

menù



italiensk restaurant
laMASCHERA**di**FERRO

Brunch

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*

Kr. 165,00

Vi serveres brunch hver dag fra kl 11 til 15



Forretter

Bruschetta

*Hakket tomater, log og hvidløg med grøn sauce på ristet brød.
Chopped tomatoes, onion and garlic with green sauce on toasted bread.*

Kr. 70,00

Peperoni con la bagna cauda

*Ovnbagte rød peberfrugter med traditionel bagna cauda sauce
lavet av olie, ansjoser, valnødder, hvidløg og fløde.
Red peppers baked in oven with traditional bagna cauda sauce made of oil,
anchovies, walnuts, garlic and cream*

Kr. 85,00

Parmigiana di melanzane

*Grillede auberginer med hakket tomater, mozzarella, og parmesan,
serveret med en italiensk ost fondue.
Grilled aubergines with chopped tomatoes, mozzarella and parmesan cheese,
served with a fondue of Italian cheeses.*

Kr. 100,00

Caprese in cialda

*Tomater og mozzarella i skiver med olivenolie serveret i en lille skål lavet af brise' dej.
Tomatoes and mozzarella sliced with olive oil served in a little bowl made of brise' dough.*

Kr. 90,00

Insalata con tonno

*Salat med dagens grønt og tunfisk. Serveret med hjemmelavet brød
Salad with vegetables of the day and tuna, served with homemade bread.*

Kr. 85,00

Zuppa di ceci

*Dejligt traditionelt kikærter suppe, serveret med ristede brød
Delicious traditional chickpeas soup, served with toasted bread.*

Kr. 80,00



Pasta Retter

Penne della Maschera di Ferro

*Penne med en sauce lavet af courgetter med valnødder, citron og mynte.
Penne with a sauce made of courgettes, with walnuts, lemon and mint*
Kr. 110,00

Tagliatelle al ragù

*Hjemmelavet tagliatelle med klassisk italiensk kød ragù.
Home made tagliatelle with classic Italian meat ragu'*
Kr. 120,00

Tagliatelle ai funghi

*Hjemmelavet tagliatelle med svampe sauce
Home made tagliatelle with mushrooms sauce*
Kr. 120,00

Ravioli ripieni di carne con ragù bianco

*Pasta fyld med oksekød, serveret med en hvid ragù sauce lavet af okse,
grønt og mælk.
Meat filled pasta, served with a white ragù made from meat, vegetables and milk.*
Kr. 135,00



Pinse

Margherita

Tomat, mozzarella
Kr. 85,00

Salame

Tomat, mozzarella, italiensk salami
Kr. 95,00

Pancetta e funghi

Tomat, mozzarella, bacon, champignon sauce
Kr. 95,00

Prosciutto crudo

Tomat, mozzarella, lufttørret skinke, rucola wallnuts
Kr. 110,00

Gorgonzola e Cipolle

Tomat, mozzarella, gorgonzola, log
Kr. 95,00

Vegetariana

Tomat, mozzarella, peber, squash, champignon
Kr. 90,00

*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*



Hovedretter

Tagliata di lombata

*Kalvefilet serveret med rødvinssauce, kikærter mos
og grøntsager flan*

*Striploin served with red wine sauce, chickpeas pure
and vegetables flan.*

Kr. 210,00

Vitello all'aceto balsamico

Kalve culotte i strimler med balsamico sauce, hasselback kartofler og grønt.

Veal culotte with balsamico vinegar sauce, potatoes hasselback and vegetables

Kr. 195,00

Filetto al marsala

Oksemørbrad serveret med marsala sauce, braiseret kartofler og grøntsager.

Filet served with marsala sauce, potatoes and vegetables.

Kr. 235,00

Filetto di merluzzo alla mediterranea

*Torskeloin med hasselnødder og cherytomater, med safran sauce,
kartoffelmos og grønt.*

Cod filet with hazelnuts and cherytomater, served with pure' and vegetables.

Kr. 190,00



Dessert

Tarte tatin

Dejligt traditionelt æblekage serveret med fløde og karamel sauce

Delicious traditional apple pie served with cream and caramel sauce

Kr. 70,00

Tiramisu

Klassisk italiensk dessert lavet af kiks, mascarpone ost og kaffe

Classic Italian dessert made of biscuits, mascarpone and coffee

Kr. 70,00

Meringata

Is kage med marengs.

Ice cake with meringue.

Kr. 70,00

Gelato della casa

Hjemmelavet is. Spørg tjener efter dagens smag.

Homemade ice cream. Ask waiter to know the day's tastes

Kr. 70,00

