

# MENU TAKE AWAY

## ANTIPASTI – FORRET

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

## PRIMI PIATTI – PASTARET

<b>Tortiglioni alle verdure</b> .....	Kr. 79,-
Hjemmelavet pasta, med vegetar ragú i tomatosauce <i>Homemade pasta with a vegetarian ragú in tomatosauce</i>	
<b>Spaghetti alla Carbonara</b> .....	Kr. 79,-
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>	
<b>Pappardelle alla Diavola</b> .....	Kr. 89,-
Hjemmelavet pasta med hvidløg, chili, cherrytomater og bolognese-sauce <i>Homemade pasta with garlic, chili, cherry-tomatoes and Bolognese-sauce</i>	
<b>Tagliatelle con sugo bianco di Faraona</b> .....	Kr. 89,-
Hjemmelavet tagliatelle med en gammeldages hvid-ragout af perlehøne, urter, krydderier, parmesanost <i>Homemade tagliatelle with old-fashioned white ragú of guinea-fowl, herbs, spices and parmesan</i>	
<b>Tortiglioni alla Norcina</b> .....	Kr. 79,-
Tortiglioni, med stegt salsiccia kød (svinepølser), oste creme og sort peber <i>Tortiglioni with panfried salsiccia meat (porksausage) cheese cream and pepper</i>	
<b>Lasagna con salsa alla bolognese</b> .....	Kr. 79,-
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>	
<b>Bombolotti con brasato di manzo con crema di parmigiano</b> .....	Kr. 89,-
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>	

## SECONDI PIATTI – HOVEDRET

<b>Bocconcini alla romana</b> .....	Kr. 89,-
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>	
<b>Filetto di manzo con gorgonzola e radicchio</b> .....	Kr. 115,-
Oksemørbrad, serveret med radicchio salat og gorgonzola sauce <i>Fillet of ox served with radicchio and gorgonzola sauce</i>	

## DESSERT

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

# MENU TAKE AWAY

## WEEKENDMENU (minimum 2 personer)

16. og 17. oktober 2020

### Forret:

Tagliatelle con funghi e tartufo  
Hjemmelavet pasta med trøffel og svampe

### Hovedret:

Filetto con sua salsa  
Oksemørbrad med egen sauce, Kartofler og Peberfrugt

### Dessert:

Torta di cioccolata e gelato alla vaniglia  
Chokoladekage med hjemmelavet Vanilleis

2 Retter: kr. 210,-

3 Retter: kr. 230,-

Ved bestilling af minimum 4 kuverter tilbyder vi at sætte vin til forret og hovedret, i denne uge vil det være:

Sauvignon Blanc - Kellerei Erste&Neue - 2017

Vino Nobile di Montepulciano - La Ciarlana - 2013

Prisen for dette er: 1248,- for 4 personer.

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.

Opsamlingsstederne om lørdagen er følgende:

14 - 14:30 Hasseris Gymnasium P-Plads (Hasserisvej 300, 9000, Aalborg)

15 - 15:30 Kvickly 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.)

## Prøv vores ostefad

Vi tilbyder nu, pga. de tidlige lukningstidspunkter, at I kan komme ind og hente et ostefad til minimum 4 personer – så kan I tage det med hjem at hygge jer resten af aftenen, nu hvor restaurantanterne SKAL lukke tidligt. Med ostefadet følger 1 flaske vin.

Ostefadet består af:

5 forskellige oste (Taleggio, Monte Veronese, Pecorino al Chili, Pecorino al Tartufo og Gorgonzola Dolce)  
Grissini eller Olivenknækbrød, Oliven.

Priser:

Med Barbaresco "Casot" Nada - årg. 2017 - Kr. 400,-

Med Vino Nobile di Montepulciano "La Ciarlana" årg. 2013 - Kr. 450,-

Med Brunello di Montalcino "La Quercia" årg. 2015 - Kr. 500,-

# MENU TAKE AWAY

## PANINI – SANDWICH

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

## PIZZA

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

Alle vores pizza er bagt i stenovn