

COCKTAIL — — — — — COCKTAILS

1. **Della Casa** Limoncello og Prosecco **115,-**
2. **Spritz** Prosecco, Aperol og soda **125,-**
3. **Campari Spritz** Prosecco, Campari og soda **135,-**
4. **Arancino Spritz** Appelsinlikør og prosecco **135,-**
Orange's liquor and prosecco
5. **Gin og Tonic** Dry Gin og Tonicvand **125,-**
6. **Cuba Libre** Rum og Cola **125,-**
7. **Persichetto** Prosecco, vodka og ferskensaft **135,-**
.....and peach juice
8. **Negroni** Campari, Martini Rosso og Gin **175,-**
9. **Sbagliato** Campari, Martini Rosso og Prosecco **155,-**

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. **63,-** *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. **95,-** *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. **95,-**
(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 syltigt af koriander og citrus med
en smule krydset efterspil 50cl. **95,-**
the beer smells fresh and sourof 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. **95,-**
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 269,-

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.

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.

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

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.

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 Charetto 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.

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 87,- / Flaske 335,-

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

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

Barbera d'Asti Superiore D.O.C.G. (15%)..Glas 109,- / Flaske 436,-

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 krydret 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 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,-**

Cappuccino **45,-**

Caffellatte **45,-**

The **35,-**

Irish Coffee **95,-**

— — — — **LIKØR LIQUOR** — — — —

Limoncello - Arancino - Sambuca

Fernet Branca - Amaretto di Saronno - Vecchia Romagna

Amaro: Averna - Montenegro - Lucano
Ramazzotti - Cynar

Glas a 4 cl. Kr. 60,-



Marcantonio

TRATTORIA - PIZZERIA

Vintapperstræde 8, Odense C

**Marcantonio er et Trattoria Pizzeria 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.

*Marcantonio is a Trattoria Pizzeria 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.

Hos

With

M A R C A N T O N I O

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

we bring you the best of Italian cuisine.

Velkommen til !

Welcome to !

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

- 30. Crostone** Ristet brød med pecorino og porchetta **95,-**
Toasted bread with pecorino and porchetta
- 31. Cozze alla sorrentina** Blåmuslinger med hvidvin, persille, chili, hvidløg og tomatsovs **165,-**
Mussels with white wine, parsley, chilli, garlic and tomato sauce
- 32. Antipasto Marcantonio** Appetitvækkere med hjemmelavede specialiteter, oste og charcuteri **195,-**
Appetizers with home-made specialties, cheeses and charcuterie
- 34. Carpaccio di bresaola** Lufttørret okseinderlår med rucola, grana parmesan i flager, olie og citron **159,-**
Air-dried beef with rucola, grana parmesan and lemon oil
- 35. Zuppa di pomodoro** Tomatsuppe **95,-**
Tomato soup

— — — — — — — — — — PRIMI/PASTA — — — — — — — — — —

- 41. Linguine allo scoglio** Muslinger, venusmuslinger, rejer, argentinskkæmpereje, calamari og babyoctopus med hvidvin, cherrytomater, hvidløg og persille **225,-**
Clams, venus clams, prawns, Argentine king prawns, calamari and baby octopus with white wine, cherry tomatoes, garlic and parsley
- 42. Tortellini alla norcina** Salsiccia, champignon, flødesauce og grana parmesan **179,-**
Sausage, mushrooms, cream and grana parmesan
- 44. Rigatoni al ragu' bolognese**
Klassiske ragout af oksekød, gulderoder, bladeselleri, løg og Grana parmesan **165,-**
Classic ragout of beef, golden carrots, celery leaves, onions and Grana parmesan
- 45. Lasagna classica** Den velkendte klassiske... bare bedre ;-) **169,-**
The familiar classic... only better ;-)
- 46. Spaghetti alla carbonara** Guanciale-bacon, æg, sort peber og pecorino-ost **155,-**
Guanciale bacon, egg, black pepper and pecorino cheese
- 47. Cannelloni ricotta e spinaci**
Pastaruller fyldt med ricotta-ost, spinat, tomatsovs og Grana parmesan **169,-**
Pasta rolls filled with ricotta cheese, spinach, tomato sauce and Grana parmesan

— — 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 Grana parmesan, drukne i en lækker tomatsovs. **225,-**
Grandma's recipe for real Italian meatballs made of minced beef, garlic, eggs, breadcrumbs, parsley and plenty of grated Grana 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. **265,-**
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 salat* **75,-** **62. Pane** brødkurv / *bread basket* **45,-**

---- — **MENU BAMBINO BØRNEMENU** — ----

CHILDREN'S MENU (Maks. 12 år/years)

- 202. Pasta burro e parmigiano** med smør og grana parmesan **69,-**
with butter and Grana parmesan
- 203. Pasta al Ragù** med bolognesesauce og grana parmesan **89,-**
with bolognese sauce and grana 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*

DOLCI - FORMAGGI/DESSERT- OST(CHEESE)

- 70. Tiramisù** **75,-**
- 71. Pannacotta** vælg mellem karamel/jordbær/chocolade topping **69,-**
choose between caramel/strawberry/chocolate topping
- 72. Sorbetto al limone** citronsorbet / *lemon sorbet* **79,-**
- 73. Tartufo bianco** hvid chocolade og kaffe is **79,-** *white chocolate and coffee ice cream*
- 74. Tartufo nero** chokolade og vanjilie is. **79,-** *chocolate and vanilla ice cream*
- 76. Cannolo siciliano** rørformede skaller af stegt wienerbrødsdej, fyldt med en creme af ricotta **95,-**
tubular shells of fried pastry dough, filled with a ricotta cream
- 77. Formaggi misti** italienske oste (3 slags) **115,-** *Italian cheeses (3 kinds)*

MENU TILBUD 1

— — — **Taste of Italy** — — —

Forret / Starter

Ristet brød med porchetta og pecorino
Toasted bread with porchetta and pecorino

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*

PIZZERIA

Caputo mel fra Napoli

Caputo flour from Naples

Gær Yeast

Vand

Water

Vores dej hæver i 48 timer

Our dough rises for 48 hours

— — — — — PIZZE ROSSE — — — — —

- 80. Margherita 125,-** Tomat, mozzarella og basilikum
Tomato, mozzarella and basil
- 81. Romana 149,-** Tomat, mozzarella, ansjoser, kapers, oliven og origano
Tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives and oregano
- 82. Parmigiana 159,-** Tomat, mozzarella, grillede aubergine, grana og basilikum
Tomato, mozzarella, grilled aubergine, grana and basil
- 83. Diavola 155,-** Tomat, mozzarella, stærkt salami og scamorza
Tomato, mozzarella, hot salami and scamorza
- 84. Capricciosa 179,-** Tomat, mozzarella, artiskok, champignon, skinke og oliven
Tomato, mozzarella, artichoke, mushroom, ham and olives
- 85. Crudo e funghi 169,-** Tomat, mozzarella, lufttørret skinke og champignon
Tomato, mozzarella, air-dried ham and mushroom
- 86. Cotto e funghi 160,-** Tomat, mozzarella, skinke og champignon
Tomato, mozzarella, ham and mushroom
- 87. Agrodolce 169,-** Tomat, mozzarella, stærkt salami, gorgonzola og karameliserede løg
Tomato, mozzarella, hot salami, gorgonzola and caramelized onions
- 88. Vegana 169,-** Tomat, auberginer, squash, peberfrugt og artiskok
Tomato, aubergines, squash, pepper and artichoke
- 89. Nando 175,-** Tomat, mozzarella, porchetta, rødløg og pecorino romano
Tomato, mozzarella, porchetta, red onion and pecorino romano
- 90. Bufala 160,-** Tomat, mozzarella og bøffelmozzarella
Tomato, mozzarella and buffalo mozzarella
- 91. Saporita 160,-** Tomat, mozzarella, gorgonzola, rødløg og salsiccia
Tomato, mozzarella, gorgonzola, red onion and sausage
- 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 165,-** Tomat, mozzarella, salami, scamorza
Tomato, mozzarella, salami, scamorza
- 95. Marcantonio 295,-** 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

— — — — — PIZZE BIANCHE — — — — —

- 101. Quattro formaggi 165,-** Mozzarella, gorgonzola, taleggio, scamorza og Grana parmesan
Mozzarella, gorgonzola, taleggio, scamorza and Grana parmesan
- 103. Salsiccia e spinaci 159,-** Mozzarella, salsiccia, spinat og Grana parmesan
Mozzarella, salsiccia, spinach and Grana parmesan
- 104. Funghi e salsiccia 155,-** Mozzarella, champignon og salsiccia
Mozzarella, mushroom and salsiccia
- 105. Bufala e pachino 179,-** Mozzarella, cherrytomater, lufttørret skinke og bøffelmozzarella
Mozzarella, cherry tomatoes, air-dried ham and buffalo mozzarella
- 106. Porchetta, patate e funghi 189,-** Mozzarella, kartofler, porchetta og skovsvampe
Mozzarella, potatoes, porchetta and mixed mushrooms
- 107. Positano 169,-** Mozzarella, cherrytomater, rucola og bøffelmozzarella
Mozzarella, cherry tomatoes, rocket and buffalo mozzarella
- 109. Tonno e cipolla 155,-** Mozzarella, rødløg og tun
Mozzarella, red onion and tuna
- 110. Porcella 175,-** 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 165,-** 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 2 — — 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,-)*

+

Drukkelse 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