

**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* **95,-**
- 2. Spritz** *Prosecco, Aperol og soda* **95,-**
- 3. Campari Spritz** *Prosecco, Campari og soda* **99,-**
- 4. Arancino Spritz** *Appelsinlikør og prosecco* **99,-**
- 5. Gin og Tonic** *Dry Gin og Tonicvand* **99,-**
- 6. Cuba Libre** *Rum og Cola* **99,-**
- 7. Persichetto** *Prosecco, vodka og ferskensaft* **110,-**
- 8. Negroni** *Campari, Martini Rosso og Gin* **125,-**
- 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.*

**Passo di Luna Bianco IGP.** (12%).....Glas **75,-** / Flaske **285,-**  
*Inzolia, Catarratto og Zibibbo. Farven er strågul med grønne nuancer. Smagen er fyldig, frisk, let tør med intens frugt af æble, lidt fersken og citrus.*

**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.*

### Mousserende Vin

**Prosecco Treviso D.O.C.** (11%).....Glas **89,-** / Flaske **345,-**  
*Appetivvækkende, 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.*

**Montepulciano Valentino D.O.C.** (13%).....Glas **79,-** / Flaske **295,-**  
*Lavet 100% på rødvindrugen Montepulciano. Smagen er fyldig og krydret med en fin duft og smag af brombær og lidt lakrids. Eftersmagen er dejlig rund og varm med god længe.*

**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.*

**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 Ragu`** *med bolognesesauce og parmesan* 79,-
- 204. Pizza Margherita** *med tomatsauce og mozzarella* 79,-
- 205. Pizza cotto** *med tomatsauce, mozzarella og skinke* 89,-
- 206. Pizza salame** *med tomatsauce, mozzarella og salami* 89,-
- 207. Pizza fantastica** *med tomatsauce, mozzarella og partypølse* 89,-
- 208. 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. Vitello tonnato**  
*Tyndtskåret kalvekød med en cremet mayonnaise-tun sovs* 145,-
- 34. Carpaccio di salmone**  
*Lakse carpaccio aromatiseret med friske krydderurter, serveret med rucola, capers og citronolie* 145,-
- 35. Zuppa di pomodoro**  
*Tomatsuppe* 95,-



## **PRIMI/PASTA**

### **40. Tortellini alla norcina**

*Tortellini med salsiccia, champignon, flødesauce og parmesan 155,-*

### **41. Spaghetti allo scoglio**

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

### **42. Risotto ai porcini**

*Risotto med Karl-Johan svampe 159,-*

### **43. Spaghetti aglio, olio, peperoncino e moscardini**

*Hvidløg, olie, chili, babyblæksprutte og persille 135,-*

### **44. Pappardelle al ragu' bolognese**

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

### **45. Lasagna classica**

*Den velkendte klassiske... bare bedre ;-) 149,-*

### **46. Spaghetti alla carbonara**

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

### **47. Risotto al prosecco e rosmarino**

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

### **48. Cannelloni ricotta e spinaci**

*Pastaruller fyldt med ricotta-ost, spinat og tomat-sauce 139,-*

## **SECONDI/HOVEDRET**

### **50. Polpette della Nonna**

*Bedstemors opskrift på ægte, italienske kødboller af hakket oksekød, hvidløg, æg, rasp, persille og masser af revet parmesan, drukne i en lækker tomatsovs 175,-*

### **51. Ossobuco dello Chef**

*Mør og langtidsstegt ossobuco ( ca 6 timer ) med hvidvin, tomat, løg, gulderoder, bladeselleri, rosmarin og salvie. 225,-*

## **CONTORNI/TILBEHØR**

**60. Spinaci burro e parmigiano** *spinat vendt i smør og parmesan 55,-*

**61. Verdure grigliate** *grillede auberginer, peberfrugt og squash med hvidløgolie, chili og persille 79,-*

**61. Insalatina mista** *blandet salat 65,-*

**62. Pane** *brødkurv 39,-*

## **DOLCI & FORMAGGI/DESSERT OG OST**

**70. 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. Cannolo siciliano** *rørformede skaller af stegt wienerbrødsdej, fyldt med en creme af ricotta 69,-*

**77. 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** 135,-  
*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** 150,-  
*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