



# SNEKKEN

Trattoria

# BRUNCH



WEEKENDER & HELLIGDAGE FRA 10.00 - 13.00

## WEEKENDBUFFET - 169\*

grøsk yoghurt m. frugtkompot og müsli  
frittata m. rød peber og tørsaltet bacon  
små krydderpølser m. løg- og tomatcutney  
rørt torsk m. ricotta, urter, rødløg og kapers  
salte snackkartofler m. aioli  
penne m. pesto, zucchini julienne og pinjer  
panzanella tomatsalat m. mozzarella  
bønnesalat m. balsamico og torvegrønt  
udvalg af charcuteri fra egen slagter  
udvalg af oste m. tilbehør  
lune vafler m. florsukker og mandler  
romkugler m. kokos  
årstidens frugtsalat m. myntesirup  
smørccroissanter  
udvalg af hjemmebagt surdejdsbrød  
marmelader og smør  
hjemmelavet chokoladesmørepålæg

## DRIKKEVAREPAKKE - 79\*

kaffe, te, juice og saft  
- skal købes af alle ved bordet -  
\*bambini u. 12 år = 1/2 pris

hjælp os med at undgå madspild:  
Spis så meget du kan,  
men tag kun det du kan spise ♥

## FEST = PARTITO

snekken trattoria har de perfekte rammer til enhver lejlighed. Se de mange spændende menuer og pakkeløsninger på [www.snekken-trattoria.dk](http://www.snekken-trattoria.dk)

## MØDE = INCONTRO

møder og konferencer i privat mødelokale m. fjordudsigt. Se vores mødepakker på [www.snekken-trattoria.dk](http://www.snekken-trattoria.dk)

## UD AF HUSET = RISTORAZIONE

til brunch, frokost eller aften, til den lille sult eller den store sult, til få eller mange - til den simple anretning eller den store buffet. Vælg en af vores mange spændende løsninger på [www.snekken-trattoria.dk](http://www.snekken-trattoria.dk)

## TAK = GRAZIE

if you're not happy tell us  
if you're happy tell everyone!  
anmeld os på facebook deltag i konkurrencen om et gavekort



# MENU



ALLE DAGE FRA 11.30 - 16.00 & 17.00 - 21.00

## SPUNTINO

kalamati oliven - 39  
blandede salte nødder - 39

## ANTIPASTI

**panzanella - 89**  
friske tomater m. mozzarella, brød,  
rødløg, basilikum og vinaigrette

**tonno affumicato - 115**  
røget tun m. auberginetatar  
brøndkarse og sort peber

**baccalà mantecato - 95**  
crostini m. rørt torsk, ricotta,  
kapers, rødløg og dild

**antipasti - 115**  
udvalg af charcuteri fra egen slagter  
m. artiskok og oliventapenade

**carpaccio - 125**  
m. trøffelolie, pinjer, bagte tomater  
sprøde salater og høvlet parmesan

**bruschetta - 65**  
m. tomat, parmesan, olivenolie og persille

## ANTIPASTI PIATTO - 179

udvalg af charcuteri m. oliven, cornichoner og  
artiskok, panzanella tomatsalat m. mozzarella,  
brød og basilikum, salte snackkartofler m. aioli  
ost m. kiks og figen - serveres med rustikt  
surdejsbrød, olivenolie og havsalt

vores kød og charcuteri er økologisk  
og kommer fra egen slagter  
dyrene kommer fra udvalgte lokale gårde  
hvor de har levet et liv i det fri

## PESCE PIATTO - 225

røget tun m. auberginetatar, brøndkarse og  
sort peber, rørt torsk m. ricotta, kapers,  
rødløg og dild, kæmperejer m. hvidløg og spicy  
kold tomatsuppe - serveres med rustikt  
surdejsbrød, olivenolie og havsalt

# MENU



ALLE DAGE FRA 11.30 - 16.00 & 17.00 - 21.00

## PRIMI

**spaghetti all'amatriciana - 149**  
spaghetti m. krogmodnet bacon,  
hvidløg, zucchini, stærk chili og tomat

**pollo e funghi - 189**  
fettuccine m. kylling og portobello  
i en cremet rosmarinsauce

**manzo e tartufo - 189**  
fettuccine m. braiseret okse og grillet  
aubergine i cremet trøffelsauce

**casseruola di fagioli - 149**  
vegansk simreret m. bønner, krydderier  
og masser af gode grøntsager

## CONTORNO

krogmodnet bacon - 25  
"høvl selv" parmesan - 20

## BAMBINI

pasta m. tomatsauce - 69  
pasta m. tomatsauce og pølse - 79  
pizza bambino m. pølse - 79  
pizza bambino m. skinke - 79  
børneis - 55

## PIZZE

**pizza margherita - 129**  
tomat, mozzarella og basilikum

**pizza bianca - 145**  
kartoffel, mozzarella, hvidløg, rosmarin,  
picorino og pinjekerner (hvid)

**quattro stagioni - 149**  
tomat, mozzarella, hedelandskinke,  
artiskok, portobello og oliven

**salsicce e gorgonzola - 145**  
tomat, mozzarella, krydret salami,  
grillet peberfrugt og gorgonzola

**pollo e insalata - 155**  
tomat, mozzarella, kylling,  
pesto, parmesan og sprøde salater

**agnello e rosmarino - 155**  
tomat, mozzarella, braiseret lam,  
rosmarin, hvidløg og friske tomater

**manzo e spinaci - 155**  
mozzarella, braiseret okse, ricotta,  
spinat, syltet rødløg og trøffel

# MENU



ALLE DAGE FRA 11.30 - 16.00 & 17.00 - 21.00

## vegetariano - 139

tomat, mozzarella, aubergine, artiskok,  
grillet peber og oliven

## acciuغه con amore - 149

tomat, mozzarella, ansjoser, taleggio,  
kapers, hvidløg og kalamataoliven

## SECONDI

### branzino con finocchio - 249

hel grillet havbars m. citron, fennikel,  
kapers, saltkartofler og dildmayo

### agnello alla griglia - 275

grillet lam m. zucchini, bagt hvidløg,  
rosmarinkartofler og aioli

### filetto di manzo - 365

grillet oksemørbrad m. gratineret  
portobello, grillede tomater,  
saltkartofler og trøffelmayo



## MÅNEDENS TORVEMENU

3 retter - 350

3 glas vinmenu - 250

4 retter - 395

4 glas vinmenu - 300

- se menuen på tavlen -





# MENU & BEVANDE



ALLE DAGE FRA 11.30 - 16.00 & 17.00 - 21.00

## FORMAGGI

3 økologiske oste - 129  
serveres med lækkert tilbehør

## DOLCI

tiramisu - 85  
m. kaffe, mandellikør og mascarpone

ligurisk citrontærte - 95  
m. marengs, kærnemælksorbet og ristede pinjer

semifreddo con ciliegie - 85  
m. amarena kirsebær og chokoladebund

torta al cioccolato - 115  
kraftig chokoladekage i lag  
m. hvid ganache og pistacie-iscreme

## BEVANDE

galvanina italiensk sodavand 35 cl - 49  
cola - appelsin - tonic

søbogaard saft el. sodavand 40 cl - 40 / 45  
hyldeblomst - hindbær - solbær

æble el. appelsinjuice 40 cl - 45

isvand - 15 pp.  
danskvand - 35 pp.

## BIRRA DRAFT

nørrebro bryghus 25 el. 40 cl - 39 / 59  
new york lager - bombay pale ale  
ravnsborg rød

## CAFFÈ ET TÈ

americano - 35  
espresso - 30 // ekstra shot - 8  
caffè latte - 39 / 49  
cappuchino - 39 / 49  
numi te - 39  
varm kakao m. flødeskum - 49  
trattoria kaffe m. hasselnøddelikør  
og flødeskum - 85

# VINO



♥ ORGANIC ITALIAN FOOD AND WINE

## APERITIVO

aperol spritz - 85

gin og galvania tonic - 85

trattoria speciale - 75

hyldeblomst, vodka, lime og soda

solbær, gin, citron og soda

hindbær, vodka, mynte og soda

## SPUMANTE

fascino, prosecco DOC - 75 / 350

100% glera



sorelle bronca, brut DOCG - 425

100% glera



sorelle bronca - "particella 68" DOCG - 575

enkeltmarksproduktion

glera - bianchetta - perera



## VINO BIANCO

husets hvidvin - glas eller karaffel

glas - 50 / 1/2 - 150 / 1/1 - 285

giordano salento IGT - 80 / 350

100% chardonnay



feudo di santa tresa, sicilien - 425

50% grillo - 50% viognier



sorelle bronca, delico DOCG - 545

colli di conegliano bianco

manzoni bianco - pinot bianco - riesling



## VINO ROSSO

husets rødvin på glas eller karaffel

glas - 50 / 1/2 - 150 / 1/1 - 285

giordano salento rosso IGT - 80 / 350

blandede druer





# VINO



♥ ORGANIC ITALIAN FOOD AND WINE

sessola appasimento IGT - 85 / 400  
negroamaro - primitivo - merlot



chianti buccia nera - 450  
100% sangiovese



ninfeo amarone, DOC - 575  
corvina - rondinella



sorelle bronca, DOCG - 695  
cabernet franc - merlot  
cabernet sauvignon



barolo vigna rocche DOCG - 775  
dell'annunziata - 100% nebbiolo



brunello di montalcino DOCG - 895  
corte pavone loacher - 100% sangiovese



## VINO ROSATO

husets rosévin på glas eller karaffel  
glas - 50 / 1/2 - 150 / 1/1 - 285

pratello sant'emiliano - 400  
groppello - marzemino - barbera - sangiovese



## DOLCE

san grod, moscato d'asti DOCG - 75 / 350  
100% moscato



vin santo chianti classico DOC - 75 / 450  
trebbiano - malvasia 50 cl



## DIGESTIVO

sambuca - 65  
grappa, moscato - 85  
amaretto - 65  
limoncello - 75