





Frokost (Kan bestilles til kl 17.00)

1. Stjernesud 149,-

Paneret rødspættefilet 2 stks, rejer smurt fransk brød, røget laks asparges, klassisk tilbehør.

2. Fish & Chips 129,-

Paneret torskefilet, med salat, pommes , Sauce tartare , salat

3. Insalata di mare 98,-

Seafood salat med rejer, krebshaler, muslinger, røget laks, basilikum, olivenolie, hertil hjemmebagt brød.

4. Panini di Pollo 109,-

Kylling, pesto,peberfrugt, tomat og mozzarella, hertil pommes, frisk salat og mayo.

5. Klassisk burger 119,-

200 gram flamme grillet hakket oksekød serveres i rustic burgerbolle med ost, salat, tomat, agurk, løg, dressing og pommes frites.

6. Nachos Con Pollo 129,-

Kyllingbryst gratineret med mix af cheddar og mozzarella ost serveres med cremfrachie salsa og gaucamola



Lette retter

1. Scampi a la Beatrice

79,-

Hvidløgsmistede tiggerrejer, flamberet med Pernod cognac.

2. Lakse plate

98,-

Anretning med røget laks, rejer, avocado, sprød salat, hertil frisk hjemmebagt brød.

3. Bruschetta mista

69,-

3 ristet brød med forskellige topping

4. Insalata di pollo

99,-

Salat, edamame bønner, ristede mandler, hjemmelavet croutons, kyllingeschnitzel

5. Insalata Caprese

69,-

Tomat, mozzarella ost, basilikum, olivenolie med frisk hjemmebagt brød



Hovedretter

1. Saltinbocca

189,-

Kalvefilet tilberedt i hvidvin, parmaskinke, smeltet mozerai ost, serveres med spinat og dagens kartofler.

2 Entrecôte

189,-

250 gr. Entrecôte på grill, smør stegte grønsager, dagen kartofler, hertil krydder smør.

3. Ribeye

230,-

Ekstra large grillet ribeye med rødvin sauce, grønsager saute og dagens kartofler.

4 Lakse filet

179,-

Grillet laksefilet, på bunden af spinat og dagens kartofler.

5. Klassisk burger

129,-

200 gr hjemme formet hakketbøf serveres i rustic burgerbolle med bacon, ost, salat, tomat, agurk, løg, dressing og pommes frites.



Pasta

7. Pasta fruti di mare 119,-

Seafood pasta med rejer, muslinger, krebsehaler og blæksprutte, tomat sauce..

8. Pasta vegetariana 119,-

Pasta med årstiders grønsager, tomat sauce.

9. Pasta carbonara 119,-

Pasta med bacon og læg tilsmagt fløde.

10. Pasta di Carne 129,-

Penne med oksefilet og champignon, tomat og fløde sauce.

Hjemme bagt brød til alle pasta



Pizza

61. Margherita 69,-

Tomat og ost.

62. Al Prosciutto 85,-

Tomat, ost og skinke.

63. Carpricciosa 98,-

Tomat, ost , skinke, champignon og artiskokker.

64. Salame 95,-

Tomat, ost, løg og pepperoni.

65. Lazio 99,-

Tomat, ost, skinke, oksekød.

66. Mexicana 99,-

Tomat, ost, oksekød, bacon og jalapeno.

67. Hawai 99,-

Tomat, ost, skinke, og ananas.

68. Vegetariana 88,-

Tomat, ost, løg, oliven, peberfrugt, champignons.

Til alle pizza kan tilkøbes salat og cremefraiche dressing til 19 kr.



Børnemenü

1. Kyllingenuggets med pommes

2. Pizza Bambino

Tomat , ost, skinke



3. Pasta Bambino

Pasta med kødsauce

4. Fiske filet med pommes

Paneret fisk med pommes



5. Børne dessert

Blandet is

Alle børne menu 69,-



Desserter

1. Tiramisu

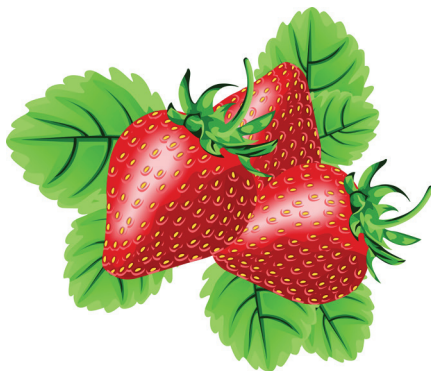
79,-

Ladyfinger med mascarpone
espresso og Amaretto smag.

2. Is symfoni

79,-

m/ frisk frugt og italienske is samt sorbet.





HVIDVINE

Zabu Inzolia

249,-

Glas

65,-

Land: Italien

Region: Scilien

Druetype: Inzolia

Denne friske og sprøde hvidvin er produceret på den lokale Inzoliadrue.

Farven er lys strågul. Duften er frugtig med duft af æble og honningmelon.

Smagen er harmonisk, frisk med god syrebalance og lang eftersmag.

Pinot Grigio:

298,-

Druens adelsmærke er en fyldig, rig frugt med klare referencer til hyldeblomst, krydderier og akasiehonning. Hos Tunellas Pinot Grigio går de samme toner igen sekunderet af tropiske frugter. En frisk fyldig vin med moderat frugtsyre og masser af karakter..

Chardonnay

279,-

Chardonnay er imponerende rig i såvel bouquet som i smag. Bouqueten byder på oversøiske noter af tropiske frugter, samt strejf af træ, vanilje, mokka og smør. I smagen finder man samme rige udtryk, samt en slående renhed sammenholdt i en fabelagtig harmoni mellem frisk frugtsyre og en rund og rig frugtfuldde.



Rose` Vin

Pico de Aneto Rosado

269,-

Glas

68,-

Rosévinen Pico Aneto er lavet på de kendte Tempranillo og Cabernet Sauvignon druer. Blandingen kunne give en frugtrig og intens mørk rødvin, men når hensigten er at lave en rosévin sorteres drueskallerne fra mosten eft er kort ti d, inden der trækkes for meget farve ud.

Smagen er sødmefuld, aromatisk og ikke til at stå for. En lækker sødmefuld og meget anvendelig frugt bombe.



RØDVINE

il pasoo

249,-

Glas

65,-

Land: Italien

Region: Sicilien

Druetype: Nero D'Avola, Merlot

Il Passo er en flot intens vin med dybe balsamicotoner, mørke bær og vanilla. Vinen har en fin struktur med bløde og behagelige tanniner og en god længde i eftersmagen.

Denne fyldige frugtige vin

Valpolicella Ripasso

249,-

Har duft og smag, med mørke kirsebær, blomme og let-krydrede elementer af især kanel. Vinen har lækker fylde og slutter tørt og blidt med en god friskhed.

Amarone della Valpolicella D.O.C.G

420,-

Amarone er en klassisk, mørk og kraftig vin, der straks præsenterer sig i glasset med en mørk granatrød farve, en duft af moden frugt og krydderier og masser af "varme", mens vinen i munden udfolder en rigdom og koncentreret smag med masser af sødmefuld fylde og en anelse bitre toner, der på harmonisk vis afbalancerer helhedsindtrykket.

Barbera d'Alba D.O.C

298,-

Farven er rubinrød med violette kanter. Parfumeret duft af roser og kirsebær med underliggende lag af vanille fra fadlagringen. Frugten er elegant pakket med milde tanniner.

Chianti Classico

398,-

Chiantivinen fra Nozzole er en moderne og yderst delikat frugtbombe med alle Sangiovesedruens karakteristika; prikkende grønne tanniner, samt god frugtintensitet.



ØL OG VAND

Carlsberg

1/3 L 1/2 L 3/5 L
31,- 51,- 61,-

Tuborg Classic

1/3 L 1/2 L 3/5 L
35,- 55,- 64,-

Grimbergen Doubel

1/3 L 1/2 L
38 65,-

Grimbergen Blonde,

38,- 65,-

1664 Blanc

38,- 65,-

Brooklyn defender IPA

38,- 65,-



Coca Cola/Fanta/Sprite/Æbler Juice (med rodbejer og ingefære)

1/4 L 1/2 L
29,- 45,-

Isvand flaske

35,-

Mineralvand 1/2 L

35,-

Kaffe kande (4 kopper)

98,-

Cappuccino /Latte

48,-

Irish Coffe 4cl

58,-

Grappa / Congac / Amareto / Wiskey

48,-

Velkommen
til Cafe Lido italiensk inspireret
familie venlig restaurant

