

## ANTIPASTI / FORRETTER

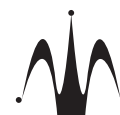
1. **SCAMPI SCOTTATI su funghi, zucchini e pancetta**  
Ristede jomfruummerhaler med sauterede svampe, squash og pancetta 139 kr.
2. **GUAZZETTO di gamberoni con olive, pomodorini e alici su crostini all aglio**  
Kæmperejer i cherrytomat, oliven og friske krydderurter samt hvidløgs crostini 129 kr.
3. **ANTIPASTO DEI RE**  
Antipasto bestående af Trattoria Dei Re's forskellige specialiteter 149 kr.
4. **PUNTA D'ANCA insalatine miste e caprino fresco**  
Lufttørret oksefilet med balsamico-marineret italienske salater og frisk gedeost 129 kr.
5. **CARPACCIO SCOTTATO con pate di olive, peperoni grigliati e grana**  
Kalvecarpaccio marineret med olivenpate samt grillet peberfrugt og grana padano-ost 139 kr.
6. **CARPACCIO di tonno leggermente affumicato e misticanza**  
Letrøget tuncarpaccio samt babysalat og citron/olivenolie marinade 139 kr.
7. **BRUSCHETTE MISTE**  
Blandet bruschette med tomatconcassé, grillet grøntsager og parmaskinke 99 kr.

## INSALATE / SALATER

10. **INSALATA CAPRESE con olio al basilico**  
Tomat, bøffelmozzarella og rucola med basilikumolie 109 kr.
11. **INSALATA MISTA**  
Blandet italiensk salat 79 kr.
12. **MISTO DI VERDURE GRIGLIATE e insalate con prosciutto e grana**  
Blandet grillet grøntsager og frisk salat med parmaskinke og grana padano-ost 129 kr.

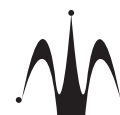
## ZUPPE / SUPPER

13. **CREMA DI SCAMPI con crostini**  
Jomfruummerbisque med fisk, skaldyr og brødcrotoner 119 kr.



## PRIMI PIATTI / PASTARETTER

- 20. PACCHERI al ragout Napoletano**  
Paccheri (bred båndpasta) med langtidstilberedt okseragout og grana padanoost 139 kr.
- 21. TAGLIOLINI al sugo di pesce**  
Tagliolini (tynd båndpasta) med sauté af fisk, skaldyr og cherrytomat 159 kr.
- 22. TAGLIOLINI CON RICOTTA, pancetta e pomodoro fresco**  
Tagliolini (tynd båndpasta) med stegt pancetta, ricottaost, frisk tomat og grana padanoost 139 kr.
- 23. GNOCCHI FUNGHI, salsiccia al finocchietto e pomodorini**  
Gnocchi (kartoffelpasta) med svampe sauté, italiensk svinepølse og cherrytomater 139 kr.
- 24. MEZZEMANICHE con verdure, mozzarella e grana padano.**  
Mezzemaniche (bred båndpasta) med sauterede grøntsager, frisk mozzarella og grana padanoost 139 kr.
- 25. RAVIOLONI DI RICOTTA, melanzane e pinoli al sugo di pomodoro fresco**  
Ravioloni fyldt med ricottaost, aubergine og pinjekerner på cherrytomatsauce samt Grana Padano ost 139 kr.
- 27. TAGLIOLINI al sugo di scampi**  
Tagliolini (tynd båndpasta) med sauté af jomfruummerhaler og cherrytomat 159 kr.
- 28. RISOTTO con zucchini, zafferano e gamberoni (min. 2 persone)**  
Italiensk safran risotto med sauté af kæmperejer og squash (min. 2 personer) 169 kr.
- 29. RISOTTO RADICCHIO, speck e taleggio (min. 2 persone)**  
Italiensk risotto med sauté af radicchio, tyrolskinke og taleggio ost (min. 2 personer) 169 kr.
- 



## SECONDI PIATTI / HOVEDRETTER

- 30. FAGOTTO DI VITELLO**  
farcito di mozzarella, cicoria e pancetta su fondo di olive, basilico e pomodorini  
Kalvefilet fyldt med mozzarella, babysalat og pancetta  
på sauté af cherrytomater, oliven og basilikum 239 kr.
- 31. TAGLIATA DI MANZO su insalatine baby finocchi prataioli e parmigiano reggiano**  
Grillet krogmodnet oksehøjreb (min. 300 gr.) som "tagliata"  
samt babysalat, friske svampe, fenikel og parmigiano reggiano 269 kr.
- 32. FILETTO DI MANZO su verdure spadellate e tartufo nero**  
Dansk oksemørbrad med sauterede grøntsager, sky og sort trøffel 259 kr.
- 33. BOCCONCINI DI MANZO con asparagi e funghi in salsa di basilico**  
Sauté af oksemørbrad, svampe og grønne asparges i basilikum flødesauce 259 kr.
- 35. GUAZZETTTO DI MARE su crostini all'aglio e erbette di campo**  
Fisk og skaldyr med "mediterranean" cherrytomat sauce, krydderurter og crostini 259 kr.
- 36. Pesce del giorno**  
Dagens friske fisk (spørg betjeningen) 259 kr.
- 



## DOLCI / DESSERTER

- 40. TIRAMISU CLASSICO con marsala e mandorle tostate**  
Klassisk italiensk kage med espresso, marsalavin, mascaponecreme, kakao og ristede mandler 89 kr.
- 41. GELATO AL LIMONE su coulis di fragole**  
Citron is med jordbær coulis og crumble 89 kr.
- 43. GELATO MISTO**  
Blandet italiensk is 89 kr.
- 44. TARTUFO AFFOGATO in salsa di cioccolato a latte**  
Vanilie og hasselnød is-trøffel i let chokoladesauce 89 kr.
- 45. TORTINO DI CIOCCOLATO fondente con gelato alla vaniglia e coulis di frutta**  
Mørk chokolade fondant med vanilie is og frugt coulis 89 kr.
- 46. CREPELLE ALLA CREMA su soggetto di more e amaretto e gelato al limone**  
Amaretto flamberet cremefyldt pandekage samt brombærsauce og citron is 89 kr.

## FORMAGGI / OSTE

- 47. GORGONZOLA con cuori di verdure e confetture**  
Gorgonzola med friske grøntsager og forskellige confetture 99 kr.
- 48. FORMAGGI MISTI e confetture**  
Blandede italienske ko-, fåre- og gedeoste samt confetture 119 kr.
- 



## BEVANDE / DRIKKEVARER

### APERITIVI

Aperol Spritz . . . . .	.79 kr.
Campari orange el. soda . . . . .	.79 kr.
Gin og lemon el. tonic . . . . .	.79 kr.
Negroni (gin, martini og campari) . . . . .	.89 kr.
Martini (diverse) . . . . .	.69 kr.
Spumante . . . . .	.69 kr.
Moscato dolce frizzante . . . . .	.69 kr.

### BIBITE GASSATE / ØL OG SODAVAND

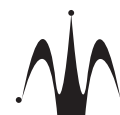
Italiensk øl (flaske) – classic / pilsner . . . . .	.45 kr.
Italiensk mineralvand (San Pelegrino) – 1 L . . . . .	.39 kr.
Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite og fanta (flaske) . . . . .	.35 kr.
Forskellig juice . . . . .	.39 kr.

### CAFFE / KAFFE

Espresso . . . . .	.30 kr.
Dobbelt espresso . . . . .	.35 kr.
Kaffe . . . . .	.25 kr.
Cappucino . . . . .	.35 kr.
Caffe latte . . . . .	.35 kr.
Te . . . . .	.30 kr.
Caffe Corretto . . . . .	.60 kr.
Irsk kaffe . . . . .	.70 kr.

### ALCOLICI & DISTILLATI / ALKOHOL & DESTILLATER

Grappa – diverse (spørg betjeningen) . . . . .	60-120 kr.
Cognac – diverse (spørg betjeningen) . . . . .	80-120 kr.
Brandy italiensk – diverse (spørg betjeningen) . . . . .	60-120 kr.
Whiskey – diverse (spørg betjeningen) . . . . .	80-120 kr.
Rom – diverse (spørg betjeningen) . . . . .	60-120 kr.
Sambuca . . . . .	.50 kr.
Bailey . . . . .	.50 kr.
Amaretto . . . . .	.50 kr.
Strega . . . . .	.50 kr.



## KONCEPT

Trattoria Dei Re's filosofi bygger på de stolte traditioner fra Syditalien, iblandet erfaringer fra andre køkkener.

Køkkenet i Trattoria Dei Re beskrives som traditionelt, men innovativt, rustikt og kreativt.

Essentielt for konceptet er at køkkenet ikke går på kompromis med kvaliteten og laver alt fra bunden.

Specielt kan nævnes hjemmelavet pasta, brød, dessert og is.

Det perfekte resultat sikres ved at alle råvarerne er omhyggeligt udvalgt, altid er af højeste kvalitet og tilberedes med respekt.

Filosofien afspejler en grundlæggende kærlighed og passion for italiensk madlavning.

Passionen vil køkkenet gerne videregive og beder derfor om forståelse for at denne oplevelse kan tage tid.

Velbekomme / Boun appetito

Chefkok Vincenzo Carratu

---

