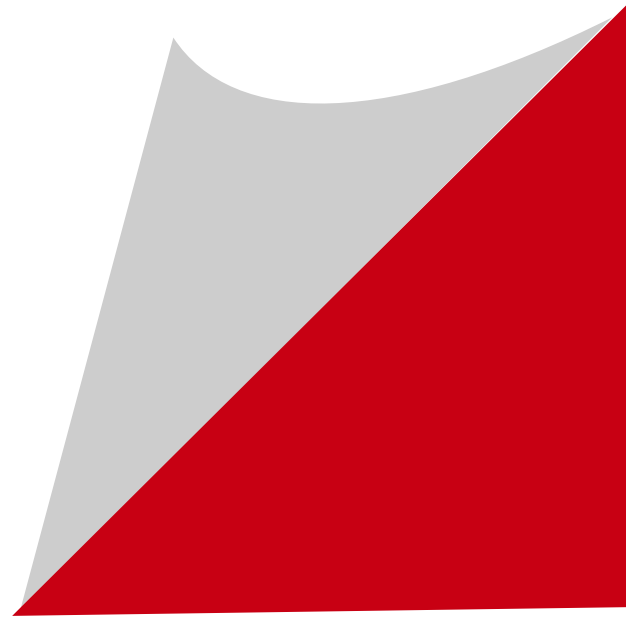


menù

italiensk restaurant
laMASCHERA_{di}FERRO



Brunch

Italiensk luksus brunch kr 165,00

Forskellige italiensk smag, salami, skinke og ost, frugt, salat, serveres med brød, kaffe og juice eller øl eller vin

Italian selection of salami, ham, cheeses, salad, fruit, served with bread, coffee and juice or beer or wine

Brunch all'italiana

Una selezione di differenti sapori italiani, salame, prosciutto e formaggi, frutta e succo di frutta oppure un bicchiere di vino

Vi serveres brunch hver dag fra kl 11 til 15



italiensk restaurant
laMASCHERA di FERRO

Antipasti - Forretter - Entries

- | | | |
|--|----|-------|
| 1. Bruschetta | kr | 50,00 |
| <i>Pane tostato con pomodoro fresco, cipolla, aglio e pesto</i>
<i>Ristet brød toppet med frisk tomat, hvidlog, log og pesto</i>
<i>Toasted bread with fresh tomato, onion, garlic and pesto</i> | | |
| 2. Peperoni con la bagna cauda | kr | 65,00 |
| <i>Ovnbagt peberfrugt i skiver med bagnacauda sovs</i>
<i>Baked Peppers slices with bagnacauda sauce</i> | | |
| 3. Tagliere di formaggi e salumi | kr | 85,00 |
| <i>Blandet salami, skinke og ost i skiver, med sovs og brød</i>
<i>Mixed salami, ham and cheese slices, with sauce and bread</i> | | |
| 4. Zuppa porri e patate | kr | 50,00 |
| <i>Cream suppe med porrer og kartoffler</i>
<i>Leek and potato soup</i> | | |
| 5. Insalata mista | kr | 65,00 |
| <i>Blandet grøntsager salat med brød</i>
<i>Mixed vegetables salad with bread</i> | | |



Pasta - Pasta retter - Pasta dishes

- | | | |
|---|----|--------|
| 6. Penne Maschera di Ferro | kr | 85,00 |
| <i>Zucchine, panna, noci, menta e scorza di limone</i> | | |
| <i>Squash, fløde, wallnødder, mynte og citronskal</i> | | |
| <i>Courgetter, cream, wallnuts, mint and lemon skin</i> | | |
| 7. Spaghetti al ragù | kr | 85,00 |
| <i>Spaghetti al ragù</i> | | |
| <i>Spaghetti med Ragu sovs</i> | | |
| <i>Spaghetti with Ragu sauce</i> | | |
| 8. Tagliatelle ai funghi | kr | 90,00 |
| <i>Tagliatelle med svampe sovs</i> | | |
| <i>Tagliatelle with mushroom sauce</i> | | |
| 9. Agnolotti carciofi e noci | kr | 105,00 |
| <i>Agnolotti fyld pasta med artiskok og wallnødder</i> | | |
| <i>Agnolotti with artichoc and wallnuts</i> | | |



Pinse

- | | | |
|---|----|--------|
| P1. Margherita | kr | 85,00 |
| <i>Tomat, mozzarella</i> | | |
| P2. Salame | kr | 95,00 |
| <i>Tomat, mozzarella, italiensk salami</i> | | |
| P3. Pancetta e funghi | kr | 95,00 |
| <i>Tomat, mozzarella, bacon, champignon sauce</i> | | |
| P4. Speck | kr | 110,00 |
| <i>Tomat, mozzarella, speck, rucola walnuts</i> | | |
| P5. Gorgonzola e Cipolle | kr | 95,00 |
| <i>Tomat, mozzarella, gorgonzola, log</i> | | |
| P6. Vegetariana | kr | 90,00 |
| <i>Tomat, mozzarella, peber, squash, champignon</i> | | |

Pinsa er en opskrift med rødder i det antikke Rom, og en oplevelse, som i højt tempo indtager Norden. Har et sprødt bid og en luftig bund med et rustikt look.

Pinsa er en bid af det ægte Italien

nyhed



italiensk restaurant
laMASCHERAdi**FERRO**

Carni - Kødretter - Meat Dishes

10. Scaloppine ai funghi kr 155,00
Tynde kalve i skiver med svampe sovs, kartofler og grøntsager
Thin veal slices with mushroom sauce, potatoes and vegetables
11. Carrè di agnello con salsa alla menta kr 210,00
Lammekrone med mynte sovs, kartofler og grøntsager
Rack of Lamb with mint sauce, potatoes and vegetables
12. Filetto alle erbe e salsa al marsalakr 220,00
Oksemørbrad med urter og marsala sovs, kartofler
og grøntsager
Beef tenderloin with herbs and marsala sauce, potatoes
and vegetables

Pesce - Fiskretter - Fish Dishes

13. Tranci di merluzzo gratinati alle mandorle
con salsa allo zafferano kr 165,00
Torsk filet gratineret med mandler og safran sauce,
kartofler og grøntsager
Cod gratin with almonds and saffron sauce, potatoes
and vegetables



Dolci - Dessertes - Desserts

- | | |
|--|-------|
| 14. Tiramisu classico kr | 40,00 |
| <i>Klassisk tiramisu</i> | |
| <i>Classic Tiramisu</i> | |
| 15. Salame al cioccolato kr | 40,00 |
| <i>Chocolade salami</i> | |
| <i>Chocolate salami</i> | |
| 16. Bonet kr | 40,00 |
| 17. Tarte tatin kr | 40,00 |
| <i>Tatin traditionnelle æblekage</i> | |
| <i>Traditional Tatin Apple pie</i> | |
| 18. Gelato fatto in casa kr | 40,00 |
| <i>Hjemmelavet is (spørg tjener for dagens smager)</i> | |
| <i>Homemade Ice cream</i> | |

