



SNEKKEN

Trattoria

BRUNCH



WEEKENDER & HELLIGDAGE FRA 10.00 - 13.00

WEEKENDBUFFET - 169*

yoghurt m. frugtkompot og müsli
frittata m. rød peber og krogmodnet bacon
små krydderpølser m. løg- og tomatchutney
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 mandel
romkugler m. pistacienødder
årstidens frugtsalat m. myntesirup
smørcroissanter
udvalg af hjemmebagt surdejdsbrød
marmelader og smør
hjemmelavet chokoladesmørepålæg

DRIKKEVAREPAKKE - 79*

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

hjælp os med at undgå madspild når du
besøger buffeten: 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

MØDE = INCONTRO

møder og konferencer i privat mødelokale
m. fjordudsigt. Se vores mødepakker
på 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
faste pakker eller sammensæt selv din menu
på 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. oliven, artiskok og aioli

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. dalbakkegård-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 tapaspølse,
grillet peberfrugt og gorgonzola

pollo e insalata - 155
tomat, mozzarella, dalbakkegård-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 og trøffel

MENU



ALLE DAGE FRA 11.30 - 16.00 & 17.00 - 21.00

vegetarino - 139

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

acciuغه con amore - 149

tomat, mozzarella, ansjoser, gedeost,
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. aubergine, 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

galvania 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

ice water - 15 pp.
mineral water - 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



ninfeo ripasso, DOC - 450
corvina - rondinella



ninfeo amarone, DOC - 575
corvina - rondinella



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



barolo vigna rocche DOCG - 775
dell'annunziata - nebbiolo



brunello di montalcino DOCG - 895
corte pavone loacher - 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