 105,-
- 34. Insalata primavera**
Blandet salat med tomat, agurk, rødløg, oliven og tunfisk 115,-

PRIMI/PASTA

40. Spaghetti alle vongole

Venusmuslinger, olie, hvidløg, chili og persille 149,-

41. Spaghetti allo scoglio

Muslinger, venusmuslinger, rejer, argentinskkæmpereje, calamari og babyoctopus med hvidvin, cherrytomater, hvidløg og persille 195,-

42. Penne salmone e vodka

Laks, porrer med vodka i fløde og tomatsoauce 159,-

43. Spaghetti alla puttanesca

Tomat, hvidløg, ansjoser, kapers og oliven 149,-

44. Tagliatelle al pesto genovese

Smagfulde klassiker fra Genova 135,-

45. Tagliatelle al ragu' bolognese

Klassiske ragout af oksekød, gulderoder, bladeselleri og løg 145,-

46. Lasagna classica

Den velkendte klassiske... bare bedre ;-) 145,-

47. Spaghetti alla carbonara

Guancia-bacon, æg, sort peber og pecorino-ost 139,-

48. Risotto al prosecco e rosmarino

Ris, prosecco, smør, parmesan og rosmarin 139,-

49. Cannelloni ricotta e spinaci

Pastaruller fyldt med ricotta-ost, spinat og tomatsoauce 139,-

SECONDI/HOVEDRET

50. Calamari ripieni al forno

Blæksprutte fyldt med brødkrummer, kapers, parmesan, grønneoliven, pinjekerner, persille og hvidvin.

Serveret med risotto smør og parmesan 279,-

51. Ossobuco dello Chef

Mør og langtidsstegt ossobuco (ca 6 timer) med hvidvin, tomat, løg, gulderoder, bladeselleri, rosmarin og salvie.

Serveret med tagliatelle smør og parmesan 289,-

CONTORNI/TILBEHØR

60. Patatine fritte *pommes frites 45,-*

61. Insalatina mista *blandet salat 65,-*

62. Pane *brødkurv 39,-*

DOLCI & FORMAGGI/DESSERT OG OST

70. Tiramisù di fragole *jordbær tiramisù 69,-*

71. Pannacotta *vælg mellem karamel/jordbær/chocolade topping 59,-*

72. Sorbetto al limone *citronsorbet 69,-*

73. Tartufo bianco *hvid chocolade og kaffe is 75,-*

74. Tartufo nero *chokolade og vanjilie is 75,-*

75. Torta del giorno *dagenstærte 75,-*

76. Formaggi misti *italienske oste (3 slags) 95,-*

PIZZERIA

Caputo mel fra Napoli

Gær

Vand

Vores dej hæver i 48 timer



Marcantonio

TRATTORIA-PIZZERIA

Vintapperstræde 8, Odense C

PIZZE ROSSE

- 80. Margherita** 115,-
Tomat, mozzarella og basilikum
- 81. Romana** 130,-
Tomat, mozzarella, ansjoser, kapers, oliven og origano
- 82. Parmigiana** 140,-
Tomat, mozzarella, grillede aubergine, parmesan og basilikum
- 83. Diavola** 140,-
Tomat, mozzarella, stærkt salami og scamorza
- 84. Capricciosa** 155,-
Tomat, mozzarella, artiskok, champignon, skinke og oliven
- 85. Crudo e funghi** 140,-
Tomat, mozzarella, lufttørret skinke og champignon
- 86. Cotto** 130,-
Tomat, mozzarella og skinke
- 87. Cotto e funghi** 140,-
Tomat, mozzarella, skinke og champignon
- 88. Agrodolce** 155,-
Tomat, mozzarella, stærkt salami, gorgonzola og karameliserede løg
- 89. Vegana** 140,-
Tomat, auberginer, squash, peberfrugt og artiskok
- 90. Nando** 140,-
Tomat, mozzarella, bacon, rødløg og pecorino romano
- 91. Bufala** 140,-
Tomat, mozzarella og bøffelmozzarella
- 92. Porcavacca** 140,-
Tomat, mozzarella, bacon og salsiccia
- 93. Funghi** 130,-
Tomat, mozzarella og champignon
- 94. Regina** 159,-
Tomat, mozzarella, rucola, lufttørret skinke og Grana parmesan i flager
- 95. Salamata** 159,-
Tomat, mozzarella, lufttørret skinke, stærkt salami og alm. salami
- 96. Calzone Inbagt** 140,-
Tomat, mozzarella, salami, scamorza
- 97. Marcantonio** 265,-
Maxipizza til 2 personer- 4 forskellige pizza i en:
Nr. 86, nr. 94, nr. 104, nr 107

PIZZE BIANCHE

- 101. Quattro formaggi** 145,-
Mozzarella, gorgonzola, taleggio, scamorza og parmesan
- 102. Mortadella** 159,-
Mozzarella, mortadella, bøffelmozzarella og pistacie
- 103. Salsiccia e spinaci** 140,-
Mozzarella, salsiccia, spinat og parmesan
- 104. Funghi e salsiccia** 140,-
Mozzarella, champignon og salsiccia
- 105. Bufala e pachino** 159,-
Mozzarella, cherrytomater, lufttørret skinke og bøffelmozzarella
- 106. Pancetta e patate** 140,-
Mozzarella, kartofler, bacon og rosmarin
- 107. Positano** 150,-
Mozzarella, cherrytomater, rucola og bøffelmozzarella
- 108. Porcini** 159,-
Mozzarella, Karl Johan svampe og Emmental ost
- 109. Gustosa** 140,-
Mozzarella, pancetta, scamorza og pecorino
- 110. Tonno e cipolla** 140,-
Mozzarella, rødløg og tun
- 111. Porcella** 150,-
Mozzarella, gorgonzola, salsiccia, salami og rødløg
- 112. Vegetariana** 150,-
Mozzarella, auberginer, squash, peberfrugt og artiskok
- 114. Carpaccio** 159,-
Mozzarella, rucola, bresaola, Grana parmesan i flager og citron
- 115. Italia** 145,-
Mozzarella, cherrytomater, bøffelmozzarella og pesto

**ALLE VORES PIZZAER KAN LAVES GLUTENFRI
(EKSTRA PRIS KR. 30,-)**

MENU TILBUD

Taste of Italy

Forret

Bruschetta med tomat og Bruschetta med hvidløg

Hovedret

Frit valg pizza (glutenfri +**30,-** kr.)

Eller

Primi/Pasta fra vores sortiment i menuen

Dessert

Valg en af vores søde afslutning eller "formaggi"

Eller

En af vores likør (fri valg)

3retters menu 275,-

Tilbud gælder hverdag

Student Menu/Pensionist Menu

Fri valg af pizzaerne fra vores sortiment
(Glutenfri +**30,-** kr.)

+

Drikkelse valg mellem:

Vand på flaske (*San Pellegrino*) 25cl.

Sodavand (*Coca Cola, Coca Cola Zero, Sport, Fanta, Lemon*) 25cl.

Carlsberg Pilsner (4,6%) 25cl.

Tuborg Classic (4,6%) 25cl.

Pinot Bianco Veneto I.G.T. (11,5%) hvidvin glas

Bardolino Chiaretto D.O.C. (11,5%) rosévin glas

Merlot Veneto I.G.T. (12%) rødvin glas

Pris pr person 135,-

Tilbud gælder fra Søndag til Onsdag