

MENU TAKE AWAY

ANTIPASTI – FORRET

Crostino con funghi e prosciutto Ristet brød med mozzarella og provola ost, stegt svampe med strimler af skinke <i>Toasted bread with mozzarella & provola, panfried mushrooms and italian ham</i>	Kr. 65,-
Affettati misti della casa Tallerken af pålæg og salami fra vores udvalg, hertil oliven og pesto <i>Plate of Italian cold cuts, with olives & pesto</i>	Kr. 65,-
Vitello tonnato Rosastegt kalvekød, serveret med tunsauce smagt til med kapers <i>Pink calf-inner thigh served with tuna sauce flavoured with capers</i>	Kr. 65,-
Verdure miste Tallerken af grillede og stegte grøntsager <i>Mix of grilled and pan-fried vegetables</i>	Kr. 65,-
Insalata di pollo della Locanda Carlos signatur-ret, kyllingesalat tilsmagt med trøffelolie og en sørsød peberrod dressing <i>Carlos signature-dish, chicken salad with truffle-oil and a sweet n' sour horseradish dressing</i>	Kr. 65,-
Antipasto misto della casa Få en runde i vores antipasti (Italiensk brunch tallerken) <i>A tour of our antipasti (Italian brunch-plate)</i>	Kr. 105,-

PRIMI PIATTI – PASTARET

Tortiglioni alle verdure Hjemmelavet pasta, med vegetar ragù i tomat sauce <i>Homemade pasta with a vegetarian ragù in tomat sauce</i>	Kr. 79,-
Spaghetti alla Carbonara Klassisk pasta fra Rom-egnen, hjemmelavet spaghetti med Guanciale (lufttørret og saltet grise kæbe/hals) med æg og parmesanost <i>Classic Roman pasta, homemade spaghetti with guanciale (Air-dried and salted pork jaw/neck) egg and parmesan</i>	Kr. 79,-
Pappardelle alla Diavola Hjemmelavet pasta med hvidløg, chili, cherrytomater og bolognese-sauce <i>Homemade pasta with garlic, chili, cherry-tomatoes and Bolognese-sauce</i>	Kr. 89,-
Tagliatelle con sugo bianco di Faraona Hjemmelavet tagliatelle med en gammeldages hvid-ragout af perlehøne, urter, krydderier, parmesanost <i>Homemade tagliatelle with old-fashioned white ragù of guinea-fowl, herbs, spices and parmesan</i>	Kr. 89,-
Tortiglioni alla Norcina Tortiglioni, med stegt salsiccia kød (svinepølser), oste creme og sort peber <i>Tortiglioni with panfried salsiccia meat (porksausage) cheese cream and pepper</i>	Kr. 79,-
Lasagna con salsa alla bolognese Klassisk lasagna med bolognese sauce, bechamel og ost, gratineret i ovn <i>Classic lasagna with bolognese sauce, bechamel and cheese, gratinated in the oven</i>	Kr. 79,-
Bombolotti con brasato di manzo con crema di parmigiano Hjemmelavet fyldt pasta med braiseret oksekød, serveret med en creme af parmesanost med smør <i>Homemade filled pasta with braised ox, served with a cream of parmesan and butter</i>	Kr. 89,-

SECONDI PIATTI – HOVEDRET

Bocconcini alla romana Tynde skiver af kalveinderlår fyldt med skinke og salvie, hertil sauce af marsala og hvidvin <i>Thin slices of veal, filled with ham and sage, with a sauce of marsala and white wine</i>	Kr. 89,-
Filetto di manzo con gorgonzola e radicchio Oksemørbrad, serveret med radicchio salat og gorgonzola sauce <i>Fillet of ox served with radicchio and gorgonzola sauce</i>	Kr. 115,-

DESSERT

Piatto di formaggi misti Italiensk ost anretning på bræt	Kr. 59,-
Tiramisù <i>Tiramisù</i>	Kr. 39,-

MENU TAKE AWAY

WEEKENDMENU (minimum 2 personer)

Weekendmenu d. 29. og 30. maj 2020

Forret:

Melanza alle Parmigiana della Locanda
Klassisk Italiensk Aubergine med Mozzarella, Tomat og Parmesan

Hovedret:

Filetto di Manzo con Salsa di Zucchini e Tartufo
Oksemørbrad med Trøffel/Squashcreme, og Ovnstegte Kartoffler

Dessert:

Profiterole con Gelato alla Vaniglia
Stor Vandbakkelse med Hjemmelavet Vanilleis

2 Retter: kr. 210,-

3 Retter: kr. 230,-

Menuerne skal helst bestilles dagen inden, ellers aller senest kl. 12 på selve dagen.

Menuerne bliver udleveret, så man selv skal lave dem færdige derhjemme, og kan afhentes fredag og lørdag mellem kl. 16:00 og 18:00 på La Bottega, eller alternativt på et af vores opsamlingspunkter i løbet af dagen (**kun lørdag**). Til opsamlingsstederne kan man, udover vores menuer, bestille alt fra vores take-away kort, og her bliver retterne også udleveret, så man selv skal lave dem færdige hjemme.

Ud over vores normale opsamlingssteder, kan i også afhente ved Quist Wine hver fredag mellem kl. 15 og 17, og alt take-away kan bestilles

Opsamlingsstederne om lørdagen er følgende:

- 14 - 14:30 Hasseris Gymnasium P-Plads (Hasserisvej 300, 9000, Aalborg)
- 15 - 15:30 Kvikly P-Plads (Dannebrogsgade 64, 9000)
- 16 - 16:30 Superbrugsen P-Plads (Havnegade 10, 9400, Nørresundby)
- 17 - 17:30 Samkørselspladsen på Th. Sauers Vej (9000, v/tilkørslen til E45 i begge retninger.)

MENU TAKE AWAY

PANINI – SANDWICH

Panino Prosciutto Hjemmebagt brød med Italiensk skinke, mozzarella, pesto og salat <i>Homemade bread with Italian ham, mozzarella, pesto and lettuce</i>	Kr. 49,-
Panino Pollo Hjemmebagt brød, kylling, peberrod dressing og salat <i>Homemade bread, chicken, horseradish dressing and lettuce</i>	Kr. 49,-
Panino Porchetta Hjemmebagt brød, porchetta, oliventapanade, sur-søde rødløg <i>Homemade bread, porchetta, olivetapanade, sweet and sour red onions</i>	Kr. 49,-
Panino Tonnato Hjemmebagt brød, rosa stegt kalveinderlår, tunsauce <i>Homemade bread, pink calf-inner thigh, tuna sauce</i>	Kr. 49,-
Panino Salmone Hjemmebagt brød, varmrøget laks, sennep og salat <i>Homemade bread, hot smoked salmon, mustard dressing and lettuce</i>	Kr. 49,-
Panino Vegetariano Hjemmebagte brød, grøntsager, pesto og mozzarella <i>Homemade bread, vegetables, pesto and mozzarella</i>	Kr. 49,-
Bruschette all'aglio Ristet brød med hvidløg og olivenolie (godt til at dele) <i>Toasted garlic bread (good for sharing)</i>	Kr. 19,-
Olive miste Olives	Kr. 20,-
Pesto al basilico, Crema di Carciofi, Tzatziki, Humus, pomodoro e basilico Basilikum pesto, Artiskok creme, Tzatziki, Humus, tomat med basilikum forskellige hjemmelavede dip (godt på bruschetta eller til pizzakant) <i>Homemade toppings (good to bruschetta or pizza)</i>	Kr. 10,- stk. (5 stk. kr. 40,-)

PIZZA

Pizza Margherita Tomat, mozzarella, cherry tomat, parmesanost og basilikum <i>Tomato, mozzarella, cherry tomato, basil and parmesan</i>	Kr. 79,-
Pizza 4 stagioni Tomat, mozzarella, oliven, Italiensk skinke, svampe og artiskok <i>Tomato, mozzarella, olives, Italian ham, mushrooms and artichokes</i>	Kr. 79,-
Pizza vegetariana Tomat, mozzarella, cherry tomat og vores grøntsager <i>Tomato, mozzarella, cherry tomatoes and our vegetables</i>	Kr. 79,-
Pizza salsiccia, patate, pecorino al tartufo Mozzarella, svinepølser, kartoffel, fårost med trøffel <i>Tomato, mozzarella, pork sausage, potatoes, sheep cheese with truffel</i>	Kr. 89,-
Pizza Prosciutto e Rucola Tomat, mozzarella, Italiensk skinke, rucola og parmesanost <i>Tomato, mozzarella, Italian ham, rocket and parmesan</i>	Kr. 89,-
Pizza Porchetta Mozzarella, porchetta, peberfrugt, røget provola-ost, syltet løg, ricottaost <i>Mozzarella, porchetta, bell-peppers, smoked provola cheese, pickled onion and ricotta cheese</i>	Kr. 89,-
Pizza ai formaggi misti Mozzarella, røget provola-ost, taleggio ost, gorgonzola <i>Mozzarella, smoked provola cheese, taleggio cheese and gorgonzola</i>	Kr. 89,-
Pizza Bufala Tomat, Bøffel mozzarella, basilikum og parmesanost <i>Tomato, Buffalo-mozzarella, basil and parmesan</i>	Kr. 89,-
Extra: Rucola (<i>Rocket</i>), Olive (<i>Olives</i>), Mozzarella, Artiskok, Grøntsager Parmesanost flager (<i>Parmesan</i>), Skinke og eller pålægge (<i>Ham or other cold cuts</i>) Salame Ventricina (<i>spicy salame</i>) Bøffel mozzarella (<i>Buffalo mozzarella</i>)	Kr. 10,- Kr. 15,- Kr. 15,- Kr. 30,-

Alle vores pizza er bagt i stenovn