

Forretter

10. **Bruschetta**
(Hvidløgsbrød med friske tomater og basilikum) 45,-
11. **Bruschetta di carpaccio**
(Hvidløgsbrød med friske tomater, marineret oksemørbrad, rucolasalat og parmesanost) 59,-
12. **Capesante**
(Kammuslinger i spumantesauce) 99,-
13. **Prosciutto e melone**
(Italiensk lufttørrede parma-skinke med melon) 89,-
14. **Gamberoni**
(6 stk. tiger rejer i hvidvinsauce, serveres med avokado) 109,-
15. **Carpaccio di manzo**
(Rå marineret oksemørbrad med rucolasalat, oliven og parmesanost) 99,-
16. **Antipasti misti italiani**
(Et udvalg af italienske specialiteter) 109,-
17. **Coctail di gamberetti**
(Rejecoctail) 89,-
18. **Vitello tonnato**
(Tynde skiver af kalvekød med tunsauce-
Og kapers) 109,-

Suppe/salater

Suppe:

20. **Crema di pomodori**
(Tomatsuppe med basilikum) 79,-
21. **Crema di aragosta**
(Hummersuppe) 99,-

Salater :

30. **Insalata mista**
(Blandet salat) 79,-
31. **Insalata di pollo e pesto**
(Blandet salat med kylling og pesto) 109,-
32. **Insalata caprese**
(Tomater, mozzarellaost og basilikum) 89,-

Børnemenü

40. **Lasagne bambino**
(Pastaplader med kødsauce og ost) 59,-
41. **Spaghetti alla carbonara**
(Spaghetti med bacon, æg, ost og flødesauce) 69,-
42. **Spaghetti bambino**
(Spaghetti med kødsauce) 59,-
43. **Pizza bambino**
(Tomat, ost og skinke) 59,-
44. **Scaloppina bambino**
(1 stk. kalvefilet med brunsauce) 89,-
45. **Gelato bambino**
(2 kugler is til børn) 49,-

Pasta

50. **Spaghetti alla bolognese**
(Spaghetti med kødsauce) 99,-
51. **Spaghetti alla carbonara**
(Spaghetti med bacon, æg, ost og flødesauce) 129,-
52. **Spaghetti ai frutti di mare**
(Spaghetti med alt godt fra havet) 169,-
53. **Penne al filetto**
(Penne med oksemørbrad i sennep og flødesauce) 139,-
54. **Tagliatelle al pollo**
(Båndpasta med kylling i pesto og flødesauce) 129,-
55. **Tortellini al gorgonzola**
(Tortellini fyldt med skinke i gorgonzolasauce) 129,-
56. **Lasagne alla bolognese**
(Pastaplader med kødsauce og ost) 109,-
57. **Penne al tartufo con carne**
(Penne med løg og kalvekød i trøffelsauce) 139,-
58. **Tagliatelle al salmone**
(Båndpasta med laks, cherrytomat i
Tomat og flødesauce) 139,-

Pizza

60. **Pizza margherita**
(Tomat og ost) 89,-
61. **Pizza capricciosa**
(Tomat, ost, kogt skinke og champignon) 99,-
62. **Pizza italiana**
(Tomat, ost, kødsauce, løg og oregano) 99,-
63. **Pizza pollo**
(Tomat, ost, kylling og pesto) 99,-
64. **Pizza salami**
(Tomat, ost og salami) 99,-
65. **Pizza salmone**
(Tomat, ost, laks og rucolasalat) 109,-
66. **Pizza amarone**
(Tomat, ost, lufttørret parma-skinke, gorgonzola,
rucolasalat og parmesanost) 109,-

Køddretter

70. Scaloppine al gorgonzola (Kalvefilet med gorgonzolasauce)	179,-
71. Scaloppine ai funghi (Kalvefilet med champignonsauce)	179,-
72. Saltimboca alla romagna (Kalvefilet med lufttørret parma-skinke i hvidvinsauce)	189,-
73. Entrecote alla griglia (Grillet oksefilet med bearnaisesauce)	199,-
74. Agnello al marsala (Grillet Lammekrone med marsalasaucе)	209,-
75. Medaglioni al balsamico (Medalijon af oksemørbrad med rucolasalat, parmesanost og balsamico)	219,-
76. Filetto al tartufo (Oksemørbrad med trøffelsauce)	229,-
77. Medaglioni all` Amarone (Medalijon af oksemørbrad med Amarone rødvinsauce)	239,-
78. Filetto al pepe e verde (Oksemørbrad flamberet i cognac, med grønpeber sauce)	249,-

(Alle køddretter serveres med stegte kartofler og årstidens
grøntsager)

Fiskeretter

80. Salmone alla griglia (Grillet laks)	189,-
81. Filetto di salmone (Laksefilet på appelsinskiver med tigerrejer i grandmaniersauce)	219,-
82. Gamberoni al vino bianco (Tigerrejer med rucolasalat, hvidløg og hvidvinsauce)	209,-
83. Orata (Hel dorada fisk fra guldbars familien, ca. 30 min. ventetid på denne ret)	219,-

(Alle fiskeretter serveres med stegte kartofler og årstidens
grøntsager)

Desserter

90. Tiramisu (Hjemmelavet italiensk kage, lavet af espressokaffe og likør)	69,-
91. Gelato misto italiana (Blandet italiensk is)	69,-
92. Tartufo (Trøffel is, flamberet med sambuca likør)	79,-
93. Bananasplit (Banan med blandet italiensk is)	69,-
94. Panna cotta (Hjemmelavet italiensk budding af vanilje, serveres med jordbær- og chokoladesauce)	69,-
95. Coppa sorbetto (Sorbet is)	89,-
96. Formaggio misto (Gorgonzola, Pecorino, Parmixhano og Gedeost)	119,-

Varme drikke

Kaffe, te	28,-
Espresso	26,-
Dobbelt espresso	36,-
Cappuccino	32,-
Café latté	34,-
Varm kakao	34,-
Irish coffeé (whisky, kaffe, flødeskum)	59,-
French coffeé(Grandmanier, kaffe og flødeskum)	59,-
Italian coffeé (Galiano, kaffe og flødeskum)	59,-

Rødvin

1/1 flaske af husets rødvin	199,-
1/2 flaske af husets rødvin	109,-
Et glas af husets rødvin	49,-
Montepuliciano	239,-
Chianti	249,-
Primitivo	279,-
Assisi Rosso	299,-
Ripasso	359,-
Amarone	499,-
Barolo	499,-
Brunello	699,-
Amarone CorteAlta	699,-
Amarone CorteAlta ½ fl.	359,-
Månedens vin (spørg tjeneren)	299,-

Hvid/rosé-vin

Hvidvin:

1/1 flaske af husets hvidvin	199,-
1/2 flaske af husets hvidvin	109,-
Et glas af husets hvidvin	49,-

Falaghina	229,-
Pinot Grigio	269,-
LaCanosa "Peko"	299,-
Chardonnay	319,-

Rosé:

1/1 flaske af husets rosévin	199,-
1/2 flaske af husets rosévin	109,-
Et glas af husets rosévin	49,-

Teanum rosato	239,-
----------------------	-------

Spumante:

Torr Del Elmo Dolce	229,-
Torr Del Elmo Brut	229,-
pr. Glas	49,-

Kolde Drikkevarer

Sodavand (Cola, Cola light, Cola zero, fanta, Faxekondi)	
stor ½ liter	39,-
lille ¼ liter	29,-

Hyldeblomst:	34,-
---------------------	------

S. pellegrino	34,-
----------------------	------

Juice (æble eller appelsin)	
stor ½ liter	39,-
lille ¼ liter	29,-

Tuborg:	
stor ½ liter	45,-
lille ¼ liter	34,-

Tuborg Classic:	
stor ½ liter	49,-
lille ¼ liter	36,-

Alkoholfri øl	
På flaske	34,-

Likør 3cl.	
(f.eks. Grappa, sambuca, amaretto, Limoncello.....)	Fra: 49,-

Spiritus 3cl.	
(f.eks. Cognac, whisky, gin, vodka....)	
Alle kan serves med sodavand)	Fra: 69,-



Kød menu

(3 retters)

1: Antipasto misto italiano
(Et udvalg af italienske specialiteter)

2: Scaloppina

(Kalvefilet, serveres med stegte kartofler og årstidens grøntsager)

(Vælg mellem gorgonzolasauce, champignonsauce, rødvinsauce og trøffelsauce)

3: Tiramisu

(Hjemmelavet italiensk kage, lavet af espressokaffe og Italiensk likør)

319,-

Fiske menu

(3 retter)

1: Coctail di gamberetti
(Rejecoctail)

2: Salmone alla griglia

(Grillet laks, serveres med stegte kartofler og årstidens grøntsager)

3: Coppa sorbetto
(Sorbet is)

319,-

Ristorante Amarone

Amtsvej 3

3450 Allerød

Tlf: 48 17 50 99

www.ristoranteamarone.dk

Salvatore@ristoranteamarone.dk



Husets menu

(3 retters)

1: Vitello tonnato

(Tynde skiver af kalvekød med tunsauce og kapers)

2: Medaglioni All 'Amarone

(Medalijon af oksemørbrad med Amarone rødvinsauce, serveres med stegte kartofler og årstidens grøntsager)

3: Tartufo

(Trøffelis flamberet med sambuca likør)

409,-

Åbningstider:

Mandag til søndag fra 16:00 til 23:00

Køkkenet fra 16:00 til 22:00

Bestil mad ud af huset

Vi modtager også selskaber op til 70 pers.