

Italienske  
Rosticceria  
Specialiteter

BØRSEN.  
GAZELLE 2019

# Kun det bedste fra Italien

## TAKE-AWAY MENU

Velkommen til vores verden fyldt med italienske specialiteter, fremstillet af originale gamle opskrifter og selvfølgelig kun med de bedste råvarer.

Følg os på Facebook  @rosticceria

Specialbutikker med  
**originale**  
italienske kvalitetsvarer

**Delikatesse**  
afdeling og pizzeria  
i alle butikkerne

Hyggelig  
**restaurant**  
med italiensk på menuen

Find den perfekte  
**værtindegave**  
- fyldt med lækkerier

# Sandwich

Vores sandwiches bliver frisksmurt hver dag med de bedste råvarer i den højeste kvalitet.

Med pålæg direkte importeret fra Italien eller lavet frisk fra bunden. Lige fra Bresaola, lufttørret okseinderlår der har hængt minimum 6 måneder i kalkstenshuler, til grillet rosmarinskinke fra bjergene i Asti området.

## Frisklavede salater

Nu laver vi hos Rosticceria også lækre frisklavede salater med de friskeste råvarer. Både som måltidssalater med enten stegt kyllingefilet vendt i rød pesto fra Genova, koldrøget laks, eller som vegetar.

Lækre frisksmurté sandwiches  
(Indtil kl. 15)

Pris pr. stk. **60.-**

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>1. ROSMARIN SKINKE</b><br/>Italiensk grillskinke med rosmarin fra Asti, gouda-ost, salat, tomat, agurk, rød peberfrugt og dijon-mayonnaise. Serveret på lyst brød.</p>                            | <p><b>6. VEGETAR</b><br/>Grillet artiskok, tomat, bøfmozzarella, salat, rød peberfrugt, agurk, rødløg, pesto og jomfruolivenolie. Serveret på groft brød.</p>          |
| <p><b>2. KYLLING</b><br/>Grillet kylling vendt i rød pesto, bacon, friskrevet pecorino (ost lavet på fåremælk fra Sicilien), salat, tomat, agurk og rødløg. Serveret på lyst brød.</p>                  | <p><b>7. MORTADELLA</b><br/>Mortadella, bøfmozzarella, salat, rød peberfrugt, tomat, agurk, rødløg og dijonmayonnaise. Serveret på lyst brød.</p>                      |
| <p><b>3. PROSCIUTTO</b><br/>Prosciutto crudo, semidried cherrytomater, friskrevet ost fra Lombardia, jomfruolivenolie, frisk grøn pesto og rucola. Serveret på lyst brød.</p>                           | <p><b>8. TUN</b><br/>Hjemmelavet tunsalat (ærter, rød peberfrugt, rødløg) tomat, salat og dijonmayonnaise. Serveret på groft brød.</p>                                 |
| <p><b>4. ITALIAN SUB</b><br/>Italiensk kogt skinke, salami milano, salami ventricina med røget chili, friskrevet provolone, salat, tomat, agurk, rødløg og dijonmayonnaise. Serveret på groft brød.</p> | <p><b>9. BRESAOLA</b><br/>Bresaola (lufttørret okseinderlår), semidried cherrytomater, rucola, trøffelolie og friskrevet ost fra Lombardia. Serveret på lyst brød.</p> |
| <p><b>5. COPPA</b><br/>Coppa (lufttørret nakkefilet fra Parma) med gorgonzola, rucola, semidried cherrytomater og frisk grøn pesto. Serveret på lyst brød.</p>  | <p><b>10. GOLFETTA</b><br/>Salami Golfetta fra Golferia, salat, semi-dry cherrytomat, agurk, rødløg og dijon-mayonnaise</p>  |

Sandwich

## Frisklavede salater

- |   |                    |
|---|--------------------|
| <p><b>11. INSALATA DI POLLO</b><br/>Grillet kyllingefilet vendt i rød pesto fra Genova, bøfmozzarella, sprødstegt bacon, tomat, agurk, rødløg, rød peber, blandet salat, basilikumblade, jomfruolivenolie og reduceret balsamico.</p> | <p><b>70,-</b></p> |
| <p><b>12. INSALATA DI TONNO</b><br/>Tun i olie, tomat, agurk, rødløg, rød peber, oliven uden sten, blandet salat, jomfru-olivenolie, peber, basilikumblade og reduceret balsamico.</p>  | <p><b>70,-</b></p> |
| <p><b>13. INSALATA VEGETALE</b><br/>Tomat, agurk, rødløg, rød peber, grillet artiskok, oliven uden sten, blandet salat, basilikumblade, jomfruolivenolie og reduceret balsamico.</p>  | <p><b>65,-</b></p> |



# Pasta

Hos Rosticceria bruger vi udelukkende pasta fra Rustichella D'Ábruzzo.  
Håndværkspasta af den bedste mel fra Abruzzo.

Skåret på bronze for mere ruhed i udtrykket og langtidstørret,  
hvilket gør, at pastaen suger sovsen bedre til sig. Smag forskellen  
i en af vore traditionelle opskrifter. Fås også glutenfri med pasta fra samme hus.





Pasta af højeste kvalitet  
(fra kl. 16)

Pris pr. pers. **95.-**

Alle retter kan laves  
med glutenfri gnocchi  
eller pasta + 10.-

20. **LINGUINE CON SUGO ALL'AMATRICIANA EXTRA**  
Linguine med parmaskinke, tomat, hvidvin, løg, chili, hvidløg og friske krydderurter.
21. **GNOCCHI CON POLLO SPINACHI E GORGONZOLA**  
Gnocchi med kylling, bacon, gorgonzolasauce med vores egen fond, spinat og hvidvin.
22. **PENNE ALLA VALLE VERDE**  
Penne med bacon i en let flødesauce med spinat, chili og hvidløg.
23. **GNOCCHI CON NDUJA**  
Gnocchi med Nduja (en stærk smørbar salami fra Calabrien), salsicce (italiensk landpølse), fløde, gorgonzola, rødløg, hvidløg og persille. Pyntet med semidried cherrytomater og basilikumblade.
24. **BOLOGNESE GRAN GUSTO**  
Linguine med hakket oksekød i en kraftig tomatsauce med masser af friske krydderurter.
25. **CARBONARA**  
Linguine med bacon, hvidvin, æggeblomme, hvidløg, friskkværnet peber og persille.
26. **PENNE CON SALSICCE**  
Penne med salsicce (italiensk landpølse) i en tomat flødesauce med løg, spinat, hvidvin og krydderurter.
27. **PENNE CON SALMONE E SPINACI**  
Penne med laks i flødesauce med spinat, løg, persille og frisk citron.
28. **LINGUINE VEGETALE**  
Linguine med årstidens grøntsager i en fyldig tomatsauce med friske krydderurter.
- 28a. **PENNE AL VESUVIANA PICCANTE**  
Penne i en kraftig tomatsauce med friske krydderurter, salami ventricina med røget chili, løg, rødvin og provoloneost.
29. **LASAGNE**  
Den originale lasagne efter original opskrift med bechamelsauce.

Til alle pastaretter er der  
friskrevet ost fra Lombardia

# Pizza

**Den ægte pizzaoplevelse fås kun med en pizzadej lavet med mel af aller højeste kvalitet.**

Med Molino Soncino Cesare fra Parma, som vi er eneforhandler af i Danmark, er vi sikre på, at det gamle håndværk bliver opfyldt.

Vores pizzaer kan også fås med lækre, sprøde glutenfrie og veganske bunde, som er hentet direkte fra Italian som eneforhandler i Danmark.



Pizza som de serveres  
i Italien  
(fra kl. 16)

Pris pr. stk. **99.-**

Glutenfri +15.-

**30. MARGHERITA EXTRA**

Tomatsauce, mozzarella, bøfmozzarella, frisk grøn pesto fra Genova, semidried cherrytomater og basilikumblade.

**31. PATATA E PANCETTA**

Hvid pizza med mozzarella, bøfmozzarella, kartofler, pantetta, gorgonzola og rosmarin.

**32. SALSICCIE**

Tomatsauce, mozzarella, salsicce (italiensk landpølse), salami ventricina med røget chili og basilikumblade

**33. PARMA E RUCOLA**

Tomatsauce, mozzarella, bøfmozzarella, prosciutto crudo, rucola, friskrevet osteflager fra Lombardia og jomfruolivenolie.

**34. VEGETALE**

Tomatsauce, mozzarella, squash, artiskok, rød peberfrugt, portobellosvampe, balsamico fra Modena og basilikumblade.

**35. PROSCIUTTO E FUNGHI**

Tomatsauce, mozzarella, italiensk kogt skinke fra Asti og champignon.

**36. PEPPERONI**

Tomatsauce, mozzarella, pepperoni, oksekød og champignon.

**37. ARRABIATA**

Tomatsauce, mozzarella, oksekød, bacon, løg, rød peberfrugt, chili og hvidløg.

**38. QUATTRO STAGIONE (BLANDET)**

Tomatsauce, mozzarella, italiensk kogt skinke, artiskok, bacon og portobellosvampe. Toppet med reduceret balsamico fra Modena.

**39. CARPACCIO DI BRESAOLA**

Tomatsauce, mozzarella, bøfmozzarella, lufttørret okseinderlår med rucola, friskrevet osteflager fra Lombardia og trøffelolie.

**40. QUATTRO FORMAGGI**

Tomatsauce, mozzarella, taleggio, gorgonzola, friskrevet osteflager fra Lombardia og persille.

**41. CALZONE (Indbagt)**

Tomatsauce, mozzarella, italiensk kogt skinke og champignon. Pyntet med prosciutto crudo, rucola, jomfruolivenolie og friskrevet osteflager fra Lombardia.

**42. PROSCIUTTO ARROSTO**

Tomatsauce, mozzarella, bøfmozzarella, grillet rosmarinskinke fra Asti, frisk grøn pesto fra Genova og semidried cherrytomater.

**43. BOSCAIOLA**

Hvid pizza med mozzarella, bøfmozzarella, salsicce (italiensk landpølse), taleggio, portobellosvampe, rosmarin og trøffelolie.

**44. NDUJA E GORGONZOLA**

Tomatsauce, mozzarella, Nduja, stærk smørbar salami, fra Calabrien, spinat, gorgonzola, semidried cherrytomater.

**45. POLLO**

Tomatsauce, mozzarella, stegt kyllingefilet vendt i rød pesto, rød peberfrugt, spinat, gorgonzola.



# Burgere Glutenfri +10,-

- |            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>50.</b> | <b>HUSETS BURGER INKL. POMMES</b><br>200 gr. Bøf med cheddarost, sprødstegt bacon, salat, tomat, agurkesalat og rødløg.<br>Serveres med pommes frites, aioli og ketchup.                | <b>110,-</b> |
| <b>51.</b> | <b>KYLLINGEBURGER INKL. POMMES</b><br>Pestomarineret kyllingefilet med cheddarost, sprødstegt bacon, salat, tomat, agurkesalat og rødløg. Serveres med pommes frites, aioli og ketchup. | <b>110,-</b> |

# Secondi

- |            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>54.</b> | <b>BRASATO AL VINO ROSSO</b><br>Rødvinsbraseret kalveskank, serveret med en sauce af skankens egen sky.<br>Serveres med raspannerede kartofler og madeirasauterede grøntsager.                        | <b>169,-</b> |
| <b>55.</b> | <b>AGNELLO ALLA CACCIATORA</b><br>Ovnbagt lammekølle med rødvin, rosmarin, frisk salvie, hvidløg og en sauce af lammets egen sky. Serveres med raspannerede kartofler og madeirasauterede grøntsager. | <b>169,-</b> |
| <b>56.</b> | <b>STINCO DI MAIALE SOUS VIDE</b><br>Braiseret svineskank. Serveres med sauce af skankens egen sky, raspannerede kartofler og madeirasauterede grøntsager.  | <b>169,-</b> |

# Børnemenuer

- |            |  |             |
|------------|--|-------------|
| <b>60.</b> | <b>SPAGHETTI BAMBINO</b><br>Linguine med hakket oksekød i en kraftig tomatsauce med masser af friske krydderurter. | <b>75,-</b> |
| <b>61.</b> | <b>PIZZA BAMBINO</b><br>Pizza med tomat, mozzarella, skinke og cocktailpølser.                                     | <b>75,-</b> |
| <b>62.</b> | <b>LASAGNE</b><br>Den originale lasagne efter den originale opskrift med bechamelsauce.                            | <b>75,-</b> |
| <b>63.</b> | <b>HAMBURGER</b><br>Hjemmelavet bøf med salat, tomat og agurk.<br>Serveres med pommes frites, ketchup og remolade. | <b>80,-</b> |
| <b>64.</b> | <b>POMMES</b><br>Pommes frites med ketchup og remolade.  | <b>35,-</b> |

# Catering

Med Rosticceria som leverandør til dit selskab får du og dine gæster en helt særlig smagsoplevelse.

**Er det til bryllup, konfirmation eller bare fordi...**  
Vi laver lige så gerne til den lille intime aften for 4 gæster, som til den helt store på 1000 gæster.

**Ring og hør om mulighederne**  
Vi er ikke begrænset af vores lækre standard menu. Hos os er det kun fantasien, der sætter grænser.





# Antipasti

Rosticceria laver stolt den velkendte "tapas" anretning, som på italiensk hedder Antipasti.

Med et udvalg af produkter hentet hjem direkte fra de forskellige huse, helt fra Asti området i bjergene nordpå til øen Sicilien.

Dertil et udvalg af hjemmelavede produkter på originale opskrifter. Den rene nydelse hvor man virkelig kommer alle smagsnuancerne igennem.

Vi laver gerne den romantiske frokost for to til den anderledes festmiddag.

Vælg mellem vores menuer som gerne laves gluten- og laktosefri.

# Antipasti

min. 2 kwarter pr. menu  
Bestilling hver dag inden kl. 15

## ANTIPASTI

Pris pr. pers. 145,-

Bruschette di pomodori  
Prosciutto crudo  
Mortadella  
Salami ventricina  
Salami Ungherese  
Salami Napoli  
Spianata dolce  
Taleggio  
Fontal  
Grillet peberfrugt  
Grillet borettane løg  
Soltørrede tomater  
Oliven  
Salat  
Frisk grøn pesto fra Genova  
Hjemmelavet oliventapenade  
Håndlavede grissini fra Asti  
Brød

## HUSETS ANTIPASTI MISTO

Pris pr. pers. 165,-

Bruschette di pistacchio e gamberi fra Sicilien  
Parmaskinke fra Greci Enzo  
Mortadella  
Salami Finocchiona  
Salami Napoli  
Spianata Piccante  
Salami Milano  
Gorgonzola  
Pecorino fra Sicilien  
Involtini di bresaola  
Semidried cherrytomater  
Grillet squash  
Grillede artiskokker  
Oliven  
Salat  
Frisk grøn pesto fra Genova  
Hjemmelavet oliventapenade  
Håndlavede grissini fra Asti  
Brød

## ANTIPASTI MISTI DELLA ROSTICCERIA

Pris pr. pers. 190,-

Bruschette di tonno e arancia fra Sicilien  
Parma Gran Riserva  
Bresaola med rucola, citronolie og revet ost  
Golfetta (fedtfattig salami fra Golferia)  
Grillet rosmarinskinke  
Bococcini  
Salami Finocchiona  
Spinata piccante  
Insalata caprese  
Peberfrugt fyldt med en frisk tominoost  
Taleggio med hjemmesyltede abrikoser  
Rusticapra (mild gedeost)  
Italiensk marmelade  
Semidried cherrytomater  
Grillet squash  
Grillede artiskokker  
Oliven  
Salat  
Frisk grøn pesto fra Genova  
Hjemmelavet oliventapenade  
Håndlavede grissini fra Asti  
Brød

## ROSTICCERIA PREFERITI

Pris pr. pers. 225,-

Bruschette di Pomodori  
Parma Gran Cru med trøffelolie og revet ost  
Bresaola med rucola, citronolie og revet ost  
Coppa di parma  
Bococcini  
Salami Soppressa  
Salami Milano  
Salami Finocchiona  
Involtini di speck  
Hjemmelavet lakserulle  
Ubrico al Amarone  
Taleggio med hjemmesyltede abrikoser  
Pecorino fra Sicilien  
Italiensk marmelade  
Semidried cherrytomater  
Grillet squash  
Grillede artiskokker  
Oliven  
Salat  
Frisk grøn pesto fra Genova  
Hjemmelavet oliventapenade  
Håndlavede grissini fra Asti  
Brød

# Dessert

HJEMMELAVET PANNA COTTA  
Pris pr. pers. 35,-

HJEMMELAVET TIRAMISU  
Pris pr. pers. 35,-



## Specialiteter og eksklusive gavekurve

Hos Rosticceria er vi stolte over at tilbyde det ypperligste indenfor italienske specialiteter.

**Prøv også vores lækre gavekurve**  
- nemt som f.eks værtindegave.



Følg os på Facebook  
 @rosticceria

# Italienske Rosticceria Specialiteter



## Besøg vores restaurant Mona Lisa

**Hvor vores italienske eventyr startede.**  
Her vil du opleve samme venlige og kompetente service. Endvidere byder vores menukort på en gastronomisk oplevelse med de samme råvarer af høj kvalitet, tilberedt efter klassisk italiensk kogekunst.

**Rosticceria**  
Hjallesevej 77  
Tlf.: 66 12 83 00  
hjallesevej@rosticceria.dk

Man - Lør: 9.00 - 20.30  
Søndag: 11.00 - 20.30

Pizzeriaet har åbent alle dage fra 16.00

**Rosticceria**  
Skibhusvej 140  
Tlf.: 66 12 83 00  
skibhusvej@rosticceria.dk

Man - Lør: 10.00 - 20.00  
Søndag: 11.00 - 20.00

Pizzeriaet har åbent alle dage fra 16.00

**Rosticceria**  
Rugårdsvej 234  
Tlf.: 66 12 83 00  
rugaardsvej@rosticceria.dk

Man - Lør: 10.00 - 20.00  
Søndag: 11.00 - 20.00

Pizzeriaet har åbent alle dage fra 16.00

**Restaurant Mona Lisa**  
Brandts Passage 9-11  
Tlf.: 66 12 83 00  
info@ristorantemonalisa.dk

Man - Søn:  
12.00 - 21.00

Pizzeriaet har åbent hele dagen