

DRINKS & SNACKS

Spritz Classico kr. 98,00

Aperitivo, øko spumante, mineralvand

Limoncello Spritz kr. 98,00

Limoncello, øko spumante, mineralvand

Hugo Spritz kr. 98,00

Hyldeblomstlikør, øko spumante, mineralvand

Alkoholfri drink 0% alc. kr. 79,00

Alle fra Galvanina vælg mellem - Spritz, Mimosa eller Peach Bellini

Italian Gin Hass kr. 125,00

Italiensk øko Gin, mango og øko italiensk citron sodavand

Italian GT kr. 125,00

Italiensk øko Gin og øko tonic fra Galvanina

Negroni kr. 149,00

Campari, Carpano Vermouth Rosso, Italiensk øko Gin

Spumante Dry øko. kr. 90,00 pr. glas.

Bruschetta med tomat / Tomato bruschetta kr. 65,00

Parmigiano Reggiano og 12 års Balsamico Tradizionale kr. 49,00

Oliven / Olives kr. 48,00

Saltede mandler / Salted almonds kr. 52,00

BEMÆRK -

1 bord 1 regning vi deler ikke regninger

Please notice -

1 table 1 check, we don't split the check

Firmakort udstedt inden- eller uden for EU/EØS, samt private betalingskort udstedt uden for EUEØS, bliver pålagt et gebyr (afhænger af kortet), som fremgår af din kvittering.

-- Please note that some credit cards will charge a surcharge on the amount --



SÆSON RETTER SEASONAL DISHES

FORETTER - STARTERS

18 måneder lagret Parmaskinke på butterdej med trøffelmayo kr. 155,00
18 months matured Parma-ham, puff pastry and truffle mayo

Cremet svampesuppe af efterårets svampe med brød croutoner kr. 155,00
Creamy mushroom soup and bread croutons

Carpaccio af tynde skiver tun med bønner og oliven kr. 165,00
Carpaccio of tuna with beans and olives

PASTA & RIS - PASTA & RICE

Tagliatelle med zucchini, peberfrugt, tomat og pecorino ost kr. 215,00
Tagliatelle with squash, bell-pepper, tomato and pecorino cheese (kan laves glutenfri + kr. 25,00 /
can be made glutenfree)

Tagliatelle med rejer i flødesauce tilsmagt med citron kr. 225,00
Tagliatelle with prawns in a cream-sauce with lemon (kan laves glutenfri + kr. 25,00 / can be made
glutenfree + kr. 25,00)

Risotto af Carnaroli ris med pancetta og confiteret kanin kr. 285,00
Risotto with pancetta and confit of rabbit

FISK & KØD - FISH & MEAT

Dagens fisk "a la Calabrese" med tomat, ansjos og pancetta kr. 330,00
Today's fish "alla Calabrese" with tomato, anchovies and pancetta

Oksemørbrad fra Himmerland med græskarpuré, græskarkerner og rødvinssauce
- 180g. kr. 385,00 / 300g. kr. 450,00
*Beef tenderloin from Himmerland served with pumpkin puree, pumpkin seeds and a red
wine sauce*

Til Deres fiske- & kød hovedret medfølger 2 garniturer - se side 4
Your fish & meat main course comes with 2 garnishes - see page 4

ANTIPASTI E PRIMI

forretter - starters

Antipasto Misto per il tavolo min. 2 pers. kr. 175,00 pr. pers.

Bemærk laves kun ved min. 2 personer og skal bestilles af alle gæster ved bordet.

Blandede antipasti serveret på fad og i skåle som kan deles ved bordet ca. 7-8 slags.

A selection of our antipasti that can be shared. Must be ordered of all guests at the table and minimum 2 pers.

Antipasto del contadino kr. 165,00

Antipastotallerken med forskellige typer italienske pølser og skinker og marinerede grøntsager

Antipasto with a selection of Italian salami and prosciutto and marinated vegetables

Vitello tonnato kr. 165,00

Tynde skiver af kold rosastegt kalvekød med tunsauce, capers og citron

Thin slices of cold veal with tuna sauce, capers and lemon

Carpaccio di manzo kr. 165,00

Råmarineret oksekød med citron, basilikum og parmesan

Raw marinated beef with lemon, extra virgin olive oil, basil and grana cheese

PASTA

I kælderens under restauranten er der et køkken. I det køkken laver vi alt vores friske pasta af danske æg og Italiensk mel

Tagliolini alla Carbonara kr. 195,00 - (kan laves glutenfri +kr. 25,00/ can be made glutenfree)

Tagliolini med guanciale, æg og granaost

Tagliolini with guanciale, eggs and grana cheese

Cannelloni di cervo kr. 235,00

Gratineret Cannelloni fyldt med braiseret krondyr og urter

Baked cannelloni stuffed with braised venison and herbs

Lasagne kr. 195,00

Lasagne med oksekød

Lasagne with beef

Tagliatelle al Ragù kr. 195,00 (kan laves glutenfri + kr. 25,00 / can be made glutenfree)

Tagliatelle med kødsauce

Tagliatelle with meatsauce

CARNE

kød - meat

Saltimbocca kr. 335,00

Tynde skiver kalvekød i lag med salvie og lufttørret skinke

Thin slices of veal with sage and prosciutto ham

Costolette d'Agnello ai ferri kr. 390,00

Grillet lammeryg med hvidløg og rosmarin (ca. 35-40min)

Grilled rack of lamb with garlic and rosemary (35-40 minutes prep.)

Til Deres kødret kan de vælge en slags grønt og enten kartofler eller risotto.

Ekstra tilbehør kr. 35,00 pr. stk.

For the meat course you can choose one type of vegetables and either potatoes or risotto. Extra side dish kr. 35,00 pr. dish

Grøntsager / Vegetables

Insalata di pomodoro

Tomatsalat med rucola med løg og oliven

Tomato salad with onions and olives

Insalata di fagioli e cipolle

Bønnesalat med løg og vinaigrette

Bean salad with onions and vinaigrette

Zucchini e Peperoni con miso bagna cauda

Sauté af squash og peberfrugt med miso

Sauté of squash and bell peppers with miso

Kartofler & Ris / Potato and rice

Risotto bianco

Klassik hvid risotto

Classic white risotto

Patate

Stegte kartofler

Panfried potatoes

PIZZE

Lidt om vores pizza....

Dejen laves bla. af forskellige typer af italiensk Caputo mel og yderligere 4 ingredienser og koldhæver i minimum 48 timer og op til 72 timer. Vores mozzarella er rørt med bøffelsmør, vores bøffelmozzarella er DOP fra Campanien, skinken laves af Villani familien, ansjoserne er fra Sicilien - med andre ord alle vores råvarer er omhyggeligt udvalgt for vi kan tilbyde en autentisk Italiensk pizza.

Margherita kr. 185,00

Tomat, bøffelmozzarella, frisk basilikum

Tomato, buffalo milk mozzarella, fresh basil

Capricciosa kr. 185,00

Tomat, ost, skinke, champignon

Tomato, cheese, ham, mushrooms

N'duja kr. 185,00

Tomat, ost, N'duja, frisk basilikum (stærk og blød pølse fra syditalien)

Tomato, cheese, N'duja (spicy, soft sausage from south italy) fresh basil

Quattro Stagioni kr. 195,00

Tomat, ost, rejer, skinke, champignon og artiskok

Tomato, cheese, shrimps, ham, mushroom, artichoke

Prosciutto crudo e Rucola kr. 195,00

Tomat, ost, *lufttørretskinke, *marineret rucola, *høvlet parmesan

*Tomato, cheese, *prosciutto ham, *marinated rocket, *grana cheese*

Carne kr. 195,00

Tomat, ost, hakket oksekød, løg, hvidløg

Tomato, cheese, beef, onions, garlic

Calzone kr. 185,00

*Tomat, ost, skinke, (sammenlagt)

**Tomato, cheese, ham*

Siciliana kr. 185,00

Tomat, ost, ansjoser, capers, oliven og hvidløg

Tomato, cheese, anchovies, olives and garlic

Pizza fortsættes næste side...

PIZZE

Salsiccia Forte kr. 195,00

Tomat, ost, salsiccia forte (krydret peperoni), champignon

Tomato, cheese, salsiccia forte, mushrooms

Quattro Formaggi kr. 195,00

Tomat, 4 forskellige italienske oste

Tomato, 4 kinds of Italian cheese

Ventricina kr. 195,00

Tomat, ost, ventricina salami med tomat/chili, syltede tomater og løg

Tomato, cheese, ventricina salami, pickled tomatoes and onions

Pancetta kr. 195,00

Tomat, ost, lufttørret pancetta(ita. bacon), peberfrugt, frisk basilikum

Tomato, cheese, pancetta, bell pepper, fresh basil

Patate e Salsiccia fresca kr. 195,00

Ost, kartofler og frisk salsiccia pølse

Cheese, potatoes and fresh salsiccia sausage

Vegetariana kr. 185,00

Tomat, ost, blandede grøntsager (vegetarisk)

Tomato, cheese, mixed vegetables (vegetarian)

Pizza del mese kr. 195,00

Månedens pizza, spørg venligst Deres tjener eller se på tavlen

Pizza of the month, please ask your waiter

Vi har også glutenfri pizzabund + kr. 35,00 / *Glutenfree pizza + kr. 35,00*

*dette fyld kommes først på efter bagningen / ** this filling is topped on the pizza after the baking*

Der pålægges gebyr ved deling af pizza kr. 25,00 pr. pizza hvis der ikke bestilles andre retter.

SELSKABER & FESTER

Skal De holde en privat middag, selskab eller fest har vi mange muligheder for eget lokale - scan QR koden for at se vores selskabsmappe og bed gerne Deres tjener om en fremvisning af vores lokaler.



FORMAGGI E DOLCI

ost & dessert - cheese & dessert

Formaggi misti Italiani kr. 95,00

3 slags Italienske oste

3 kinds of Italian cheese

Tiramisu kr. 95,00

Italiensk kage med ladyfingers i lag med mascarponecreme

Tiramisu

Coppa di gelato kr. 89,00

Isanretning med hjemmelavet italiensk is

Our homemade Italian ice cream

Torta al cioccolato e gelato di vaniglia kr. 110,00 (kan laves glutenfri / can be made glutenfree)

Chokoladekage serveret med vanilje is

Chocolate-cake served with vanilla ice cream

Torta al limone e gelato di vaniglia kr. 110,00

Citrontærte med marengs serveret med vanilje is

Lemontart with meringue and vanilla ice cream

BAMBINI

børn – children

Til børn under 12 år / Children under 12 years

Lasagne kr. 125,00

Hjemmelavet Lasagne med oksekød (ca. 30 min.)

Homemade lasagne with beef

Tagliatelle al ragú kr. 125,00 (kan laves glutenfri / can be made glutenfree)

Tagliatelle med kødsauce

Tagliatelle with homemade meat sauce

Pizza al prosciutto / salciccia forte kr. 115,00 (kan laves glutenfri / can be made glutenfree)

Børnepizza vælg mellem: tomat, ost, skinke *eller* med tomat, ost, krydret pepperoni

Small pizza with tomato, cheese and ham or tomato, cheese, pepperoni

Gelato piccolo kr. 65,00

Børneisanretning med vaniljeis

Small vanilla ice cream

Vini della Trattoria

SPUMANTI – MOUSSERENDE

Spumante Dry "36" Masuret DOC gl. Kr. 90,00 1/1 fl. Kr. 380,00 (øko)

Spumante Dry laves på Chardonnay og Glera druer i Veneto regionen i det nordøstlige Italien. Duften er klassisk for mousserende vine fra dette område med fersken, pære, æble og citrus, smagen er tør, men tilført friskhed i form af modne frugter og akacie.

BIANCHI – HVIDE

Trebbiano d'Abruzzo Bove DOC - gl. kr. 85,00 1/2 fl. Kr. 170,00 1/1 fl. Kr. 310,00

Familien Bove har dyrket vin i den midt-Italienske Abruzzo region siden 1800-tallet, men har først selv startet en vinproduktion i 1960'erne. Vinen her laves på Trebbiano druer tilsat ca. 10% chardonnay. Lys gul farve med grønne reflekser. Næse med fin frugtighed og blomster og i munden præsenteres en delikat smagsfylde og friskhed. En tiltalende og let, tør hvidvin.

Chardonnay Alpha Zeta IGT gl. kr. 90,00 1/1 fl. Kr. 360,00

Alpha Zeta ligger i den nordøstlige Veneto region som er kendte for bla. Amarone. Denne vin er lavet 100% på Chardonnay druer. Duften har noter af æble og pære. Smagen er tør, let fedme og harmonisk afslutning med sprød syre.

Pinot Grigio "Terrapieno" Alpha Zeta IGT 1/1 fl. Kr. 375,00

Alpha Zeta ligger i den nordøstlige Veneto region som er kendte for bla. Amarone. Denne vin er lavet 100% på Pinot Grigio druer fra marken Terrapieno. Duften har grønne noter af blomst, drue og akacie, smagen er intens og elegant med sprød eftersmag.

Soave Pieropan DOC 1/2 fl. Kr. 210,00 1/1 fl. Kr. 420,00

Pieropan er et familieejet vinhus i den nordlige Veneto region og specialister i hvidvine bla. den klassiske Soave vin. Denne er lavet 90% på Garganega og 10% på Trebbiano druer. Vinen har en dejlig blomster duft, god og frugtig smag med let bitter mandel eftersmag. Klassisk Soave fra en topproducent!

De Vite J. Hofstätter IGT, gl. kr. 110,00 1/1 fl. kr. 435,00

I det nordøstlige hjørne af Italien, i Sydtyrol laves nogle af Italiens bedste hvidvine. De Vite (betyder Livet) er lavet på et blend, af for området, klassiske druer; Pinot Blanc, Sauv. Blanc, Müller Thurgau og Riesling. I næsen er der klokkeklare nuancer af friskplukkede æbler, citrongræs og et strejf af vanilje, smagen byder på fine florale og nøddeagtige aromaer, samt en dejligt pirrende friskhed.

Riesling Halbtrocken Essence, Prüm (Tyskland) gl. kr. 110,00 1/1 fl. 475,00

Vi har valgt at tage denne "ikke italienske" hvidvin på vores kort da den har en sødme og fylde som er svær at finde i Italien. Vinen er fra Mosel og laves på Riesling og halvtør.

BIANCHI – HVIDE

Lugana "I Frati" Ca' dei Frati DOC ½fl. 285,00 1/1 fl. 560,00

Ca' dei Frati betyder munkens hus. Vinhuset ligger i byen Sirmione ved Gardasøen i det nordlige Italien, i området Lugana hvor vinhuset er bannerfører. Vinen laves 100% på Turbiana druer. Fyldig vin med en herlig frisk syre og toner af æble og citrusfrugter.

Chiaranda Chardonnay, Donnafugata DOC gl. kr. 160,00 1/1fl. kr. 660,00

Donnafugata blev grundlagt i 1880'erne og ligger i det vestlige Sicilien i Marsala. Donnafugata oversættes til "kvinde på flugt" og refererer til Dronning Maria Carolina, der i tidernes morgen søgte tilflugt i det, der i dag er Donnafugatas vinmarker, forfulgt af Napoleons tropper. 100% Chardonnay.

ROSATO - ROSÉ

Cerasuolo d'Abruzzo Bove DOC - gl. kr. 85,00 ½fl. Kr. 170,00 1/1 fl. Kr. 310,00

Familien Bove har dyrket vin i den midt-Italienske Abruzzo region siden 1800-tallet, men har først selv startet en vin produktion i 1960'erne. Vinen her laves 100% på Montepulciano druer, har en lys "cerasuolo" eller kirsebærfarve. Vinen præsenterer en delikat næse med en sart men distinkt variation af røde bær. Det er en frisk og liflig rosé, der emmer af forårs- og sommer-stemning.

Bresciano Rosa dei Frati Ca' dei Frati DOC ½fl. Kr. 285,00 1/1 fl. Kr. 560,00

I den sydlige ende af Gardasøen, ligger byen Sirmione og vinhuset Cà dei Frati. Navnet (munkenes hus) er ikke tilfældigt valgt, men vidner om at der i flere århundreder har været et kloster på stedet. Det er således beskrevet at man fra markerne, rent faktisk har produceret vin helt tilbage i 1782. Denne herlige rosé er lavt på Gropello, Marzemino, Sangiovese og Barbera druer. Et fantastisk glas rosé vin.

ROSSI – RØDE

Montepulciano d'Abruzzo Bove DOC - gl. kr. 85,00 ½fl. Kr. 170,00 1/1 fl. Kr. 310,00

Familien Bove har dyrket vin i den midt-Italienske Abruzzo region siden 1800-tallet, men har først selv startet en vin produktion i 1960'erne. Denne vin er lavet 100% på Montepulciano druen. Duften er varm og let krydret med toner af skovbær, smagen er let til fyldig med en blød og afrundet eftersmag.

Rosso Conero Piancarda Garofoli DOC ½fl. Kr. 210,00 1/1 fl. 420,00

Rosso Conero laves ved bjerget Monte Conero i den centrale region Marche på Italiens østkyst. Vinen her laves 100% på montepulciano druer alle dyrket på marken Piancarda og lagret 12 mdr. på store "Botti" træfade. Fyldig vin, toner af mørke bær, især mørke kirsebær, med god afrundet eftersmag. Et klasse eksempel på Rosso Conero.

Primitivo di Manduria Apollonio DOP 1/1 fl. kr. 485,00

Siden slutningen af 1800 tallet har familien Apollonio produceret vin i regionen Apulien (Italiens hæl). Vinen er lavet 100% på Primitivo druen og giver en kraftig og fyldig vin med toner af mørke bær og lakrids med en høj, men velintegreret alkohol på 15%.

Barbera d'Alba Revello DOCG gl. kr. 130,00 1/1 fl. kr. 510,00

Klassisk Barbera fra familien Revello i La Morra kommunen. Dyb rubinrød. Typisk, primær- og bærfrugtig Barbera d'Alba med dejlig og saftig smagsfylde. Balanceret og med stor umiddelbar appel.

ROSSI – RØDE

Ripasso Classico Superiore Brigaldara DOC gl. Kr. 130,00 1/1 fl. Kr. 515,00

Vinhuset Brigaldara har været i Cesari familiens eje siden 1929 og ligger i hjertet af Valpolicella Classico. Vinen her er "Ripasso" dvs. at den har fået 2. gæring på resterne fra Amarone produktionen. Duften byder på kirsebær, blåbær og lakrids og toner af kanel og peber, smagen er kraftig med en velafbalanceret syre og lang eftersmag. Et raffineret og udsøgt glas Ripasso.

Langhe Nebbiolo "A Mont" Paolo Conterno DOC 1/1 fl. Kr. 535,00

Denne ultraklassiske lyse og orange Nebbiolo, afstilles og vinificeres med en uges maceration inden lagring i 18 måneder inden tapningen. Den viser en vidunderlig orange-floral næse med appelsinskal, roser, ribs, menthol, røde bær, søde støvede nuancer og indbydende renhed. Levende, ren og krydret, med friskhed og poleret frugt, har den tekstur som silke, indsmigrende vægt og perfekt struktur.

Chianti Classico Querciabella DOCG gl. kr. 150,00 1/1 fl. Kr. 560,00

Querciabella er en legendarisk Chianti producent der allerede i 1988 var certificeret øko. Denne laves 100% på Sangiovese druer fra 3 af de fineste Chianti kommuner; Gaiole, Radda og Greve. Fantastisk drikkevenlig top Chianti med toner af rose, kirsebær og et hint af lakrids.

Le Macchiole Bolgheri Rosso DOC 1/1 fl. 600,00

Le Macchiole ligger i det eksklusive Bolgheri område hvor bla. vine som Sassicaia og Ornellaia laves. Baseret på 50% Merlot, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon og 10% Syrah som gæres og macererer i cement inden lagringen, hvor 70% af vinen lagres i 3-4 år gamle barrique, mens resten forbliver i cement. Duft af moden blomme, intense kirsebær, ribs, cedertræ, pirrende urter og blomster. Smagen er på samme måde frisk og Bordeaux'sk i sin komposition med koncentration og fylde i tekturen.

Barbaresco La Ca' Növa DOCG 1/1 fl. 710,00

Denne suveræne Barbaresco stammer fra topmarkerne Ovello, Cole, Loreto i Barbaresco kommunen. Vinen lagres i knap 2 år på store østrigske og slavonske egefade. Lys og transparent rød viser den klassiske toner af søde kirsebær, appelsin, roser, mint, kamfer, hindbær, blyant og sødt krydderi i givende og åbent aromabillede. Energiladet, spændstig og raffineret er denne ganske fyldige Barbaresco udstyret med vidunderlig syrerygrad.

Barolo Revello DOCG ½fl. Kr. 380,00 1/1 fl. Kr. 760,00

Familien Revello har siden 1954 dyrket druer, men det var først med de to brødre Enzo og Carlo Revellos indtræden i 1990 at man stillede mod at sælge vinen under eget navn fra hovedsædet i Barolo kommunen La Morra. Rubinrød, henimod granat. Næse med typisk Nebbiolo- floralitet og nuanceret rød bærfrugt, blomster og lakrids. Flot afstemt med smidige tanniner og med nerve og karakter i afslutningen.

Brunello di Montalcino Mocali DOCG 1/1 fl. Kr. 810,00

Vinen Brunello laves i den sydlige del af Toscana ved byen Montalcino og er en af Italiens mest berømte vine. Vinen må udelukkende laves på Sangiovese grosso druen. Vinen her er ufiltreret og er lagret 3 år på store Slavonske fader og 2 mdr. på flaske inden den frigives. Den har en flot fløjlsrød farve, duften har moden frugt, et strejf af mynte og tobak - en snert kanel og ristet mokka. Smagen er fyldig og fed og bliver ved længe. En rigtig lækker klassisk Brunello!

Se vores kælderkort, scan QR koden



Italienske øl – Birre Italiane - Italian Beers

Udover nedenstående sortiment af italienske øl har vi lejlighedsvis også specialbryg og limited editions - spørg gerne tjeneren

In addition to the range of Italian beers below, we also occasionally have special brews and limited editions - please ask the waiter

CANEDIGUERRA

Canediguerra er et relativt ungt bryggeri etableret i 2015 i byen Allessandria i den nordvestlige Piemonte region. Der er tale om et mikrobryggeri eller "craft brewery" med meget lille produktion. Der brygges både klassiske og nye stilarter af øl.

Vienna Lager 33 cl. flaske/bottle 5,4% alc. kr. 79,00

Vienna Lager er Canediguerras hyldest til en af Europas mest klassiske øltyper. I Danmark kender vi den ravfarvede Vienna Lager som en 'Classic' - en lagerøl som smager dejligt af karamel. Denne øl er på 5,4% vol., og har en ren og mild smag, hvor man nænsomt har tilføjet humle, så de sarte noter af karamel kan træde frem.

American IPA 33 cl. flaske/bottle 6.7% alc. kr. 79,00

En betagende IPA med stor bitterhed. I denne øl har man udelukkende tilsat amerikanske humletyper der giver en forfriskende og distinkt frugtig øl med meget mundfylde.

Pacific IPA 33 cl. flaske/bottle 5,6% alc. kr. 79,00

Pacific IPA er en sprød og læskende tropisk IPA. Denne IPA er på bitterhedsskalaen i den milde ende, men hvad denne øl ikke leverer i bitterhed, giver den dog i eksotiske noter af kokosnød og tropisk frugt.

Blanche 33 cl. flaske/bottle 5.4% alc. kr. 79,00

Forfriskende og delikat hvedeøl af gammel belgisk tradition med en næsten opaliserende lys stråfarve og et fint, cremet skum. Det giver duft af korn og koriander, mens den fløjlsagtige krop og den subtile bitre giver plads til en blomsterfinish.



Amarcord

Bryggeriet Amarcord er grundlagt af Familien Bagli i 1997 med ønsket om at producere øl i verdensklasse. Bryggeriet ligger ved byen Rimini ved den Italienske Adriaterhavskyst og producerer en række klassiske øltyper men der eksperimenteres også men nye varianter.

Volpina - Red Ale 50cl. flaske / bottle 6,5% alc. kr. 98,00

Overgæret mahogni farvet øl. Flot cremefarvet skum, dejligt maltet aroma med toner af brændte nødder og karamel. Smagen er krydret, i starten sødlig men skifter til en moderat let bitter karakter. Lang, fyldig og let bitter eftersmag.

Birra Moretti

Moretti ligger i den norditalienske by Udine og er et af Italiens mest berømte bryggerier. Vi tilbyder deres lækende lager på fad.

Birra Moretti - fadøl/draft 4,6% alc. 0,25l kr. 49,00 / 0,4l. kr. 72,00

Birra Moretti er en traditionel italiensk øl, brygget på den traditionelle måde, en opskrift som er tilbage fra 1859. Det er kun de bedste råvarer og en speciel kvalitetshumle som giver den unikke smag, skøn aroma og den afbalancerede bitterhed. En lavgæret øl, der har en flot gylden farve.

Klosterbryggeriet

Øm Kloster ligger smukt på en landtange mellem Mossø og Gudensø nær ved Ry i det midtjyske. I disse fredfyldte omgivelser slog en flok cisterciensermunk sig ned i 1172. Klostret kaldte de Cara Insula. Det betyder 'Den Kære Ø'. Munkene levede her frem til klostrets nedlæggelse i 1560.

Nonnen Pale Ale - 33cl. Flaske / bottle non alc. ØKO kr. 65,00

Nonnen er et velbrygget eksempel på en **alkoholfri** øl, hvor vi har tilsat mere humle, for at give denne øl et solidt grundlag for den gode smag.

Kloster Stout - 33cl. Flaske / bottle ØKO Kr. 79,00

Kloster Stout er en hyldest til den klassiske mørke øltype. Den økologiske Stout er brygget på vand, hvedemalt, bygmalt, gær og humle. Der er derudover tilsat lakridsrod, så tænderne begynder at løbe i vand. Øllen er en nydelse for personer, der er glade for det mørke øl.

BEVANDE

drikkevarer – beverages

Bevande Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Mirinda appelsin 50cl. kr. 69,00 / 70 cl. kr. 85,00
Sodavand
Softdrinks

Sugo di Frutta 27,5cl. kr. 55,00
Økologisk Hyldeblomstsajt, Økologisk appelsinjuice, Økologisk æblemost
Organic juice: Elderflower, Orange or Apple

Acqua Comunale Naturale / Frizzante 70 cl. Kr. 45,00
Kulfiltreret vand - med eller uden brus
Filtered water - still or sparkling

Galvanina ligger i byen Rimini ved den Italienske Adriaterhavskyst og er grundlagt i 1910. Alle sodavand laves med vand fra lokale kilder tilsat en blid brus samt økologiske frugter. Måske verdens bedste sodavand... ?

Italienske økologiske sodavand Galvanina 35,5 cl. kr. 62,00
Citron, Blodappelsin, Granatæble
Italian BIO lemonade from Galvanina - Lemon, Red-orange, Pomegranate

Tea Freddo - Galvanina 35,5 cl. kr. 62,00
Fersken lste fra Galvanina øko,
Peach ice tea, BIO from Galvanina

CAFFÉ

Espresso	kr. 28,00 /doppio kr. 40,00
Caffé Latte	kr. 57,00
Cappuccino	kr. 55,00
Stempelkaffe	kr. 48,00
Te, se vores udvalg	kr. 48,00

ALCOLICI

Grappa bianca Nibbio Berta 2cl.	kr. 65,00
Grappa Barolo / Grappa Amarone 2cl.	kr. 85,00
Brandy Villa Prato 25 års Berta 2cl.	kr. 55,00
Whisky Single Malt 2cl.	kr. 65,00
Baileys, Amaretto 2cl.	kr. 55,00
Fernet Branca & Menta 2cl.	kr. 55,00
Amaro Averna, Amaro Montenegro 2 cl.	kr. 55,00
Sambuca, Strega 2cl.	kr. 55,00
Limoncello Amalfi øko 4cl.	kr. 75,00
Campari, Aperol 4 cl. kr.	kr. 75,00
Rom, Vodka, Gin 2cl.	kr. 55,00

Menu og priser gældende fra oktober 2025. Forbehold for menu- og prisændringer.