



Ristorante **ITALIA**

ANNO 1989

Ægte italiensk madglæde

- med sans for gode friske råvarer,
lækkert og fuld af smag, lavet helt fra bunden af



Ægte italiensk mad med sjæl

Italia er en “ægte” italiensk restaurant af højeste klasse.

Italia holder liv i de stolte italienske madtraditioner.

Maden laves helt fra bunden af udsøgte råvarer tilført italiensk kærlighed!

I mere end 25 år har Nino med sin italienske oprindelse stolt kræset om specialiteterne i sit køkken.

Alle vores retter er altid lavet helt fra bunden af friske danske- og italienske råvarer. Vores opskrifter og brede udvalg har direkte oprindelse i de stolte italienske madtraditioner.

Vær derfor opmærksom på, at nogle retter tager tid at lave, da alt laves af friske råvarer!

Mette sørger for den rette stemning og kræser om gæsterne i en hyggelig- og romantisk atmosfære.

Vi glæder os til at give dig en kulinarisk oplevelse!

Hilsen Mette & Nino

Velbekomme

ITALIA

Anno 1989



Månedsmenu

Forret

Bruchetta al Salmone

Lækker bruchetta brød med hvidløg, mascarpone ost og røget laks toppet med dild.

Hovedret

Filetto al Marsala

Lækker saftig stengrillet oksemørbrad (200-250g) med ristet champignon, dampet i Marsala sauce og trøffel. Serveres med kartofler og grøntsager.

2 retters menu

Kun 239,-

Forret



2. Carpaccio di Salmone

2. Carpaccio di Salmone 79,-
Røget laks serveret på en bund af icebergsalat, med frisk appelsin, fennikel og olivenolie.
3. Cocktail di Gamberi 69,-
"En klassiker" serveres med sprød salat, mange rejer, asparges og hjemmelavet Thousand Island dressing.
7. Bruschetta 47,-
Lækkert sprødt hvidløgsbrød gratineret i ovn med mozzarella ost og tomat.
8. Carpaccio 79,-
Tynde skiver mørkt oksefilet marineret i olivenolie og citron. Serveret med hakkede friske champignon, løg, oliven samt revet parmesanost.

*Alle forretter serveres med brød og smør
(undtaget bruschetta)

Husk vinen!

Vores hvidvine er afstemt til vores fiske- og pastaretter samt lette retter.
Kan også nydes som aperitif.

- Nino, køkkenet



Suppe



13. Zuppa di Pomodoro

13. Zuppa di Pomodoro 59,-
Hjemmelavet italiensk inspireret tomatsuppe tilsat lidt fløde.

15. Zuppa di Aragosta 74,-
Kraftig hummersuppe med fløde og rejer.

*Alle supper serveres med brød og smør

**Snup et Bruchetta
- fuld af smag!**



Nyd et af vores lækre friskbagte bruchetta. Ciabata brød med hvidløg, mozzarella ost og tomat.

47,-

"Snup et bruchetta mens du venter på at vi tilbereder dit måltid - helt fra bunden af"
- Mette



Pasta



22. Spaghetti Bolognese

20. Penne al Pollo 104,-
Skråtskårne pasta med stegt kyllingefilet i strimler, bacon, madagaskarpeber, friske tomater, champignon og peberfrugt. Tilberedt i en lækker flødesauce.
21. Lasagna al Forno 89,-
Klassisk lasagne, lavet af hjemmelavet bechamel- og kødsauce, tilføjet ost og derefter gratineret i ovn.
22. Spaghetti Bolognese 85,-
"En klassiker" spaghetti med lækker hjemmelavet kødsauce.
23. Spaghetti al Tartufo 129,-
Spaghetti med 6 stk. kæmperejer og rejer, flamberet i cognac med frisk tomat og trøffelsauce.

Alle pastaretter serveres med brød og smør.

Italiensk charme



Et godt måltid mad, bør nydes med en afstemt vin.

Prøv eksempelvis den fyldige "Amarone Classico", der med den tørre og kraftige eftersmag er perfekt til pasta og krydrede retter

449,-



Pasta



27. Penne al Salmone

24. Pasta alla Nino 119,-

Skråtskårne pasta med oksefilet i strimler og bacon.
Tilberedt i en sauce med madagaskarpeber, friske tomater, champignon, peberfrugt og lidt fløde.

25. Spaghetti Della Casa 99,-

Spaghetti med bacon og skinke tilsat hjemmelavet kødsauce med fløde.

27. Penne al Salmone 109,-

Skråtskårne pasta med røget laks, friske tomater og en lækker flødesauce.

Alle pastaretter serveres med brød og smør.

Risret

50. Risotto Con Carne 129,-

Lækker risret tilberedt af stegt oksefilet, svinemørbrad, champignon og peberfrugt, tilsat hjemmelavet tomatsauce.



Hovedret



38. Scaloppine Mari e Monti

- 31. Entrecôte** 219,-
Stor fedtmarmoreret entrecôte (400-450 g) tilberedt på stengrill med masser af smag. Serveres med friske tomater vendt i jomfruolivenolie og hvidløg.
- 32. Filetto panna e Funghi** 219,-
Mør og lækker oksemørbrad (200-250 g), flamberet i Cognac, tilsat hjemmelavet flødechampignonsauce.
- 33. Filetto al Gorgonzola**..... 209,-
Mør og lækker oksemørbrad (200-250 g) tilberedt på stengrill, tilsat italiensk flødegorgonzolasauce.
- 34. Filetto bearnaise**..... 199,-
Mør og lækker oksemørbrad (200-250 g) tilberedt på stengrill, med velsmagende bearnaisesauce.
- 35. Filetto al Pepe** 215,-
Mør og lækker oksemørbrad (200-250 g), flamberet i cognac, tilsat en lækker hjemmelavet madagaskarpebersauce med frisk peberfrugt.

**Alle hovedretter serveres med kartofler og grøntsager.*

Oksekød med saft & kraft

Entrecôte

Den største smagsoplevelse indenfor oksekød. Den fine fedtmarmorering giver kødet kraft og karakter. Mørt- og saftigt.

Oksemørbrad

Mørt oksekød med masser af saft og kraft. Smagen er dog ikke helt så kompleks og kraftfuld som Entrecôte.

Oksefilet

Lækkert mørt oksekød med fedtkant og saftig smag. Smagen er dog ikke helt så kompleks og kraftfuld som Entrecôte og oksemørbrad.

Husk vinen!

*“Et måltid
uden vin, er som
en dag uden
solskin”*

- Nino



Hovedret



41. Mix grill

36. Bistecca alla Griglia 185,-
Grillet oksefilet (200-250 g) tilberedt på stengrill,
med velsmagende bearnaisesauce.

37. Saltimbocca alla Romana 189,-
Oksefilet med ægte italiensk parmaskinke, tilberedt i
en sauce af Marsala (italiensk portvin) og asparges.

38. Scaloppine Mari e Monti 195,-
Oksefilet med kæmperejer, dampet i hvidvin
tilsat en hjemmelavet flødekarrysauce.

41. Mix grill 179,-
Lækker saftig kødanretning oksefilet, kyllingefilet og svinemørbrad
tilberedt på stengrill toppet med friske tomater, vendt i smagfuld
hjemmelavet hvidløgsolivenolie.

Pommesfrites 35,-
Ekstra tilbehør til hovedret.

**Alle hovedretter serveres med kartofler og grøntsager.*

Husk vinen!



Vær opmærksom på at hvis du bestiller en kraftig ret, som fx 35. Fileto al Pepe - oksemørbradbøf, bør du overveje at bestille en kraftig vin, så den ikke "drukner" i smag.

- Nino, køkkenet



Salat



**Snup et Bruchetta
- fuld af smag!**



Nyd et af vores lækre friskbagte bruchetta. Ciabata brød med hvidløg, mozzarella ost og tomat.

47,-

"Snup et bruchetta mens du venter på at vi tilbereder dit måltid - helt fra bunden af"
- Mette

201. Insalata di Mare 99,-

Lækker blandet salat med appelsin, fennikel, rejer, laks og hjemmelavet Thousand Island dressing.

205. Insalata di Pollo 99,-

Lækker blandet salat med stengrillet saftig kyllingefilet i strimler, bacon og karrydressing.

Alle salater serveres med brød og smør.



Fisk



63. Salmone alla Griglia

62. Gamberoni al Rosmarino..... 169,-
8 stk. kæmperejer dampet i hvidvin anrettet på en bund af sprød salat, friske tomater og rosmarin.
Serveres med brød og smør.

63. Salmone alla Griglia 189,-
Grillstegt laks uden ben tilsat hvidløgsolivenolie og friske tomater.
Serveres med dags kartofler og en lækker blandet salat.



Hvidvin til fisken

Fisk og hvidvin er en rigtig fin kombination.

Få en udsøgt smagsoplevelse med Pinot Grigio halvtørre og aromatiske eftersmag

199,-



Pizza



70. Pizza Italia

70. Pizza Italia89,-

Tomat, ost, krydret hakket oksekød, skinke, bacon, ristet champignon og peberfrugt.

72. Margerita67,-

Tomat og ost.

73. Shawarma84,-

Tomat, ost, krydrede oksekødstimler, salat og creme fraiche dressing.

74. Vesuvio79,-

Tomat, ost og skinke.

75. Cacciatora79,-

Tomat, ost og pepperoni.



Pizza



70. Pizza Italia

82. Pizza Carpaccio99,-

Tomat, ost, tynde skiver mør oksefilet marineret i olivenolie og citron, champignon, løg, oliven samt revet parmesanost.

84. Diavolo (Stærk)89,-

Tomat, ost, hakket oksekød, bacon, peberfrugt, løg, hvidløg og frisk chili.

85. Calzone86,-

Indbagt pizza med tomat, ost og skinke.

90. Pizza Parma99,-

Tomat, ost, italiensk parmaskinke, rucola og parmasanost.

91. Pizza Gorgonzola94,-

Tomat, ost, gorgonzola, skinke, frisk peberfrugt og rucola.



Børnemenü



210. Spaghetti Bolognese

210. Spaghetti Bolognese 56,-
med hjemmelavet kødsauce.

211. Pizza Skinke 59,-
Tomat, ost, og skinke.

212. Pizza Salami 59,-
Tomat, ost, og peperoni.

(Serveres kun til børn op til 12 år)



Lille sodavand
(25 cl.)

28,-

Lækker varm kakao
med flødeskum

32,-



Dessert



223. Pandekager

220. Gelato 55,-

Klassisk isdessert med 3 slags italiensk is, pyntet med flødeskum og chokoladesauce.

223. Crêpes Italia 69,-

Lækre pandekager med Sambuca og italiensk is, pyntet med flødeskum, chokoladesauce og mandelflager.

224. Tiramisú 55,-

Lækker italiensk kage med Mascarpone creme og italiensk Marsalavin (Portvin).

224. Tiramisú



Klassisk Italiensk lagkage, lavet af "Lady-fingers" (sukkerbrøds-kager) vædet i italiensk Marsalavin (Portvin) med karakteristisk krydret smag, lagt i lag med lækker Mascarpone-creme.

"Når du har smagt vores Tiramisú, har du næsten været i Italien"

- Nino

55,-



Prøv også en af vores frisk-bryggede kaffe specialiteter fx espresso
"Espresso er en lille koncentreret kop kaffe med STOR smag - og en perfekt ledsager til de fleste desserter."



Snup en lækker “Irish Coffee”

efter maden
uuhhmmm...

Dejlig friskbrygget kaffe
med 2 cl. whisky og kandis,
i skøn harmoni - toppet op
med flødeskum og pyntet
med kakaopulver.

Kun
39,-



Snup en

“Varm kakao”

Lækkert som afslutning på et godt måltid mad eller ledsaget af en dessert!



Ægte “Café klassiker”!
Frisklavet varm kakao,
cremet og lækker med
flødeskum.

Kun
32,-

Kaffe, The & Spiritus



150. Varm Kakao 35,-
med flødeskum.
151. Café Latte 29,-
152. Dansk Kaffe 20,-
153. Espresso 20,-
154. Cappucino 26,-
155. Thé 18,-
156. Irish Coffee (2 cl.) 39,-
157. Irish Coffee (4 cl.) 49,-
158. Lumumba 39,-
Varm Kakao med (2 cl.) cognac og flødeskum.
160. Is Kakao 57,-
Varm kakao med en kugle vanilleis og 2 cl. Baileys.
170. Likør og Spiritus (2 cl.) 20,-
Ameretto, Baileys, Vodka, Limoncello, Grappa, Rum, Sambuca.
171. Whisky & Cognac (2 cl.) 35,-
Chivas Regal, Sort Renault, Martell.
172. Portvin eller Sherry (4 cl.) 18,-

156. Irish coffee



Dejlig friskbrygget kaffe med 2 cl. whisky og kandis, i skøn harmoni - toppet op med flødeskum og pyntet med kakaopulver.

39,-



Der er kælet for kaffen... Arabica kaffebønner er vores foretrukne og grundstammen i vores gode altid friskbryggede og smagfulde kaffe.

Øl & Vand

Alm. øl og vand

Fadøl Grimbergen Double lille (33 cl.)	49,-
(Belgisk øl.)	
Fadøl Grimbergen Double stor (50 cl.)	59,-
(Belgisk øl.)	
Fadøl Lille - Tuborg Classic (25 cl.)	32,-
Fadøl Mellem - Tuborg Classic (50 cl.)	49,-
Fadøl Stor - Tuborg Classic (75 cl.)	68,-
Sodavand Lille (25 cl.)	28,-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemon, appelsin juice, æblejuice.	
Sodavand Mellem (50 cl.)	46,-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemon, appelsin juice, æblejuice.	
Sodavand Stor (75 cl.)	59,-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemon, appelsin juice, æblejuice.	



Italienske specialøl og vand

Alm. italiensk flaske øl (flaske 33 cl.)	42,-
Alm. italiensk flaske øl (flaske 66 cl.)	69,-
Aqua Sanpellegrino (50 cl.)	39,-
Italiensk mineralvand - med blid brus.	



Drinks

Summer	45,-
Hvidvin, hyldeblomst og dansk vand.	
Italia	49,-
Italiensk rødvin og sprite.	
Cosmopolitan	59,-
Vodka, Cointreau, tranebærjuice, appelsinjuice og Monin Peach.	
Strawberry Daiquiri	55,-
Lys rom, jordbær, knust is og Monin Fraise.	

Rødvin (italienske)

Vi tilbyder et bredt udvalg af udsøgte rødvine

94. Husets rødvin, 1 glas (ca. 20 cl.)..... 49,-

96. Husets rødvin, 1/1 flaske (70 cl.)..... 189,-

97. Chianti Classico 1/1 flaske 239,-

Tør, afrundet, blød vinnøst i duften, god frugt med syre- og sødmestrejf. Velegnet til pasta- og lette kødretter.

100. Rosso del fondatore..... 235,-

Tør, intens og kraftig med masser af frugt. Fin sødme- og syrebalance. Velegnet til kraftige kødretter (rødt kød), grillretter og kraftige saucer.

101. Barolo Burlotto 399,-

Tør vin fra Barolo med en kraftig, intens duft og harmonisk sødme- og syrebalance. Fløjlsblød med stor frugt- og lang eftersmag. Velegnet til rødt kød og kraftige saucer.

102. Amarone Classico..... 449,-

Vinen har en intens, kraftig frugt med bombastisk fylde og en majestætisk fedme. Absolut en af de kraftigere vine. Velegnet til rødt kød, kraftige kødretter og saucer.

103. Amarone..... 899,-

Meget kraftig, volumiøs og vinøs. En vin der overvælder og imponerer. Toner af mørke kirsebær. En meget flot krydring der afbalancerer vinens aromatiske frugt og gør den velegnet til kraftige kødretter og saucer.


104. Italiensk Carbernet Sauvignon..... 299,-

En klar duft af solbær, brombær og violer. Blød afbalanceret smag af saftige bær, kakao, lakrids med bløde tanniner. Velegnet til kraftige kødretter eller bare til at nyde for hyggens skyld.

106. Ripasso 325,-

Fyldig og kompleks med masser af kirsebær og hint af rosenpeber. Flot balance mellem frugt og krydring. Velegnet til kraftige kødretter og rødt kød.

Husk vinen!



Vær opmærksom på at hvis du bestiller en kraftig ret, som fx 35. Filetto al Pepe - oksemørbradbøf, bør du overveje at bestille en kraftig vin, så den ikke "drukner" i smag.

- Nino, køkkenet

Hvidvin (italienske)

94. Husets hvidvin, 1 glas (ca. 20 cl.)..... 49,-
96. Husets hvidvin, 1/1 flaske (70 cl.)..... 189,-
109. Pinot Grigio 199,-
Krisp og fyldig hvidvin med stor frugt og fin eftersmag af pinjekerne.
Velegnet som aperitif eller til fiskeretter, risotto og lette pastaretter.
110. Orvieto Classico Amabile..... 215,-
Halvsød til sød. Frugtrig, blød med fyldig smag.
Velegnet til frugt, desserter og et glas blot for fornøjelsens skyld.
111. Chardonnay 229,-
Fyldig og frisk hvidvin med kraftige blomstertoner og underlæggende frugtsødme. Velegnet til kraftige fiskeretter, risotto og fiskebaserede pastaretter.
112. Spumante (Martini)..... 219,-
Sød italiensk mousserende vin, kan nydes som aperitif eller til desserten.

Rosévin

94. Husets rosévin, 1 glas (ca. 20 cl.)..... 46,-
96. Husets rosévin, 1/1 flaske (70 cl.)..... 189,-
114. Bardolino 199,-
Frisk og let rosé med lette toner af røde bær, som jordbær, hindbær og røde kirsebær. Velegnet som aperitif eller til lette fiskeretter og salater.

Husk vinen!

Vores hvidvine er afstemt til vores fiske- og pastaretter samt lette retter.
Kan også nydes som aperitif.

- Nino, køkkenet

*Vi ses
på*

Ristorante
ITALIA

Farimagsvej 34 (overfor stationen)
Tlf. 55 73 24 25 · www.italia-naestved.dk