

SANGIOVANNI®

VOLPI 1988

- disse retter vi har serveret siden 1988

DRINKS & SNACKS

Aperol Spritz kr. 85,00

Aperol, øko spumante, mineralvand

Lemoncello Spritz kr. 85,00

Lemoncello, øko spumante, mineralvand

Rabarber Spritz kr. 85,00

Aperol, "Shake It" rabarber og mineralvand

Crodino Bionda kr. 75,00

Lækker alkoholfri Italiensk velkomstdrink

Italian Gin Hass kr. 85,00

Poli Gin, "Shake It" mango og øko italiensk citronsdavand

Italian GT kr. 85,00

Poli Gin og øko tonic fra Galvanina

Negroni kr. 85,00

Campari, Vermouth Rosso Canalese, Poli Gin

Spumante Dry øko. kr. 79,00 pr. glas.

Bruschetta med tomat / Tomato bruschetta kr. 55,00

Oliven / Olives kr. 35,00

Saltede mandler / Salted almonds kr. 45,00

Friterede kartofler med parmesan mayo kr. 45,00

Fried potatoes with parmesan mayo

ARANCINI kr. 55,00 (3stk.)

Klassiske panerede og friterede riskugler fra Sicilien med parmesanmayo

Breaded and fried Sicilian rice "arancini" with parmesan mayo

ANTIPASTI E PRIMI

forretter - starters

Antipasto Misto per il tavolo min. 2 pers. kr. 149,00 pr. pers.

Bemærk laves kun ved min. 2 personer og skal bestilles af alle gæster ved bordet.

Blandede antipasti serveret på fade og i skåle som kan deles ved bordet ca. 8 slags.

A selection of our antipasti that can be shared. Must be ordered of all guests at the table and minimum 2 pers.

Antipasto del contadino kr. 125,00

Antipastotallerken med forskellige typer italienske pølser og skinker og marinerede grøntsager

Antipasto with a selection of Italian salami and prosciutto and marinated vegetables

Vitello tonnato kr. 125,00

Tynde skiver af kold rosastegt kalvekød med tunsauce, capers og citron

Thin slices of cold veal with tuna sauce, capers and lemon

Carpaccio di manzo kr. 129,00

Råmarineret oksekød med citron, basilikum og parmesan

Raw marinated beef with lemon, extra virgin olive oil, basil and grana cheese

PASTA

I kælderens under restauranten er der et køkken. I det køkken laver vi alt vores friske pasta af danske æg og Italiensk mel.

Spaghetti alla Carbonara kr. 165,00

Spaghetti med guanciale, æg og granaost

Spaghetti with guanciale, eggs and grana cheese

Cannelloni di cervo kr. 195,00

Gratineret Cannelloni fyldt med braiseret kronedyr og urter (ca. 35 min.)

Baked cannelloni stuffed with venison and herbs (35 minutes prep.)

Lasagne kr. 159,00

Hjemmelavet Lasagne med oksekød (ca. 35 min.)

Homemade lasagne with beef (35 minutes prep.)

Tagliatelle al Ragú kr. 159,00

Tagliatelle med kødsauce

Tagliatelle with meatsauce

CARNE

kød - meat

Salt'im Boca kr. 295,00

Tynde skiver kalvekød i lag med salvie og lufttørretskinke
Thin slices of veal with sage and prosciutto ham

Costolette d'Agnello ai ferri kr. 325,00

Grillet lammeryg med hvidløg og rosmarin (ca. 35-40min)
Grilled rack of lamb with garlic and rosemary (35-40 minutes prep.)

*Til Deres kødret kan de vælge en slags grønt og enten kartofler eller risotto.
Ekstra tilbehør kr. 35,00 pr. stk.*

For the meat course you can choose one type of vegetables and either potatoes or risotto. Extra side dish kr. 35,00 pr. dish

Grøntsager / Vegetables

Insalata di pomodoro

Tomatsalat på rucola med løg og oliven
Tomato salad with onions and olives

Insalata di fagioli e cipolle

Bønnesalat med løg og vinaigrette
Bean salad with onions and vinaigrette

Peperonata

Peberfrugter og løg i lun tomatsauce
Bell-peppers and onions in a tomato sauce

Kartofler & Ris / Potato and rice

Risotto bianco

Klassik hvid risotto
Classic white risotto

Patate fritte

Friterede kartofler
Fried potatoes

SANGIOVANNI®

VOLPI 1988

- disse retter vi har serveret siden 1988

PIZZE

Lidt om vores pizza....

Dejen laves af italiensk Caputo mel og yderligere 4 ingredienser og koldhæver i minimum 48 timer. Vores mozzarella er rørt med bøffelsmør, vores bøffelmozzarella er DOP fra Campanien, skinken laves af Villani familien, ansjoserne er fra Sicilien - med andre ord alle vores råvarer er omhyggeligt udvalgt for vi kan tilbyde en autentisk Italiensk pizza.

Margherita kr. 135,00

Tomat, bøffelmozzarella, frisk basilikum

Tomato, buffalo milk mozzarella, fresh basil

Capricciosa kr. 135,00

Tomat, ost, skinke, champignon

Tomato, cheese, ham, mushrooms

N'duja kr. 145,00

Tomat, ost, *N'duja, frisk basilikum (*stærk og blød pølse fra syditalien)

*Tomato, cheese, *N'duja (*spicy, soft sausage from south italy) fresh basil*

Quattro Stagioni kr. 145,00

Tomat, ost, rejer, skinke, champignon og artiskok

Tomato, cheese, shrimps, ham, mushroom, artichoke

Prosciutto crudo e Rucola kr. 145,00

Tomat, ost, *lufttørretskinke, *marineret rucola, *høvlet parmesan

*Tomato, cheese, *prosciutto ham, *marinated rocket, *grana cheese*

Carne kr. 145,00

Tomat, ost, hakket oksekød, løg, hvidløg

Tomato, cheese, beef, onions, garlic

Calzone kr. 135,00

*Tomat, ost, skinke, (sammenlagt)

**Tomato, cheese, ham*

Siciliana kr. 145,00

Tomat, ost, ansjoser, capers, oliven og hvidløg

Tomato, cheese, anchovies, olives and garlic

Pizza fortsættes næste side...

SANGIOVANNI®

VOLPI 1988

- disse retter vi har serveret siden 1988

PIZZE

Salsiccia Forte kr. 145,00

Tomat, ost, salsiccia forte (krydret peperoni), champignon

Tomato, cheese, salsiccia forte, mushrooms

Quattro Formaggi kr. 145,00

Tomat, 4 forskellige italienske oste

Tomato, 4 kinds of Italian cheese

Ventricina kr. 145,00

Tomat, ost, ventricina salami med tomat/chili, syltede tomater og løg

Tomato, cheese, ventricina salami, pickled tomatoes and onions

Pancetta kr. 145,00

Tomat, ost, lufttørret pancetta (ita. bacon), peberfrugt, frisk basilikum

Vegetariana kr. 145,00

Tomat, ost, blandede grøntsager (vegetarisk)

Tomato, cheese, mixed vegetables (vegetarian)

Pizza del mese kr. 145,00

Månedens pizza, spørg venligst Deres tjener eller se på tavlen

Pizza of the month, please ask your waiter

Vi har også glutenfri pizzabund + kr. 28,00 / *Glutenfree pizza + kr. 28,00*
* dette fyld kommer først på efter bagningen / ** this filling is topped on the pizza after the baking*

Der pålægges gebyr ved deling af pizza kr. 25,00 pr. pizza hvis der ikke bestilles andre retter.

SANGIOVANNI®

VOLPI 1988

- disse retter vi har serveret siden 1988

FORMAGGI E DOLCI *ost & dessert - cheese & dessert*

Formaggi misti Italiani kr. 90,00

3 slags Italienske oste
3 kinds of Italian cheese

Tira-Mi-Su kr. 89,00

Italiensk kage med ladyfingers i lag med mascarponecreme
Tira-Mi-Su

Coppa di gelato kr. 85,00

Isanretning med hjemmelavet italiensk is
Our homemade Italian ice cream

Torta al cioccolato e gelato di vaniglia kr. 95,00

Chokoladecake serveret med vanilje is
Chocolate-cake served with vanilla ice cream

Torta al limone e gelato di vaniglia kr. 95,00

Citrontærte med marengs serveret med vanilje is
Lemontart with meringue and vanilla ice cream

BAMBINI

børn – children

Til børn under 12 år / Children under 12 years

Lasagne kr. 75,00

Hjemmelavet Lasagne med oksekød (ca. 30 min.)
Homemade lasagne with beef

Tagliatelle al ragú kr. 75,00

Tagliatelle med kødsauce
Tagliatelle with homemade meat sauce

Pizza al proscuitto kr. 75,00

Børnepizza med tomat, ost, skinke
Small pizza with tomato, cheese and ham

Gelato piccolo kr. 55,00

Børneisanretning med vaniljeis
Small vanilla ice cream

SANGIOVANNI®

VOLPI 1988

- disse retter vi har serveret siden 1988

Vini della Trattoria

Spørg gerne efter vores kældervinkort

SPUMANTI – MOUSSERENDE

Spumante Dry DOC gl. Kr. 79,00 1/1 fl. Kr. 350,00 (øko)

Spumante Dry laves på Chardonnay og Glera druer i Veneto regionen i det nordøstlige Italien. Duften er klassisk for mousserende vine fra dette område med fersken, pære, æble og citrus, smagen er tør, men tilført friskhed i form af modne frugter og akacie.

Asti Spumante DOCG 1/1 fl. Kr. 350,00

Asti Spumante er den klassiske søde vin fra den Nordvestlige Piemonte region. Lavet 100% på Moscato druer fremstår vinen sød, delikat og indbydende til både aperitif og som ledsager til desserter.

BIANCHI – HVIDE

Pecorino d'Abruzzo Arenile DOC gl. kr. 75,00 1/1 fl. Kr. 275,00

Vinen laves i Abruzzo regionen 100% på Pecorino druen, som er en gammel lokal druesort. Smagen er på den tørre side, men med toner af grønne frugter og en behagelig syre.

Chardonnay Alpha Zeta IGT gl. kr. 85,00 1/1 fl. Kr. 325,00

Alpha Zeta ligger i den nordøstlige Veneto region som er kendte for bla. Amarone. Denne vin er lavet 100% på Chardonnay druer. Duften har noter af æble og pære. Smagen er tør, let fedme og harmonisk afslutning med sprød syre.

Pinot Grigio "Terrapieno" Alpha Zeta DOC 1/1 fl. Kr. 350,00

Alpha Zeta ligger i den nordøstlige Veneto region som er kendte for bla. Amarone. Denne vin er lavet 100% på Pinot Grigio druer fra marken Terrapieno. Duften har grønne noter af blomst, drue og akacie, smagen er intens og elegant med sprød eftersmag.

Soave Pieropan DOC 1/2 fl. Kr. 185,00 1/1 fl. Kr. 370,00

Pieropan er et familieejet vinhus i den nordlige Veneto region og specialister i hvidvine bla. den klassiske Soave vin. Denne er lavet 90% på Garganega og 10% på Trebbiano druer. Vinen har en dejlig blomster duft, god og frugtig smag med let bitter mandel eftersmag. Klassisk Soave fra en topproducent!

De Vite J. Hofstätter IGP, gl. kr. 95,00 1/1 fl. kr. 420,00

I det nordøstlige hjørne af Italien, i Sydtyrol laves nogle af Italiens bedste hvidvine. De Vite (betyder Livet) er lavet på et blend, af for området, klassiske druer; Pinot Blanc, Sauv. Blanc, Müller Thurgau og Riesling. I næsen er der klokkeklare nuancer af friskplukkede æbler, citrongræs og et strejf af vanilje, smagen byder på fine florale og nøddeagtige aromaer, samt en dejligt pirrende friskhed.

Nuraghe Crabioni Vermentino di Sardegna "Kanimari" DOC kr. 425,00

Denne vin laves på øen Sardinien 100% på Vermentino druer. Vinen har en strågul farve med grønne refleksioner, duften er indbydende og intens med note af pære, citrus, grønt og lindeblomst. Smagen er tør, elegant og understøttes af duften. Eftersmagen er elegant og lang.

SANGIOVANNI®

VOLPI 1988

- disse retter vi har serveret siden 1988

BIANCHI – HVIDE

Lugana "I Frati" Ca' dei Frati DOC ½fl. 225,00 1/1 fl. 450,00

Ca' dei Frati betyder munkens hus. Vinhuset ligger i byen Sirmione ved Gardasøen i det nordlige Italien, i området Lugana hvor vinhuset er bannerfører. Vinen laves 100% på Turbiana druer. Fyldig vin med en herlig frisk syre og toner af æble og citrusfrugter.

ROSATO - ROSÉ

Arenile Cerasuolo d'Abruzzo gl. kr. 75,00 1/1 fl. kr. 275,00

Vinen laves i den mellemitalienske Abruzzo region på lokale druesorter. Vinen er tør, men med dejlig note og smag af røde bær og en behagelig afstemt frugtsyre

Bresciano Rosa dei Frati Ca' dei Frati DOC ½fl. Kr. 195,00 1/1 fl. Kr. 395,00

I den sydlige ende af Gardasøen, ligger byen Sirmione og vinhuset Cà dei Frati. Navnet (munkenes hus) er ikke tilfældigt valgt, men vidner om at der i flere århundreder har været et kloster på stedet. Det er således beskrevet at man fra markerne, rent faktisk har produceret vin helt tilbage i 1782. Denne herlige rosé er lavt på Gropello, Marzemino, Sangiovese og Barbera druer. Et fantastisk glas rosé vin.

ROSSI – RØDE

Montepulciano d'Abruzzo Avegiano Bove DOC -
gl. kr. 75,00 ½fl. Kr. 150,00 1/1 fl. Kr. 285,00

Familien Bove har dyrket vin i den midt-Italienske Abruzzo region siden 1800-tallet, men har først selv startet en vin produktion i 1960'erne. Denne vin er lavet 100% på Montepulciano druen. Duften er varm og let krydret med toner af skovbær, smagen er let til fyldig med en blød og afrundet eftersmag.

Rosso Toscano "Fossati" Mocali IGP 1/1 fl. Kr. 345,00

Vinen laves i Montalcino i Toscana på Sangiovese og Canaiolo druer af Brunello huset Mocali. Duften er ren og stedtypisk Sangiovese-karakter med varme i udtrykket og en livlig, kirsebær-præget karakter, med noter af læder, lakrids, blommer og krydderier. I munden er vinen tør og der er flot smagsfyld og saftig, rød frugt og den fremstår velstruktureret og harmonisk.

Rosso Conero "Vigna Piancarda" Garofoli DOC ½fl. Kr. 195,00 1/1 fl. 390,00

Rosso Conero laves ved bjerget Monte Conero i den centrale region Marche på Italiens østkyst. Vinen her laves 100% på Montepulciano druer alle dyrket på marken Piancarda og lagret 12 mdr. på store "Botti" træfade. Fyldig vin, toner af mørke bær, især mørke kirsebær, med god afrundet eftersmag. Et klasse eksempel på Rosso Conero.

Chianti Classico Tenuta Bibbiano DOCG gl. 95,00 ½fl. Kr. 200,00 1/1 fl. Kr. 400,00

Bibbiano ligger i Castellina in Chianti. Castellina var, med Gaiole, Radda og Greve, blandt de fire oprindelige kommuner i Chianti Classico. Vinen er lavet på 95% Sangiovese og 5% Colorino og Canaiolo druer. Vinen lagres i 8 mdr på Slavonske fade. Meget fint Sangiovese udtryk, fyldig og tilgængelig.

Ripasso Classico Superiore Brigaldara DOC gl. Kr. 105,00 1/1 fl. Kr. 475,00

Vinhuset Brigaldara har været i Cesari familiens eje siden 1929 og ligger i hjertet af Valpolicella Classico. Der anvendes udelukkende druer fra egne marker. Man har stor fokus på terroir og presser ikke produktionen mere end naturen tillader Vinen her er "Ripasso" dvs. at den har fået 2. gæring på resterne fra Amarone produktionen. Duften byder på kirsebær, blåbær og lakrids og toner af kanel og peber, smagen er kraftig med en velafbalanceret syre og lang eftersmag. Et raffineret og udsøgt glas Ripasso.

SANGIOVANNI®

VOLPI 1988

- disse retter vi har serveret siden 1988

ROSSI - RØDE

Primitivo di Manduria Apollonio DOP 1/1 fl. kr. 495,00

Siden slutningen af 1800 tallet har familien Apollonio produceret vin i regionen Apulien (Italiens hæl), en region der har været lokomotiv for den markante kvalitetsforbedring som det sydlige Italien har oplevet igennem de sidste år. I dag er det Marcello og Massimiliano, fjerde generation af Apollonio, der tegner firmaet, hvis hovedsæde er at finde nær Lecce. Vinen er lavet 100% på Primitivo druen og giver en kraftig og fyldig vin med toner af mørke bær og lakrids med en høj, men velintegreret alkohol på 15%.

Barolo Trediberri DOCG 1/1 fl. Kr. 600,00

Trediberri Barolo repræsenterer det mest klassiske og traditionelle udtryk for en Barolo fra den vestligste del af La Morra. Markerne ligger i 350- 400 m højde og den kalkholdige jord er her fuld af flodsten og grus - et særlige terroir, der gør at her handler alt om elegance og finesse og ikke om fylde og ekstrakt. Komplexiteten i denne klassiske Barolo skinner igennem allerede i duften hvor noter af lakrids, roser, viol møder strejf af balsamico og bergamotte. I munden er vinen ikke tung men nærmest æterisk med cremet fylde. Lys friskhed kombineret med dybe let sødmefulde noter af sort frugt og flot balanceret syre.

Amarone Brigaldara DOCG ½fl. Kr. 350,00 1/1 fl. Kr. 700,00

Vinhuset Brigaldara har været i Cesari familiens eje siden 1929 og ligger i hjertet af Valpolicella Classico. Der anvendes udelukkende druer fra egne marker. Man har stor fokus på terroir og presser ikke produktionen mere end naturen tillader. Amarone laves på tørrede druer hvorved at sukkeret koncentrerer og giver mere intensitet og alkohol til vinen. Kirsebær, modne blommer, kakao og vanilje møder næsen hvorefter smagen opleves intens og understøttes af duften med gode tanniner.

Brunello di Montalcino Mocali DOCG 1/1 fl. Kr. 700,00

Vinen Brunello laves i den sydlige del af Toscana ved byen Montalcino og er en af Italiens mest berømte vine. Vinen må udelukkende laves på Sangiovese grosso druen. Vinen her er ufiltreret og er lagret 3 år på store Slavonske fade og 2 mdr. på flaske inden den frigives. Den har en flot fløjlsrød farve, duften har moden frugt, et strejf af mynte og tobak - en snert kanel og ristet mokka. Smagen er fyldig og fed og bliver ved længe. En rigtig lækker klassisk Brunello!

SanGiovanni præsenterer - COS - elegante biodynamiske vine fra Sicilien

En fantastisk historie om 3 venner der i 1980 fik den skøre idé, at genskabe fordums imponerende vine i det absolut sydligste på Sicilien, som en sidegesjæft. Filosofien var klar; rene, saftige, frugtige og elegante vine, lavet på oprindelige druesorter der kun findes og bruges på Sicilien.

COS - FRAPPATO IGP 1/1 fl. kr. 545,00

Drue: Frappato. Denne super elegante rødvin er lavet på den lokale druesort Frappato. Det er en rigtig "tøsevin". Holder du af lette, lyse vine uden skarpe kanter, så skal du forkæle dig selv med denne saftekspllosion. Den nærmest tigger om at blive drukket i store mundfulde.

COS - CERASUOLO DI VITTORIA DOCG 1/1 fl. kr. 595,00

Druer: Nero d'Avola/Frappato. Eventyrlig saftbasse. Forestil dig Kate Moss på flaske: Slank, rank og elegant. Krydret med en anelse vanilje og egesmag fra fadet. Harmonien er i top. En uovertruffen vinoplevelse alle vil falde pladask for.

COS - PITHOS ROSSO DOC 1/1 fl. kr. 595,00

Druer: Nero d'Avola/Frappato. Elegancen og kompleksiteten er ikke til at tage fejl af - dette er klassevin. Flot dybde og saftig stil kombineret med fint syre- og tanninbid. Det er en vin til dem der vil pirres, udfordres og lære en helt ny vin stil at kende.

Italienske øl – Birre Italiane - Italian Beers

Udover nedenstående sortiment af italienske øl har vi lejlighedsvis også specialbryg og limited editions - spørg gerne tjeneren

In addition to the range of Italian beers below, we also occasionally have special brews and limited editions - please ask the waiter

CANEDIGUERRA

Canediguerra er et ungt bryggeri etableret i 2015 i byen Allessandria i den nordvestlige Piemonte region. Bryggeriet ledes af den erfarene brygger Alessio "ALLE" Gatti. Der er tale om et mikrobryggeri eller "craft brewery" med meget lille produktion. Der brygges både klassiske og nye stilarter af øl.

Bohemian Pils fadøl/draft 5% alc. 0,3l kr. 55,00 / 0,5l. kr. 89,00

En traditionel pilsner på 5% vol., der har en flot gylden farve. Smagsmæssigt har Bohemian Pilsner et fint udtryk af korn og ristet brød. En øl der byder på en behagelig medium bitterhed med et skarpt aromatisk udtryk fra den tilsatte Saaz humle.

Vienna Lager fadøl/draft 5,4% alc. 0,3l kr. 55,00 / 0,5l. kr. 89,00

Vienna Lager er Canediguerras hyldet til en af Europas mest klassiske øltyper. I Danmark kender vi den ravfarvede Vienna Lager som en 'Classic' - en lagerøl som smager dejligt af karamel. Denne øl er på 5,4% vol., og har en ren og mild smag, hvor man nænsomt har tilføjet humle, så de sarte noter af karamel kan træde frem.

American IPA 33 cl. flaske/bottle 6.7% alc. kr. 69,00

En betagende IPA med stor bitterhed. I denne øl har man udelukkende tilsat amerikanske humletyper der giver en forfriskende og distinkt frugtig øl med meget mundfylde.

Blanche 33 cl. flaske/bottle 5.4% alc. kr. 69,00

Forfriskende og delikat hvedeøl af gammel belgisk tradition med en næsten opaliserende lys stråfarve og et fint, cremet skum. Det giver duft af korn og koriander, mens den fløjlsagtige krop og den subtile bitre giver plads til en blomsterfinish.

Brown Porter 33 cl. flaske/bottle 3.8% alc. kr. 69,00

Den britiske brune porter er en historisk drik, som desværre er blevet lidt af en sjældenhed på det moderne ølmarked. Canediguerra har i denne øl virkelig efterstræbt at genskabe den særlige smag af britisk porter, som er en overraskende mild øltype. Denne øl er derfor også kun på 3,8% vol. Øllens mørke ydre skyldes brugen af brune malte, som udover farve også bringer delikate noter af kaffe og kakao. På grund af det lave alkoholindhold er denne øl meget let at drikke på trods af den fyldige mørke farve. Brown Porter er en fremragende undskyldning for at dykke dybere ned i den britiske øl tradition.

SANGIOVANNI®

VOLPI 1988

- disse retter vi har serveret siden 1988

Birrificio Italiano

Birrificio Italiano ligger i det nordligste Italien ved Como søen og var blandt de første Italienske mikrobryggerier til at åbne tilbage i halvfemserne og nyder en meget høj international anerkendelse, og er især berømte for deres Tipo Pils.

Tipo Pils - Pilsner 33 cl. flaske/bottle 5,2% alc. kr. 69,00

Måske verdens bedste Pilsner?? I duften er der honning, maltede aromaer med et hint af blomst og kamille. Smagen er blød, indbydende med en let tør smag med toner af humle i eftersmagen

Asteroid 56013 - West Coast IPA 33cl. flaske/bottle 6.6% alc. kr. 79,00

En fantastisk West Coast Ipa med duft af biscotti og honning og let bitter smag med toner af fyrretræ og tropiske frugter

Finisterræ - Hvedøl 33cl. 5% alc. kr. 79,00

En strågul øl med lækkert skum. Duft af banan og tropisk frugt, frisk og sommerlig smag

Nigredo - Dark IPA 6,5% alc. kr. 79,00

Et markant skum med toner af kastanje, duften er humlet med balsamiske noter. Smagen er mørk, humlet med toner af caffè og kakaomasse. En oplevelse.

Amacord

Bryggeriet Amacord er grundlagt af Familien Bagli i 1997 med ønsket om at producere øl i verdensklasse. Bryggeriet ligger ved byen Rimini ved den Italienske Adriaterhavskyst og producerer en række klassiske øltyper men der eksperimenteres også men nye varianter.

Volpina - Red Ale 50cl. flaske / bottle 6,5% alc. kr. 95,00

Overgæret mahogni farvet øl. Flot cremefarvet skum, dejligt maltet aroma med toner af brændte nødder og karamel. Smagen er krydret, i starten sødlig men skifter til en moderat let bitter karakter. Lang, fyldig og let bitter eftersmag.

SANGIOVANNI®

VOLPI 1988

- disse retter vi har serveret siden 1988

BEVANDE drikkevarer – beverages

Bevande Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Mirinda appelsin 50cl. kr. 52,00 / 70 cl. kr. 65,00
Sodavand
Softdrinks

Sugo di Frutta 0,25l. kr. 35,00
Økologisk Hyldeblomstsaft, Økologisk appelsinjuice, Økologisk æblemost
Organic juice: Elderflower, Orange or Apple

Acqua Comunale Naturale / Frizzante ½l. kr. 35,00 / 1l. kr. 50,00
Kulfiltreret vand - med eller uden uden brus
Filtered water - still or sparkling

Galvanina ligger i byen Rimini ved den Italienske Adriaterhavskyst og er grundlagt i 1910. Alle sodavand laves med vand fra lokale kilder tilsat en blid brus samt økologiske frugter. Måske verdens bedste sodavand... ?

Italienske økologiske sodavand Galvanina 35,5 cl. kr. 52,00
Citron, Appelsin, Blodappelsin, Granatæble
Italian BIO lemonade from Galvanina - Lemon, Orange, Red-orange, Pomegranate

Tea Freddo - Galvanina 35,5 cl. kr. 52,00
Iste fra Galvanina øko, vælg mellem Fersken eller Lotusblomst/vandmelon
Ice tea, BIO from Galvanina, Peach or Watermelon/Lotusflower

CAFFÉ

Espresso	kr. 28,00 /doppio kr. 40,00
Affogato - vaniljeis og espresso	kr. 69,00
Caffé Latte	kr. 54,00
Cappuccino	kr. 52,00
Stempelkaffe	kr. 45,00
Te, se vores udvalg	kr. 45,00

SANGIOVANNI®

VOLPI 1988

- disse retter vi har serveret siden 1988

ALCOLICI

Grappa bianca Nibbio Berta 2cl.	kr. 75,00
Grappa Barolo / Grappa Amarone 2cl.	kr. 85,00
Brandy Villa Prato 25 års Berta 2cl.	kr. 50,00
Whisky Single Malt 2cl.	kr. 65,00
Baileys, Amaretto 2cl.	kr. 45,00
Fernet Branca & Menta, Ramazzotti 2cl.	kr. 45,00
Amaro Averna, Amaro Montenegro 2 cl.	kr. 45,00
Sambuca, Strega, Galliano 2cl.	kr. 45,00
Limoncello Amalfi øko 4cl.	kr. 75,00
Campari, Aperol 4 cl. kr.	kr. 55,00
Rom, Vodka, Gin 2cl.	kr. 40,00

Menu og priser gældende fra januar 2022. Forbehold for menu- og prisændringer.