

Ristorante Atlantico

since 1993

tilbyder

3 Retters Menu

Sammensæt din egen
forret, hovedret & dessert
frit valg fra hele menukortet
kr. 239,-



Frokosttilbud (12.00-16.00)

- | | |
|--|-------|
| 107. Pranzo Piastra | 109,- |
| Lækker frokost tallerken med røget laks, bruschetta og asparges i baconsvøb | |
| 108. Uova al Forno
con Pomodoro e Spinaci | 109,- |
| Gratinerede bagte æg med bacon, spinat, tomat, mozzarellaost og parmesanost | |
| 110. Stjernes kud | 109,- |
| Stjernes kud med fiskefilet, dampet rødspætte, frisk salat, rejer, kaviar, brød og dildmayo | |
| 111. Filetto al Bearnaise | 109,- |
| Kalvefilet med bearnaisesauce og pomfritter | |
| 112. Panino con Prosciutto di Parma | 89,- |
| Italiensk sandwich med parmaskinke, mozzarellaost, soltørrede tomater, frisk salatmix og basilikumpesto | |
| 113. Panino con Salmone Affumicato | 89,- |
| Sandwich med røget laks, rødløg, frisk salatmix, rød kaviar og tunmayo | |
| 114. Luksus Italiensk Tapas | 149,- |
| Tapas med et udvalg af fem forskellige lækre delikatesser bestående af parmaskinke-pesto, rejesalat - kaviar og dildmayo, røget laks-balsamico og citron, soltørrede tomater-oliven, emmentalerost-honning og brød | |

Ristorante
Atlantico



Åbningstider

Mandag - lørdag	12.00 - 22.00
Søndag & helligdage	15.00 - 22.00

Vino Bianco (hvidvin)

- | | | |
|-----|---|-------|
| 78. | Pinot Grigio | 199,- |
| | Sprød Pinot Grigio med den karakteriske blomster duft med et let hint af pinjekerne. | |
| 79. | Chardonnay | 199,- |
| | Velsmagende, blød og saftig i stilen med lav syre | |
| 80. | Verdicchio | 199,- |
| | Frisk og sprød hvidvin fra Marche i midt Italien, perfekt til skaldyr, lys fisk eller til at nyde i solen | |

Vino Rosato (rosévin) 239,-

Spørg tjeneren

Øl & vand

- | | | | |
|-----|--------------------------------------|------------|-----------|
| 82. | Fadøl Pilsner | Lille 39,- | Stor 56,- |
| 83. | Fadøl Classic | Lille 43,- | Stor 60,- |
| 84. | Italiensk øl | 45,- | |
| 85. | Akkoholfri øl, Pilsner 33 cl. | 39,- | |
| 86. | Alkoholfri øl, Classic 33 cl. | 43,- | |
| 87. | Sodavand, 25 cl. | 34,- | |
| 88. | Juice & Ice Tea 25 cl. | 34,- | |
| 89. | Økologisk Nicoline frugt saft | 39,- | |
| 90. | Agua San Pellegrino | 45,- | |
| 91. | Kande vand | 34,- | |

Liquore (likør og spiritus)

- | | | |
|-----|---|------|
| 92. | Sambuca, Amaretto, Baileys, Grappa, Grand Marnier, Cointreau | 45,- |
| 93. | Dobbelt Likør | 65,- |
| 94. | Cognac, Whisky, Vodka, Gin | 49,- |
| 95. | Dobbelt Spiritus | 69,- |
| 96. | Cocktails | 69,- |

Antipasti (forretter)

- | | | |
|----|--|------|
| 1. | Bruschetta Bresaola | 64,- |
| | Hvidløgsbrød med mozzarellaost, frisk tomat, husets hvidløgsdressing og bresaola | |
| 2. | Spinaci al Forno | 79,- |
| | Ovnbagt spinat i flødesauce med røget laks og dild | |
| 3. | Capesante al Forno | 79,- |
| | Ovnbagte kammuslinger i tomat sauce med squash, dild, hvidløg og cherrytomater | |
| 4. | Lumache alla Borgognona | 74,- |
| | Stegte snegle med hvidløgssmør og hvidvin | |
| 5. | Vitello Tonnato | 79,- |
| | Tyndskåret koldt kalvekød med tunsauce | |
| 6. | Gamberetti all' Aglio | 79,- |
| | Ovnbagte rejer i hvidløg, hvidvin og tomatcremesauce | |
| 7. | Carpaccio della Casa | 79,- |
| | Marineret rå oksemørbrad med parmesanost, basilikumpesto og olivenolie | |
| 8. | Carpaccio di Salmone | 79,- |
| | Marineret røget laks i olivenolie og citron | |
| 9. | Cocktail di Gamberetti | 79,- |
| | Cocktail af rejer, frisk salat, kaviar, dild og dildmayo | |

Zuppe (supper)

- | | | |
|-----|--------------------------|------|
| 10. | Minestrone | 75,- |
| | Grøntsagssuppe | |
| 11. | Zuppa de Pomodoro | 75,- |
| | Tomatsuppe | |
| 13. | Zuppa di Asparagi | 75,- |
| | Aspargessuppe | |
| 14. | Zuppa di Manzo | 75,- |
| | Oksehalessuppe | |

Pasta

- | | | |
|-----|---|-------|
| 15. | Pasta Bolognese Mozzarella | 109,- |
| | Båndspaghetti med dejlige stykker af smeltet mozzarellaost i cremet tomatsovs og kødsovs | |
| 16. | Pasta Carbonara | 109,- |
| | Båndspaghetti med bacon, æggeblomme, grønne asparges i flødesauce | |
| 17. | Pasta con Pollo | 109,- |
| | Pasta i cremet karrysovs med kylling og champignon | |
| 18. | Pasta con Filetto al Gorgonzola | 109,- |
| | Båndspaghetti med kødstrimler, grønne asparges i gorgonzolasauce | |
| 19. | Lasagne al Forno | 109,- |
| | Lasagne med kødsovs | |
| 20. | Pasta con Gamberetti | 109,- |
| | Båndspaghetti med kæmperejer, spinat, dild, cherrytomater, hvidløg og parmesanost i tomatsovs | |
| 21. | Pasta con Spinaci e Filetto | 109,- |
| | Pasta med kødstrimler, spinat, champignon og hvidløg i flødetomatsauce | |
| 22. | Tortellini al Forno | 109,- |
| | Ovnbagt tortellini med bacon, tomatsovs, hvidløg og mozzarellaost | |
| 23. | Pasta con Salmone | 109,- |
| | Båndspaghetti med laks, dild og lime i flødetomatsauce | |
| 24. | Pasta Vegetariana | 109,- |
| | Pasta med spinat, cherrytomater, parmesanost og hvidløg i flødetomatsauce | |

Drikkevarer

	1 glas	1/2 karafel	1/1 karafel
Husets vine:			
Rødvin Montepulciano	44,-	109,-	169,-
Mørk og dejlig rødvin fra Midtitalien			
Hvidvin, Trebbiano	44,-	109,-	169,-
Frisk og let hvidvin, dejlige æble og abrikos toner med god syre og kryddeurt			
Rosévin	49,-	119,-	180,-
Sprød rosévin med masser af charme og toppet med stor koncentration af frisk frugt			

Vino Rosso (rødvin)

- | | | |
|-----|---|-------|
| 69. | Chianti Rufina Bast Stor | 219,- |
| | Den klassiske Chianti, med dejlig let frugt og behagelig kryddring | |
| 70. | Chianti Rufina Bast Lille | 159,- |
| | Den klassiske Chianti, med dejlig let frugt og behagelig kryddring | |
| 71. | Barolo | 329,- |
| | Saftig Barolo, med nelliker og roser i næsen samt saftige kirsebær og rosenpeber i ganen | |
| 72. | Bardolino | 239,- |
| | Let og delikat rødvin, daglig frisk frugt og delikat blomst i næsen, kan med fordel køles | |
| 73. | Amarone | 479,- |
| | Harmonisk af fint afstemt Amarone, der har et godt forhold mellem kraftig frugt og kryddring. En Amarone der er velegnet til kraftig mad med karakter | |
| 74. | Montepulciano d'Abruzzo | 199,- |
| | Mørk og fyldig Montepulciano, med toner af mørke kirsebær samt en god kryddring af peber og vanilje | |
| 75. | Valpolicella | 239,- |
| | Flot Valpolicella, med en dejlig kompleksitet og dybde der ofte mangler i Valpolicella Ripaso | |
| 77. | Nebbiolo | 229,- |
| | Kraftig og mørk frugt med god kryddring af nelliker, vanilje og rosenpeber | |

Formaggi (ost)

- | | | |
|-----|---|------|
| 54. | Gorgonzola | 75,- |
| | Italiensk gorgonzolaost med rødløg og rå æggeblomme | |
| 55. | Emmenthaler | 75,- |
| | Italiensk emmenthalerost med honning | |
| 56. | Formaggi misti | 79,- |
| | Blandet ostetallerken med honning | |

Dolci (dessert)

- | | | |
|-----|---|------|
| 62. | Crispelle | 69,- |
| | Hjemmelavet pandekage med is, flødeskum og chokoladesauce | |
| 63. | Gelato | 64,- |
| | Forskellige flødeis med flødeskum og chokoladesauce | |
| 64. | Sorbetto | 64,- |
| | Forskellige italienske sorbetis | |
| 65. | Tiramisu | 69,- |
| | Hjemmelavet italiensk lagkage | |

Caffe' (varme drikke)

- | | | |
|------|---------------------------|------|
| 97. | Kaffe / Te | 34,- |
| 98. | Espresso | 34,- |
| 99. | Dobbelt Espresso | 49,- |
| 100. | Cappuccino | 44,- |
| 101. | Caffe' Latte | 44,- |
| 102. | Iskaffe | 44,- |
| 103. | Espresso Macchiato | 44,- |
| 104. | Latte Macchiato | 44,- |
| 105. | Varm kakao | 44,- |
| 106. | Irsk kaffe | 55,- |

Carni (kødderter)

Alle kødderter serveres med dagens kartofler og grøntsager

- | | | |
|-----|---|-------|
| 26. | Scaloppine al Salsa | 159,- |
| | Kalvefilet med valgfri sauce: bearnaise, champignon eller gorgonzolasauce | |
| 27. | Faraona al Forno | 159,- |
| | Perlehønebryst med champignonsauce | |
| 28. | Entrecote al Bearnaise | 159,- |
| | Okse entrecote med bearnaisesauce | |
| 29. | Filetto al Pepe | 159,- |
| | Kalvemørbrad med pebersauce | |
| 30. | Filetto al Gorgonzola | 159,- |
| | Madaljoner af kalvemørbrad med gorgonzolasauce | |
| 31. | Saltimbocca alla Roma | 159,- |
| | Kalvefilet med parmaskinke og salviesauce | |
| 32. | Scottadito al Rosmarino | 159,- |
| | Lammekrone med rosmarinsauce | |
| 33. | Scaloppine Italiana | 159,- |
| | Kalvetournedos i baconsvøb med kartoffelmos, grøntsager og rødvinsauce | |
| 34. | Involtini di Filetto con Spinaci e salsa di Gorgonzola | 159,- |
| | Kalvefilet med fyld af spinat og gorgonzola med gorgonzolasauce | |
| 35. | Bistecca | 159,- |
| | Plankesteak: Okse entrecote med kartoffelmos, grønne asparges og bacon med valgfri sauce: bearnaise, champignon eller gorgonzolasauce | |
| 36. | Filetto di Vitello al Forno | 159,- |
| | Rosastegt kalvefilet med rødvinsauce | |

Pesce (fiskeretter)

Alle fiskeretter serveres med dagens kartofler og grøntsager

- 37. **Salmone al Forno** 159,-
Ovnbagt laks med dild og tomatcremesauce
- 38. **Pesce Spada gratinato** 159,-
Pandestegt lækker sværdfisk i olivenolie, cremet champignon og cherrytomater
- 39. **Dorade (Cupra) Sparus** 159,-
Ovnbagt smagfuld dorade i olivenolie med hvidløg og dild med tomatcremesauce
- 40. **Tracina al Forno** 159,-
Ovnbagt meget velsmagende fjæsing i olivenolie med hvidløg og dild med tomatcremesauce

Insalata (salater)

- 115. **Insalata di Pomodoro** 74,-
Tomatsalat med mozzarellaost, olivenolie og balsamico
- 116. **Insalata Mista** 89,-
Mixed grøn salat med olivenolie, mozzarellaost i tern og pesto dressing
- 117. **Insalata di Pollo** 89,-
Mixed grøn salat med lækre kyllingestrimler, bacon og pesto dressing

Bambini (børneretter)

- 57. **Pasta Bolognese** 79,-
Pasta med kødsauce
- 58. **Pasta Carbonara** 79,-
Pasta med bacon i flødesauce
- 59. **Lasagne al Forno** 79,-
Lasagne med kødsauce
- 60. **Crocchette di Pollo e Patate** 79,-
Kyllingenuggets med smiley kartofler og ketchup
- 61. **Menu per Bambini** 119,-
Kombiner selv din børnemenue bestående af en af de ovenstående retter samt en sodavand og børneis

Pizze (pizzaer)

Alle pizzaer er med tomat sauce, ost og oregano

- 41. **Margarita** 89,-
Tomat, ost
- 42. **Vesuvio** 89,-
Skinke eller kødsauce
- 43. **Quattro Formaggi** 99,-
Ost, mozzarella, gorgonzola, parmesan
- 44. **Bresaola Speciale** 99,-
Bresaola, mozzarella, cherrytomater, pesto
- 45. **Carpaccio** 99,-
Oksecarpaccio, parmesan, salatmix, pesto
- 46. **Pollo Crème Fraiche** 99,-
Kylling, salatmix, crème fraiche
- 47. **Atlantico** 99,-
Kødstrimler, bacon, løg, champignon
- 48. **Gorgonzola** 99,-
Gorgonzola, løg, champignon
- 49. **Parma Speciale** 99,-
Parmaskinke, gorgonzola, salatmix, pesto
- 50. **Vegetariana** 99,-
Mozzarella, cherrytomater, salatmix, pesto
- 51. **Pepperoni** 99,-
Pepperoni, mozzarella, cherrytomater
- 52. **Salmone Speciale** 99,-
Laks, spinat, pesto
- 53. **Spinaci (vegetar)** 99,-
Spinat, cherrytomater, oliven, hvidløg