



Terroiristen

Menukort

1. Charcuteri-tallerken 85,- kr.
Et udvalg af: Parmaskinke, 2-3 slags salame, grillet grøntsag (fx peber, aubergine), coppa, lardo, bresaola
 2. Oste-tallerken 80,- kr.
Fortrinsvis råmælks og økologiske oste: Fx Tallegio, Gorgonzola, Blu del Re, Parmesan serveret med vingele og honning
 3. Både-og (1 og 2) 150,- kr.
Hvis du skal spise dig mæt
 4. Happer - lille tallerken med smagsprøver fra nr. 1 og 2... 50,- kr.
Som tilbehør til et glas vin, hvis du har lyst til at hyggespise men ikke er sulten
 5. Bresaola med pesto og friskhøvlet parmesan 50,- kr.
Tørret oksekød med olivenolie og pesto af rucola eller basilikum. En tallerken klassisk italiensk velsmag som tilbehør til et glas vin.
 6. Fem grissini med lardo 35,- kr.
Brødpinde omviklede med lardo (krydderurtemarineret, lagret svinefedt) – en sand himmerigsmundfuld som tilbehør til vinen!
- Nr. 1 til 5 serveres med rustikt brød.
7. Espresso, dobbelt 30,- kr.
Topkvalitetskaffe, friskkværnet, velstampet → La crema!

8. Capuccino på basis af dobbelt espresso 35,- kr.
9. To små stykker panforte (italiensk mandel-krydderkage) .. 15,- kr.
10. Dagens saft (fx drue-, tranebær-, æble-) 20,- kr.

Postevand kan frit afhentes i baren.

Vinkort

Vi har ikke et fast vinkort, da næsten alle vine sælges på glas. Inden for fire pris-kategorier åbnes to røde og to hvide i de billigere og én i de dyrere kategorier. Når flaskerne er tomme vælges frit en ny vin fra hylderne under trappen i samme kategori (Enkelte kultvine sælges i hele flasker: Spørg!). De åbne vine står på tavlen. Vine fra kategori 3 og 4 åbnes kun ved salg af to glas. Vi tilbyder dog altid følgende vine på glas:

Hvide

1. Borgo di Colloredo, Keri Falanghina 2007..... 40,- kr.
Fra Molise i Midtitalien på Falanghina-druen. Blomsteragtig med et let krydderi. God fylde og nuancerigdom.
2. Arcania, Pinot Grigio 2006/2007 35,- kr.
Økologisk vin fra Friuli i Nordøstitalien. Pinot Grigios klassiske frugt-fedme afbalanceret af frisk syre.

Røde

1. Borgo di Colloredo, Keri Biferno Rosso 2003 40,- kr.
Fra Molise i Midtitalien på Montepulciano med et tilskud af Aglianico, fadlagret et par år: Kompleks vin med såvel frisk, mørk frugt som modne lædertoner og alligevel fast og rank.
2. Castello di Arcano, Cabernet Franc Nonso 2005 45,- kr
Økologisk, uden sulfitter fra Friuli i Nordøstitalien. Klassiske urteagtige toner i næsen, smidig frugt i munden og et svirp med halen i form af forfriskende frugtsyre i afslutningen.