

LA RUSTICA
Menu

LA RUSTICA

Månedens Menu

Velkommen til

Skal aftenen være lidt ud over
det sædvanlige?

Hos ristorante La Rustica, finder du et bredt udvalg af lækre italienske retter. Hvad enten lejligheden er en date, en hyggelig aften med familien, et gensyn med gode venner eller bare lidt caféhygge, er La Rustica stedet.

Her får du noget for enhver smag lige fra pizza, pasta, burgere & børnemenuer til italienske kød- og fiskeretter til italiensk brunchbuffet i weekenden.

Vi laver mad ud fra originale italienske principper og kræser om hver en detalje. Det er vigtigt for os, at gøre både smag og oplevelse til noget helt specielt for dig, dine venner, din familie og kollegaer. Vi har både en velassorteret à la carte menu og skiftende retter efter sæsonen, så der er altid noget nyt at prøve, hvis du kommer igen.

Hos os finder du også gode vine blandt andet fra Italiens bedste vindistrikter. Vi hjælper naturligvis gerne med vinanbefalinger, så du får den helt rigtige vin til din mad og kan nyde en fuldstændt italiensk madoplevelse.

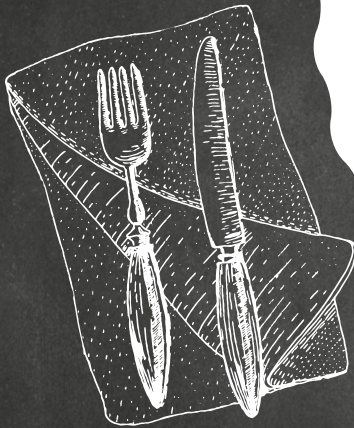
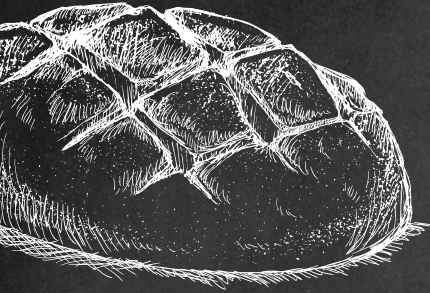
Har du noget helt særligt, der skal fejres, kan vi i modtagelse større selskaber på helt op til 100 personer.



LA RUSTICA

BRUNCH

KL. 10 - 13

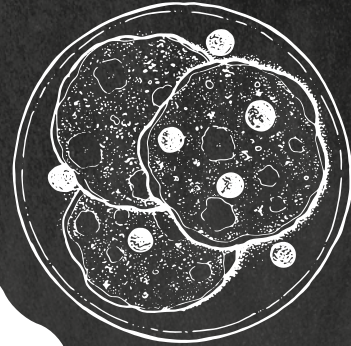


LØRDAG & SØNDAG

Weekend brunchbuffet

INKL. AD LIBITUM KAFFE, THE & JUICE

VOKSEN 179,-
BØRN 3-12 ÅR 89,-
0-2 ÅR GRATIS



MANDAG - FREDAG

Brunchtallerken 129,-

BØRN U/12 ÅR KR. 89,-

Honningmarineret melonslice rullet med lufttørret skinke
Yoghurt toppet med frugt & bær · 2 slags pålæg · 2 slags ost
Lun pandekage med sirup · Brunchpølser

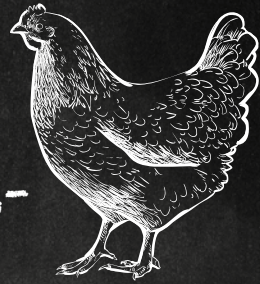
Røræg med bacon drysset med purløg · Vores jordbærmarmelade · En lille kage
Ristet brød med smeltet ost & pesto · Serveres med en kurv brød



LA RUSTICA

FROKOST

KL. 10 - 17



F1. FRITTATA CON SALMONE 129,-

Omelet med røget laks, rødløg, babyspinat & ricottaost.

F2. FRITTATA CON POLLO 129,-

Omelet med kylling, bacon, cherrytomater & mozzarellaost.

F3. FROKOST PIZZA 85,-

Vælg mellem nr. 41 - 44.

F4. PARISERBØF 129,-

På ristet brød med spejlæg, pickles, rødbede, peberrod, rødløg, kapers, kartofler, lidt grønt & en skål demiglace sauce

F5. STJERNESKUD 129,-

Paneret rødspætte, røget laks, rejer & mayonnaise, ristet brød med salat, grøn asparges, rugbrød, citron & toppet med Thousand Island Dressing

F6. FROKOST BURGER 109,-

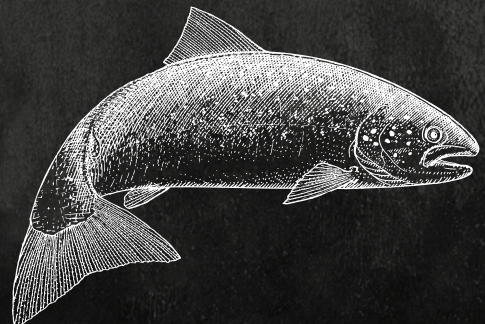
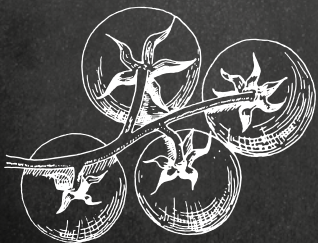
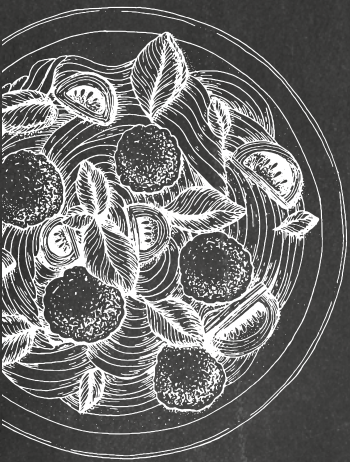
Med cheddar, bacon, rødløg & tomatketchup. Serveres med pommes frites.

F7. FROKOST MØRBRAD 179,-

Grillet kalvemørbradsmedaljoner med bearnaise sauce, Serveres med pommes frites & en skål marineret mix salat.

F8. FROKOST LAKS 169,-

Grillet laksefilet toppet med rød pesto af soltørrede tomater, Serveres med pommes & en skål marineret mix salat.



LA RUSTICA

MENU

KL. 10 - 22

APERITIF

- HVIDVIN HYLDEBLOMST
- CAMPARI ORANGE
- BOBLER MED MYNTE & LIME
- APEROL SPRITZ
- LIMONCELLO TONIC

59,-



BRUSCHETTA

- 1. BRUSCHETTA CON POMODORI** 59,-
Ristet brød med hvidløg, toppet med hakkede tomater, rødløg & persille.
- 2. BRUSCHETTA FUNGHI** 69,-
Ristet brød med hvidløg, champignon, mozzarella, semidried tomater, pesto & lufttørret skinke.
- 3. TRIS DI BRUSCHETTA (3 SLAGS)** 89,-
1) Lufttørret skinke & pesto.
2) Rejer & champignon.
3) Cherrytomater & frisk mozzarella .





Forretter

- | | | |
|----|--|-------|
| 4. | PIZEETTA | 89,- |
| | Mini pizza med avocado, frisk mozzarella, cherrytomater & pesto. | |
| 5. | GAMBERONI E FUNGHI TRIFOLICATI | 119,- |
| | Kæmperejer, champignon, løg, cherrytomater stegt i olivenolie, hvidløg & chili. | |
| 6. | CARPACCIO MANZO | 129,- |
| | Tynde skiver af oksemørbrad på bund af rucolasalat, trøffelolie & toppet med høvlet Grano Gadano ost. | |
| 7. | MOZZERELLA CAPRESE CON BRESAOLA | 99,- |
| | Tomater, saftig, frisk mozzarella, lufttørret kalve bresaola, masser af basilikum, balsamico creme & olivenolie. | |
| 8. | COCKTAIL DI CASA | 99,- |
| | Husets avocado- & rejecoctail. | |
| 9. | ZUPPA DI POMODORI | 99,- |
| | Husets cremede tomatsuppe. | |





Salater



Alle vores salater består af frisk salat.
Salaterne er let marineret med et twist af citrus & dild

10. INSALATA DI POLLO

Grillet, krydret kyllingebryst strimler, bacon & frisk avocado.

149,-

11. INSALATA AI FRUTTI MARE

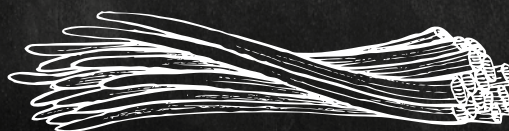
Tigerrejer, laks, rejer, løg, champignon, pesto, cherrytomat stegt på pande & toppet med Grana Padano ost.

169,-

12. INSALATA AVOCADO

Lufttørret skinke, avocado, spyd med tigerrejer, valnødder, artiskok, semidried tomater & toppet med Grana Padano ost.

159,-





NACHOS

SERVERES MED GUACAMOLE,
SALSA, CREME FRAICHE

- | | |
|--|--------------|
| 13. NACHOS ORGINALE | 119,- |
| Sprøde tortilla chips gratineret med marineret kyllingestrimler, jalapeños, taco sauce & cheddarost. | |
| 14. NACHOS MEXICAN STYLE | 139,- |
| Sprøde tortilla chips med magert oksekød, majs, paprika, løg, jalapeños, taco sauce & cheddarost. | |

SANDWICH

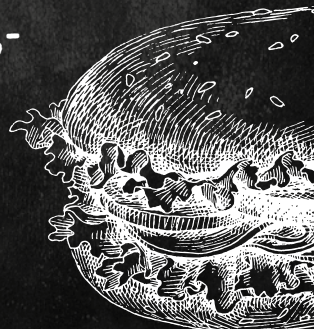
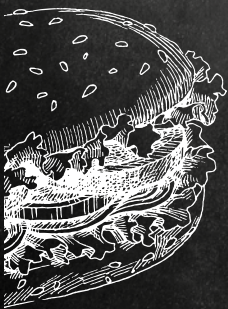
Salaten er mixet sprød salat, friske tomater & agurk.
Bollerne smøres med mayonnaise.

Vælg Tilbehør:

Original fries
Spyce XL fries

-
Mayo, Ketchup,
Chillimayo

- | | |
|--|--------------|
| 15. CLUB SANDWICH | 129,- |
| Brioche toastbrød med marineret kyllingefilet, , bacon, ananas & karry-mango dressing. | |
| 16. TUN SANDWICH | 139,- |
| Fuldkornsbolle med tunmousse af rødløg, majs, avocado, paprika, & cremefraiche. | |
| 17. LAKSE SANDWICH | 139,- |
| Fuldkornsbolle med ferskrøget laks, rejer, rødløg & pesto-ricottaost. | |



Burgers

Vores burger laves i frisk økologisk brioche bolle med sesam.
Salaten i burgerne er mixet sprød salat, friske tomater &
agurk. Bollerne smøres med mayonnaise.

Vælg Tilbehør:

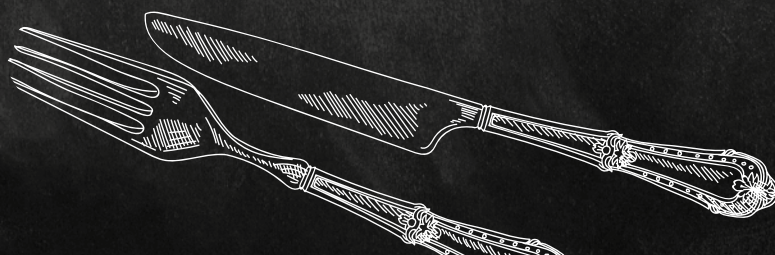
Original fries
Spyce XL fries

-
Mayo, Ketchup,
Chillimayo

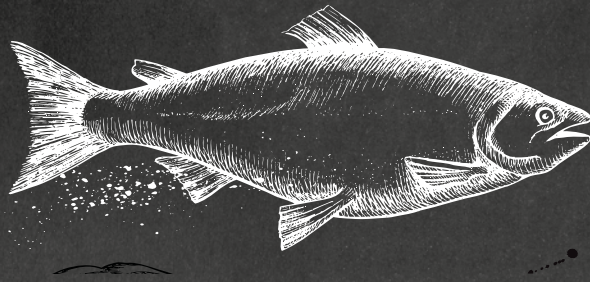
- | | |
|--|--------------|
| 18. RUSTICA BURGER | 139,- |
| Med cheddar, bacon, rødløg & tomatketchup. | |
| 19. SPICY BURGER | 139,- |
| Med tacosauce, rødløg, jalapeños & paprika. | |
| 20. JACK DANIELS BBQ BURGER | 149,- |
| Med cheddar, bacon, karamelliseret løg & Jack Daniels BBQ-sauce. | |
| 21. CHICKEN TACO BURGER | 149,- |
| Crispy chicken, cheddar, guacamole, salsa, rødløg, jalapeños & nachos. | |
| 22. VEGGIE BURGER | 149,- |
| Karamelliseret løg, thousand island dressing | |

EKSTRA BØF 200 GR.

59,-



FISKERETTER



Alle fiskeretter serveres med kartofler, garniture & husets brød.

23. SALMONE ALLE GRIGLIA **229,-**

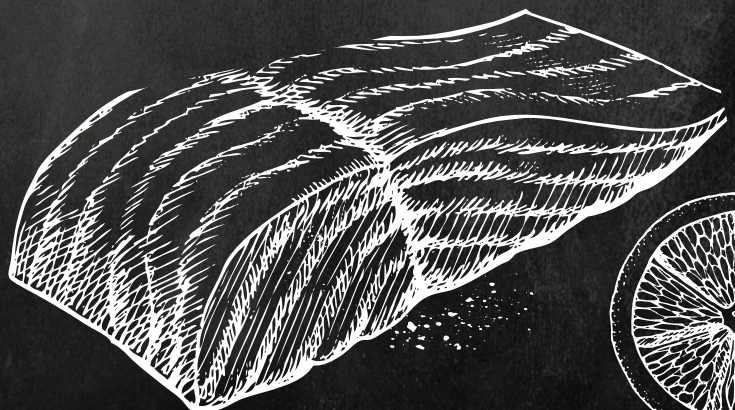
Grillet laksefilet toppet med rød pesto af soltørrede tomater.

24. PESCE MERLUZZO LEGGERO **249,-**

Smørstegt sejfilet med courgetter, rejer i cremet fiskesauce med et twist af dijon.

25. IPPOGLOSSO ALL ANETO **259,-**

Hellefiskefilet med rejer med cremet dild & purløgsauce.



KØDRETTER

ALLE KØDRETTER SERVERES MED KARTOFLER,
GARNITURE & HUSETS BRØD

- | | | |
|-----|---|-------|
| 26. | PETTI DI POLLO
Supreme kyllingebryst toppet med pesto af soltørrede tomater. | 199,- |
| 27. | SALTIMBOCCA ALLA PRIMAVERA
Skiver af kalvemørbrad toppet med lufttørret skinke, frisk mozzarellaost & basilikum i cherrytomat-hvidvins sauce. | 289,- |
| 28. | SCALOPPINA GORGONZOLA
Skiver af kalvemørbrad i cremet gorgonzola oste sauce. | 279,- |
| 29. | RIB-EYE
Flamme grillet Rib-eye. Grain field. Med Bearnaise sauce. | 339,- |
| 30. | FILETTO DI CASA
Flammegrillet oksemørbrad.
Serveres med Bearnaise sauce. | 299,- |
| 31. | MADAGLIONI TARTUFFATI
Flammegrillede oksemørbrad medaljoner.
Serveres med svampe & trøffelsauce | 299,- |
| 32. | FILETTO MADAGASCAR
Flammegrillet oksemørbrad.
Serveres med madagasker pebersauce & et twist af Dijonsennep | 299,- |





Pasta

Alle pastaer toppes med Grana Padano ost.

33. SPAGHETTI BOLOGNESE 139,-

Med vores traditionelle oksekøds bolognese sauce.

34. RIGATONI CON MOSTARDA 179,-

Pennepasta med oksemørbrad, champignon, grønne asparges i cremesauce med et twist af dijon sennep.

35. SPAGHETTI CARBONARA 149,-

Med vores klassiske bacon, æg, carbonara-oste sauce.

36. RIGATONI CON POLLO 169,-

Pennepasta med strimler af kyllingebryst, champignon, squash i cremet karrysauce, toppet med sprød bacon.





LA RUSTICA

Pasta

Alle pastaer toppes med Grana Padano ost.

37. TORTELLONI ROMANOGLA

Ricotta- & spinatfyldt pasta.
Med magert oksekød, bacon & spinat.

Gratineret i stenvov
med bechameløst

179,-

38. TAGLIATELLE CON SALEMONE

Båndpasta med laks, rejer & cherrytomater i vores
basilikumspestosauce.

179,-

39. SPAGHETTI FRUTTI MARE

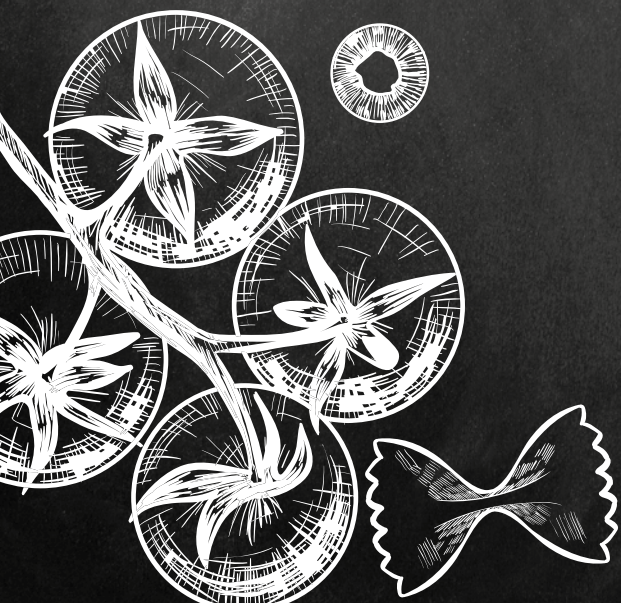
Med rejer, tigerrejer, muslinger, laks, hvidløg & chili, i en let
cherrytomats-hvidvinssauce.

199,-

40. TORTELLONI AL TARTUFO E PROSCIUTTO

Ricotta- & spinatfyldt pasta.
Med skinke & grønne asparges i trøffelsauce, og mozzarella ost

159,-





LA RUSTICA

PIZZA

Alle pizzaer drysses med oregano.

Frokostpizza

- | | | |
|-----|--|-------|
| 41. | PIZZA MARGARITA
Tomatsauce, frisk mozzarellaost & frisk basilikum | 89,- |
| 42. | PIZZA VESUVIO
Tomatsauce, frisk mozzarellaost & skinke. | 99,- |
| 43. | PIZZA EMILIANA
Tomatsauce, frisk mozzarellaost, kødsauce & Grana Padano. | 119,- |
| 44. | PIZZA CALZONE Indbagt
Tomatsauce, frisk mozzarellaost & skinke. | 109,- |
| 45. | PIZZA LA RUSTICA
Frisk mozzarellaost, mascarpone ost, lufttørret skinke, frisk basilikum, hvid trøffel olie, muskat & høllet Grana Padano | 159,- |
| 46. | PIZZA CON PEPPERONI
Tomatsauce, frisk mozzarellaost & skinke, pepperoni & bacon. | 129,- |
| 47. | PIZZA PARMA
Tomatsauce, frisk mozzarellaost, gorgonzolaost & lufttørret skinke | 129,- |
| 48. | PIZZA CON POLLO
Tomatsauce, frisk mozzarellaost, marineret kyllinge strimler, rødløg, ærter, paprika & pesto | 139,- |
| 49. | PIZZA BISTECCA
Tomatsauce, frisk mozzarellaost, kalvemørbrads strimler, chili, paprika, champignon, rødløg, rucolasalat & flager af Grana Padano ost | 159,- |
| 50. | PIZZA CON SCAMPI
Tomatsauce, frisk mozzarellaost, kæmperejer, rejer, chili, hvidløg, rucolasalat, cherrytomater & pesto. | 159,- |
| 51. | PIZZA MEXICANA
Tomatsauce, frisk mozzarellaost, kødboller, løg, jalapeños, pepperoni & paprika. | 139,- |
| 52. | PIZZA AL PESTO
Tomatsauce, frisk mozzarellaost, champignon, artiskok & lufttørret skinke Toppet med pesto & semidried tomater. | 129,- |
| 53. | PIZZA CARPACCIO
Tomatsauce, frisk mozzarellaost & kavle bresaola. Toppet med rucolasalat, cherrytomater & høllet Grana Padano ost. | 129,- |





Børnemenü

54. PIZZA TARZAN

Tomatsauce, ost & skinke.

55. PIZZA HUGO

Tomatsauce, ost & pepperoni.

56. PIZZA BAMBI

Tomatsauce, ost & kødsauce.

57. PIZZA POTTER

Tomatsauce, ost & pølser.

58. SPAGHETTI BAMBINO

Spaghetti med kødsauce.

59. CARBONARA BAMBINO

Spaghetti carbonara.

60. NUGGETS BAMBINO

6 stk. nuggets med pommes fritter og ketchup.

61. FISKEFILET BAMBINO

1 stk. fisk med pommes fritter & remoulade.

62. HAMBURGER

med pommes fritter & ketchup.

Stor skål fritter

Original fries
Spyce XL fries

-
Mayo, Ketchup,
Chillimayo

59,-

Frit valg
69,-



LA RUSTICA



KOLDE DRIKKE

FADØL



CARLSBERG PILSNER

25 CL

40 CL

50 CL

40,-

55,-

60,-



TUBORG CLASSIC

45,-

55,-

65,-



JACOBSEN BROWN ALE

55,-

65,-

70,-

33 CL

50 CL



GRIMBERGEN DOUBLE

55,-

70,-



1664 BLANC

55,-

70,-

FLASKE ØL

33 CL

50 CL



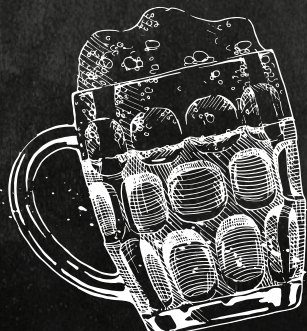
NORDIC

50,-








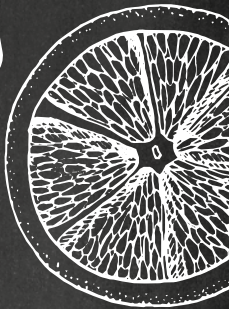
WEISBEER



70,-



SOFT DRINKS

	25 CL	40 CL	50 CL
 COCA COLA	40,-	50,-	55,-
 COLA ZERO			
 SPRITE ZERO			
 FANTA ORANGE			
 SWEPPERS LEMON			
DANSKVAND			



 Aqua Panna uden bobler, 50 cl.	45,-
 San Pellegrino med bobler, 50 cl.	50,-

Glas vand - filtreret 25,-

Kande vand - filtreret 40,-

Icetea Lemon & Mynte 40 cl. 55,-

Icetea Peach 40 cl. 55,-

Friskpresset appelsinjuice, 40 cl. 55,-

Hyldeblomst økologisk 40 cl. 55,-

Æblemost Søbogård flaske 45,-



LA RUSTICA

SMOOTHIES

SMOOTHIE MED
ANANAS & VANILJE

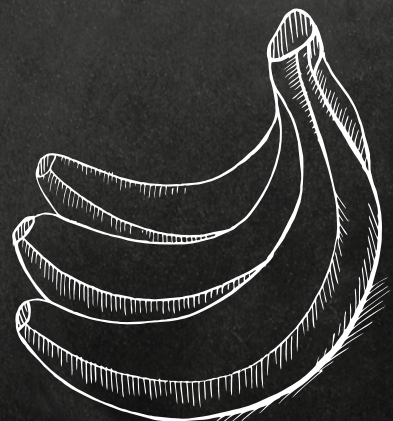
SMOOTHIE MED
MANGO & APPELSIN

SMOOTHIE MED
BLÅBÆR & APPELSIN

SMOOTHIE MED
JORDBÆR & BANAN

FRIT VALG

65,-



LA RUSTICA

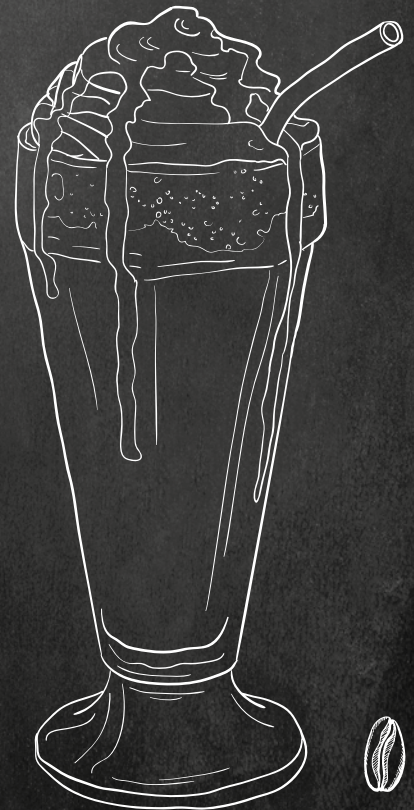
FRAPPE ESPRESSO

SERVED ICE COLD

FRAPPE CARAMEL
FRAPPE CHOCOLATA
FRAPPE VANILIA
FRAPPE NOCCI

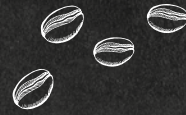
FRIT VALG

69,-



VARME DRIKKE

Kaffe



FILTERKAFFE	30,-	FLAT WHITE	45,-
AMERICANO	32,-	CORTADO	43,-
CAFFÉ LATTE	50,-	ESPRESSO	35,-
CAFFÉ LATTE VANILLA	55,-	IRISH COFFEE M. WHISKEY	75,-
CAFFÉ LATTE CARAMEL	55,-		
CAFFÉ LATTE CHOKO	55,-		
CAPPUCCINO	45,-		

EKSTRA SHOT ESPRESSO
30,-



The

FLERE VARIANTER 49,-

VÆLG MELLEML:
BLACKCURRANT BEAUTY
EARL GREY
SUPREME MATCHA GREEN
ENGLISH BREAKFAST

Chai Latte

VÆLG MELLEML:
TIGER SPICE & ELEPHANT VANILLA
59,-

Varm Chokolade

CHOKOLADEPIND MED ET LILLE
TVIST AF NØDDER &
TOPPET MED FLØDESKUM.
65,-



Cocktails & Drinks

MOJITO

4 cl rom, rørsukker, lime, soda & frisk mynte

STRAWBERRY DAIQUIRY

4 cl rom, jordbær & lime

GIN HASS

4 cl Gin, lemonsodavand, mangosirup & frisk mynte

FILUR

2 cl vodka, 2 cl gin, appelsinjuice & granedine

Frit valg
89,-



PIÑA COLADA

2 cl lys rom, ananasjuice & kokosmælk

COSMOPOLITAN

2 cl vodka, 2 cl triple sec, tranebærjuice & friskpresset limejuice

MARGARITA

4 cl tequila silver, 2 cl cointreau, sugar cane, 1 cl friskpresset, limesaft & Isterninger



DESSERTER

Alle desserter serveres med friske bær, flødeskum, chokolade- & karamelsauce

DAGENS KAGE

Frit valg fra kagevitrine.

65,-

CREPELLA SAMBUCA

Pandekage rullet med italiensk is & flamberet med sambucalikør.

99,-

TIRAMISU

Husets hjemmelavede tiramisu.

89,-

CHOKO FONDANT

Fylt med flydende chokolade.

89,-

COPPA LA RUSTICA

Blandet is i chokolade-vaffelskål.

89,-

COPPA CAMELA

Vaniljeis toppet med karamelsauce & vaffelflager.

89,-

BAMBINO IS

3 kugler, flødebolle & chokoladesauce

59,-





VIN

MOUSSERENDE VINE

1 gl. ½ fl. 1 fl.

Codorníu, 1551 - Cava Brut, Catalonien, Spanien

Klar, flot & festlig figur. Cava med fornemmelse af citron, honning & måske mest af alt imponerende flotte og integrerede bobler.....

99,-

Moncaro, Organic Spumante, Marche, Italien

I glasset har den mange fine bobler & i smagen finder man klassiske Verdecchio-påmindelser med grønne nuancer fra lime & friske æbler samt et behageligt touch af nødder.....

425,-

HVIDVINE

Moncaro, Trebbiano, Marche, Italien

Tør, sprød, aromatisk vin på Trebbiano-druer med vibrerende syre & rank mineralitet.....

60,-

245,-

Bestheim, Riesling - Classic, Alsace, Frankrig

Frisk & frugtagtig med en velstruktureret tør smag.....

199,-

329,-

Tommasi, Vigneto le Rosse - Pinot Grigio, Veneto, Italien

Smagen er fyldig med en ren, frisk & sprød eftersmag. Kan ledsage appetizers, fiskeretter eller delikate supper.....

349,-

La Playa, Chardonnay - Estate Bottled, Colchagua Valley, Chile

Fyldig, tør vin uden fadlagring med smagsnuancer af ananas & fersken.....

80,-

320,-



ROSE VINE

1 gl. ½ fl. 1 fl.

Veranza, Rosado - Valle de la Cinca, Aragon, Spanien

Ungdommelig & festlig veltillavet rosé med smag af masser af vilde skovjordsbær **65,-** **259,-**

Wispering Angel, Château d'Esclans, The Pale Rosé by Sacha Lichine, Frankrig

Nyplukkede røde bær, hvide blomster og ferskentoner vælter op ad glasset, mens vinen på tungen er elegant og frisk med en lang eftersmag. Selvom vinen er fra Var, så er det ren Provence i udtrykket **349,-**

RØDVINE

Moncaro, Sangiovese, Marche, Italien

Let, livlig, frugtig & pikant vin med kirsebærnuancer i smagen **60,-** **249,-**

Torre del Barone, Primitivo, Puglien, Italien

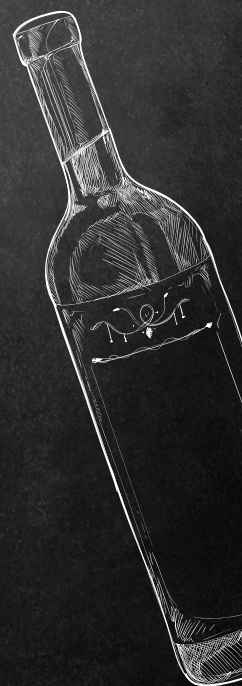
Varm bouquet af blomme, en fyldig, blød & frugtlig smag af blomme, brombær & flot udblødte tanniner. **349,-**

Casa de Giulietta, Appassimento Veneto, Italien

Blød, rund & fyldig rødvin, med tydelig karakter af mørke frugter. **339,-**

Zenato, Valpolicella Superiore, Veneto, Italien

Zenatos Valpolicella Superiore har en imponerende fylde & fedme, men holder sig dog til den elegante side af smagsspektret. Pasta, stegte eller grillede kødretter af lyst kød vil være glimrende ledsagere. **199,-** **349,-**



RØDVINE

1 gl. ½ fl. 1 fl.

Fontella, Chianti, Toscana, Italien

Typisk Chianti - med fylde & karakter & smag af kirsebær..... **349,-**

Purato, Nero D' avola, Sicilien, Italien

Halvtør, frugtagtig vin på økologisk dyrkede druer..... **329,-**

Tommasi, Ripasso Valpolicella
Classico Superiore, Veneto, Italien

Klassisk Ripasso - fyldig, moden, varm med et strejf af
mandel i eftersmagen **249,- 399,-**

Brazin, Zinfandel, Californien, Lodi, USA

Amerikansk Zinfandel, når den er flottest!
Mørk farve & intens aroma af krydderier & kaffe. I smagen
fornemmes blommer, chokolade & vanilje **89,- 339,-**

Tommasi, Amarone della Valpolicella Classico,
Veneto, Italien

Tør & kraftig Amarone med en blød&let behagelig
bitter eftersmag. **599,-**

