

DRIKKEVARER

DRINKS

COCKTAIL

ØL

BEER

VINKORT

WINE CARD

KAFFE

COFFEE

LIKØR

LIQUOR



Marcantonio

TRATTORIA-PIZZERIA

Vintapperstræde 8, Odense C

COCKTAIL

COCKTAILS

- 1. Della Casa** *Limoncello og Prosecco* 105,-
- 2. Spritz** Prosecco, Aperol og soda 125,-
- 3. Campari Spritz** Prosecco, Campari og soda 125,-
- 4. Arancino Spritz** Appelsinlikør og prosecco 125,-
Orange's liquor and prosecco
- 5. Gin og Tonic** Dry Gin og Tonicvand 115,-
- 6. Cuba Libre** Rum og Cola 115,-
- 7. Persichetto** *Prosecco, vodka og ferskensaft* 125,-
.....and peach juice
- 8. Negroni** *Campari, Martini Rosso og Gin* 155,-
- 9. Sbagliato** *Campari, Martini Rosso og Prosecco* 145,-

BEVANDE/DRIKKEVARER/DRINKS

- 10. Isvand** - gratis ved køb af andre drikkevarer (pr person) 15,-
Ice water - free with the purchase of other drinks (per person)
- 11. Vand på flaske** (San Pellegrino) 25cl. 35,- / 50cl. 45,-
Bottled water
- 12. Sodavand/Soda** (Coca Cola, Coca Cola Zero, Sport, Fanta, Lemon) 25cl. 39,- / 50cl. 65,-
- 14. Æblejuice / Appelsinjuice / Mælk** 25cl. 35,-
Apple juice / Orange juice / Milk
- 15. Hyldeblomst Økologisk** 27,5 cl. 49,-
Elderflower Organic
- 16. Alkoholfri Øl/Non-alcoholic beer** 33 cl. 65,-

BIRRE/FADØL

DRAFT BEER

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

ITALIAN BEER IN A BOTTLE

20. Peroni Nastro Azzurro

(5,1%) pilsner, en perfekte tørstig øl 33cl. 59,-

....., a perfect thirsty beer

21. Moretti Zero

(0,0%) alkoholfri øl 33cl. 59,-

non-alcoholic beer

22. Moretti Baffo d'Oro

(4,8%) en undergæret maltøl
det er lavet på 100% malt 33cl. 65,-

an under-fermented malt beer, it is made from 100% malt

23. Peroni Gran Riserva Rossa

(5,2%) en allround øl
perfekt til kød og smagsrige pizzaer 50cl. 89,-

an all-round beer, perfect for meat and flavorful pizzas

ITALIENSK ØL PÅ FLASKE

ITALIAN BEER IN A BOTTLE

23. Peroni Gran Riserva Rossa

(5,2%) en allround øl
perfekt til kød og smagsrige pizzaer 50cl. **89,-**

*(5,2%) an all-round beer,
perfect for meat and flavorful pizzas*

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. **89,-**

*(6,6%) a top quality double malt and the unique
taste of quality is recognized by award
of several prestigious international awards*

25. Peroni Gran Riserva Bianca

(5,1%) øllen dufter friskt og syrligt
af koriander og citrus med en smule krydset efterspil 50cl. **89,-**

*(5,1%) the beer smells fresh and sour
of coriander and citrus with a slightly crossed aftertaste*

26. Peroni Gran Riserva Puro Malto

(5,2%) ambrata er fyldig og godt afrundet,
med en moderat bitterhed 50cl. **89,-**

*(5,2%) ambrata is full and well rounded,
with a moderate bitterness*

CARTA DEI VINI/VINKORT WINE CARD

Hvidvin

White wine

Pinot Bianco Veneto I.G.T. (11,5%).....Glas **69,-** / Flaske **265,-**

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.

Young, innovative wine suitable for every taste and occasion. Fresh and fruity, with an attractive and typical minerality. Pinot Bianco grapes contribute to the wine's elegance and style.

Passo di Luna Bianco IGP. (12%).....Glas **79,-** / Flaske **295,-**

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.

Inzolia, Catarratto and Zibibbo. The color is straw yellow with green shades. The taste is rich, fresh, slightly dry with intense fruit of apple, some peach and citrus.

Custoza D.O.C. (12%).....Glas **85,-** / Flaske **325,-**

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.

Made from the Garganega, Cortese and Malvasia Bianca grapes. Delicious, delicate and inviting white wine from the Veneto region, where wines such as Amarone are also produced. An exciting type of wine that is made from many different grapes and helps to give it lots of character, good acidity and a medium body. It is characterized by many types of aromas and is simply a phenomenal wine and carries a D.O.C. classification.

Hvidvin

White wine

Vermentino di Sardegna D.O.C. (13%).....Glas **85,-** / Flaske **325,-**

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.

Due to the very hot climate in Sardinia, the grapes are harvested at night just before dawn and taken to the vineyard in small boxes placed on dry ice to preserve the freshness of the fruit. The wine has a fine straw golden color with a hint of green edges, a typical bouquet of tropical fruits and some citrus and a hint of sage. The taste is soft and round with undertones of fresh minerality with a hint of salt. Perfect for fish dishes and seafood.

Mousserende Vin / Sparkling wine

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.

Appetizing, fresh and elegant wine with aromas of pear and apricot and the aftertaste is suitably dry and pleasantly creamy.

Verduzzo Feudo Italia (11%).....Glas **75,-** / Flaske **279,-**

Mousserende vin med søde noter, aromatisk og frugtagtig smag, harmonisk og med en eftersmag af æble og citrus. Perfekt som aperitif og til dessert.

Sparkling wine with sweet notes, aromatic and fruity taste, harmonious and with an aftertaste of apple and citrus. Perfect as an aperitif and for dessert.

Rosévin

Rose wine

Bardolino Chiaretto D.O.C. (11,5%).....Glas **69,-** / Flaske **265,-**

Velsmagende rosévin fra Veneto, lavet på de tre klassiske blå druer corvina, rondinella og molinara.

Tasty rosé wine from Veneto, made from the three classic blue grapes corvina, rondinella and 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.

Cannonau from Sardegna has a delicious pink color with a fruity bouquet. Elegant hints of flowers such as roses and violets.

Rødvin

Red wine

Merlot Veneto I.G.T. (12%).....Glas **69,-** / Flaske **265,-**

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.

100% Merlot grapes grown in the Veneto area around Verona. It is a wine with a clear ruby red color, delicate and fresh fruit aroma, full-bodied, with at the same time a soft and round taste of ripe fruit and a pleasant and slightly bitter aftertaste.

Nero d'Avola I.G.T. (14,5%).....Glas **85,-** / Flaske **325,-**

Økologisk vin fra Sicilien. Kraftig, tør, frugtig med toner af skovbær og lakrids.

Organic wine from Sicily. Powerful, dry, fruity with notes of forest berries and licorice.

Montepulciano Valentino D.O.C. (13%).....Glas **89,-** / Flaske **345,-**

Lavet 100% på rødvindruen 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.

Made 100% from the red wine grape Montepulciano. The taste is full and spicy with a fine aroma and taste of blackberry and a little licorice. The aftertaste is nicely round and warm with a good length.

Barbera d'Asti Superiore D.O.C.G. (15%)..Glas **109,-** / Flaske **425,-**

Vinen er meget mørk og fyldig, dufter og smager af skovbær, blandet med krydrede toner fra opholdet på egefade, eftersmagen er varm og blød.

The wine is very dark and full-bodied, smells and tastes of forest berries, mixed with spicy notes from the stay in oak barrels, the aftertaste is warm and soft.

Barolo tre Utin D.O.C.G. (14,5%).....Flaske **545,-**

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.

Nebbiolo from Piemonte. Barolo with a classic and authentic expression. The wine is dry, strong and crossed with many fine notes of i.a. herbs, tobacco and minerals.

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.

Corvina from Veneto. Powerful, full-bodied, velvety soft with spicy notes of raisins, plums, licorice and tobacco as well as a fine impression of oak.

KAFFE

COFFEE

Espresso 35,-

Espresso doppio 55,-

Americano 35,-

Decaffeinato (uden kaffein) 45,-
(without caffeine)

Cappuccino 45,-

Caffelatte 45,-

The 35,-

Irish Coffee 95,-

LIKØR

LIQUOR

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 is a Trattoria driven by the desire to create an authentic environment with rustic Italian food traditions.

We like to say that the food should taste like it did when we were boys and were visiting grandma at home in Rome:

Simple and delicious

And then the atmosphere must be familiar and relaxed.

With

MARCANTONIO

bringer vi altså det bedste fra det italienske køkken til dig.

we bring you the best of Italian cuisine.

Velkommen til !

Welcome to !



Marcantonio

TRATTORIA - PIZZERIA

Vintapperstræde 8, Odense C

———— **MENU BAMBINO BØRNEMENU** ————
CHILDREN'S MENU (Maks. 12 år/years)

- 201. Pasta al pomodoro** med tomatsauce **69,-**
with tomato sauce
- 202. Pasta burro e parmigiano** med smør og parmesan **69,-**
with butter and parmesan
- 203. Pasta al Ragu`** med bolognesesauce og parmesan **89,-**
with bolognese sauce and parmesan
- 204. Pizza Margherita** med tomatsauce og mozzarella **79,-**
with tomato sauce and mozzarella
- 205. Pizza cotto** med tomatsauce, mozzarella og skinke **89,-**
with tomato sauce, mozzarella and ham
- 206. Pizza salame** med tomatsauce, mozzarella og salami **89,-**
with tomato sauce, mozzarella and salami
- 207. Pizza fantastica** med tomatsauce, mozzarella og salsiccia **89,-**
with tomato sauce, mozzarella and sausage
- 208. Gelato** dagens is **49,-**
today's ice cream

————— ANTIPASTI / FORRET / *STARTER* —————

30. Bis di bruschette

Ristet brød med olie/hvidløg og med tomat, hvidløg og basilikum 79,-

Toasted bread with oil/garlic and with tomato, garlic and basil

31. Cozze alla sorrentina

Blåmuslinger med hvidvin, persille, chili, hvidløg og tomatsauce 155,-

Mussels with white wine, parsley, chilli, garlic and tomato sauce

32. Antipasto Marcantonio

Appetitvækkere med hjemmelavede specialiteter, 185,-
oste og charcuteri

Appetizers with home-made specialities, cheeses and charcuterie

33. Cocktail di gamberetti

Reje cocktail 95,-

Shrimps cocktail

34. Carpaccio di salmone

Laksecarpaccio aromatiseret med friske krydderurter, 155,-
serveret med rucola, capers og citronolie

*Salmon carpaccio flavored with fresh herbs,
served with rucola, capers and lemon oil*

35. Zuppa di pomodoro

Tomatsuppe 95,-

Tomato soup

PRIMI/PASTA

- 40. Gnocchi al pesto**
Gnocchi med pesto 145,-
Gnocchi with pesto
- 41. Spaghetti allo scoglio**
Muslinger, venusmuslinger, rejer, argentinskæmpereje, 215,-
calamari og babyoctopus med hvidvin, cherrytomater,
hvidløg og persille
Clams, venus clams, prawns, Argentine king prawns,
calamari and baby octopus with white wine, cherry tomatoes,
garlic and parsley
- 42. Risotto zucchini, gamberetti e pomodorini**
Risotto med squash, reje og cherrytomater 169,-
Risotto with squash, reje and cherry tomatoes
- 43. Spaghetti aglio, olio, peperoncino e moscardini**
Hvidløg, olie, chili, babyblæksprutte og persille 145,-
Garlic, oil, chilli, baby squid and parsley
- 44. Pappardelle al ragu' bolognese**
Klassiske ragout af oksekød, gulderoder, bladeselleri og løg 155,-
Classic ragout of beef, golden carrots, celery leaves and onions
- 45. Lasagna classica**
Den velkendte klassiske... bare bedre ;-)
The familiar classic... only better ;-) 159,-
- 46. Spaghetti alla carbonara**
Guanciale-bacon, æg, sort peber og pecorino-ost 145,-
Guanciale bacon, egg, black pepper and pecorino cheese
- 47. Cannelloni ricotta e spinaci**
Pastaruller fyldt med ricotta-ost, spinat og tomat sauce 159,-
Pasta rolls filled with ricotta cheese, spinach and tomato sauce

— SECONDI/HOVEDRET/MAIN COURSE —

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. **189,-**

Grandma's recipe for real Italian meatballs made of minced beef, garlic, eggs, breadcrumbs, parsley and plenty of grated parmesan, drowned in a delicious tomato sauce.

51. Ossobuco dello Chef

Mør og langtidsstegt ossobuco (ca 6 timer) med hvidvin, tomat, løg, gulderoder, bladeselleri, rosmarin og salvie. **245,-**

Tender and long-roasted ossobuco (approx. 6 hours) with white wine, tomato, onion, carrot, celery, rosemary and sage.

— CONTORNI/TILBEHØR/SIDE DISHES —

61. Insalata mista blandet salat / *mixed salad* **65,-**

62. Pane brødkurv / *bread basket* **39,-**

- DOLCI- FORMAGGI/DESSERT- OST(CHEESE) -

- 70. Tiramisù** 75,-
- 71. Pannacotta** vælg mellem karamel/jordbær/chocolade topping 59,-
choose between caramel/strawberry/chocolate topping
- 72. Sorbetto al limone** citronsorbet / lemon sorbet 69,-
- 73. Tartufo bianco** hvid chocolade og kaffe is 75,-
white chocolate and coffee ice cream
- 74. Tartufo nero** chokolade og vanjilie is. 75,-
chocolate and vanilla ice cream
- 75. Torta del giorno** dagenstærte / today's cake 75,-
- 76. Cannolo siciliano** rørformede skaller af stegt wienerbrødsdej, fyldt med en creme af ricotta 89,-
tubular shells of fried pastry dough, filled with a ricotta cream
- 77. Formaggi misti** italienske oste (3 slags) 105,-
Italian cheeses (3 kinds)

P I Z Z E R I A

Caputo mel fra Napoli
Caputo flour from Naples

Gær *Yeast*

Vand

Water

Vores dej hæver i 48 timer

Our dough rises for 48 hours



Marcantonio

TRATTORIA - PIZZERIA

Vintapperstræde 8, Odense C

PIZZE ROSSE

80. Margherita 120,-

Tomat, mozzarella og basilikum

Tomato, mozzarella and basil

81. Romana 145,-

Tomat, mozzarella, ansjoser, kapers, oliven og origano

Tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives and oregano

82. Parmigiana 155,-

Tomat, mozzarella, grillede aubergine, grana og basilikum

Tomato, mozzarella, grilled aubergine, grana and basil

83. Diavola 150,-

Tomat, mozzarella, stærkt salami og scamorza

Tomato, mozzarella, hot salami and scamorza

84. Capricciosa 169,-

Tomat, mozzarella, artiskok, champignon, skinke og oliven

Tomato, mozzarella, artichoke, mushroom, ham and olives

85. Crudo e funghi 160,-

Tomat, mozzarella, lufttørret skinke og champignon

Tomato, mozzarella, air-dried ham and mushroom

86. Cotto e funghi 150,-

Tomat, mozzarella, skinke og champignon

Tomato, mozzarella, ham and mushroom

87. Agrodolce 165,-

Tomat, mozzarella, stærkt salami, gorgonzola og karameliserede løg

Tomato, mozzarella, hot salami, gorgonzola and caramelized onions

88. Vegana 159,-

Tomat, auberginer, squash, peberfrugt og artiskok

Tomato, aubergines, squash, pepper and artichoke

89. Nando 165,-

Tomat, mozzarella, porchetta, rødløg og pecorino romano

Tomato, mozzarella, porchetta, red onion and pecorino romano

90. Bufala 150,-

Tomat, mozzarella og bøffelmozzarella

Tomato, mozzarella and buffalo mozzarella

91. Saporita 150,-

Tomat, mozzarella, gorgonzola, rødløg og salsiccia

Tomato, mozzarella, gorgonzola, red onion and sausage

PIZZE ROSSE

92. Regina 169,-

Tomat, mozzarella, rucola, lufttørret skinke og Grana parmesan i flager
Tomato, mozzarella, rocket, air-dried ham and Grana parmesan in flakes

93. Salamata 169,-

Tomat, mozzarella, lufttørret skinke, stærkt salami og alm. salami
Tomato, mozzarella, air-dried ham, hot salami and sweet salami

94. Calzone Inbagt 155,-

Tomat, mozzarella, salami, scamorza
Tomato, mozzarella, salami, scamorza

95. Marcantonio 289,-

Maxipizza til 2 personer- 4 forskellige pizza i en:

Nr. **86**, nr. **92**, nr. **104**, nr **107**

Maxipizza for 2 people - 4 different pizzas in one:

Nr. **86**, nr. **92**, nr. **104**, nr **107**

PIZZE BIANCHE

101. Quattro formaggi 159,-

Mozzarella, gorgonzola, taleggio, scamorza og Grana parmesan
Mozzarella, gorgonzola, taleggio, scamorza and Grana parmesan

102. Mortadella 169,-

Mozzarella, mortadella, bøffelmozzarella og pistacie
Mozzarella, mortadella, buffalo mozzarella and pistachio

103. Salsiccia e spinaci 150,-

Mozzarella, salsiccia, spinat og Grana parmesan
Mozzarella, salsiccia, spinach and Grana parmesan

104. Funghi e salsiccia 150,-

Mozzarella, champignon og salsiccia
Mozzarella, mushroom and salsiccia

105. Bufala e pachino 169,-

Mozzarella, cherrytomater, lufttørret skinke og bøffelmozzarella
Mozzarella, cherry tomatoes, air-dried ham and buffalo mozzarella

PIZZE BIANCHE

106. Porchetta, patate e funghi misti 179,-

Mozzarella, kartofler, porchetta og skovsvampe

Mozzarella, potatoes, porchetta and mixed mushrooms

107. Positano 159,-

Mozzarella, cherrytomater, rucola og bøffelmozzarella

Mozzarella, cherry tomatoes, rocket and buffalo mozzarella

108. Sapore di mare 175,-

Mozzarella, rucola, reje, cherrytomater og lyserødsauce

Mozzarella, rocket, shrimps, cherry tomatoes and pink sauce

109. Tonno e cipolla 150,-

Mozzarella, rødløg og tun

Mozzarella, red onion and tuna

110. Porcella 165,-

Mozzarella, gorgonzola, salsiccia, salami og rødløg

Mozzarella, gorgonzola, salsiccia, salami and red onion

111. Vegetariana 169,-

Mozzarella, auberginer, squash, peberfrugt og artiskok

Mozzarella, aubergines, squash, pepper and artichoke

112. Carpaccio 169,-

Mozzarella, rucola, bresaola, Grana parmesan i flager og citron

Mozzarella, rocket, bresaola, Grana parmesan in flakes and lemon

113. Italia 155,-

Mozzarella, cherrytomater, bøffelmozzarella og pesto

Mozzarella, cherry tomatoes, buffalo mozzarella and pesto

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

**ALL OUR PIZZAS CAN BE MADE GLUTEN-FREE
(EXTRA PRICE DKK 30,-)**

MENU TILBUD

Taste of Italy

Forret / Starter

Bruschetta med tomat og Bruschetta med hvidløg
Bruschetta with tomato and Bruschetta with garlic

Hovedret / Main course

Frit valg pizza (glutenfri +30,- kr.)
Free choice pizza (gluten-free + DKK 30,-)

Eller / Or

Primi/Pasta fra vores sortiment i menuen
Primi/Pasta from our range in the menu

Dessert

Valg en af vores søde afslutning eller "formaggi"
Choose one of our sweet endings or "formaggi"

Eller / Or

En af vores likør (fri valg)
One of our liqueurs (free choice)

3retters menu / 3-course menu 279,-

Tilbuddet gælder alle ugensdage / Offer valid every day

Student Menu/Pensionist Menu

Fri valg af pizzaerne fra vores sortiment
(Glutenfri + 30,- kr.)
*Free choice of the pizzas from our assortment
(Gluten-free + DKK 30,-)*

+

Drikkelse valg mellem:
Beverage choice between:

Vand på flaske/*Bottled water (San Pellegrino) 25cl.*
Sodavand/*Soda (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/*white wine glass*

Bardolino Chiaretto D.O.C. (11,5%) rosévin glas/*rosé wine glass*

Merlot Veneto I.G.T. (12%) rødvin glas/*red wine glass*

Pris pr person / Price per person 149,-

Tilbud gælder fra Søndag til Onsdag
Offer valid from Sunday to Wednesday