

SUPPE

Serveres med hjemmebagt brød

- | | | |
|------|---|-------|
| 100. | CREMA DI POMODORO - Tomatsuppe med fløde og lidt hvidløg | 75,00 |
| 101. | MINISTRONE CONTADINO - Grøntsagssuppe | 75,00 |

FORRETTER

- | | | |
|------|--|--------|
| 99. | ANTIPASTO MISTO - Forskellige italienske forretter | 125,00 |
| 102. | COCKTAIL DI GAMBERETTI - Rejecocktail | 89,00 |
| 103. | GAMBERETTI AL AGLIO - Rejer i hvidløgssauce | 89,00 |
| 104. | LUMACHE ALLA DIAVOLA - Snegle i hvidløg | 89,00 |
| 105. | BRUSCHETTA - Ristet hvidløgbrød | 59,00 |
| 107. | CARPACCIO - Råmarineret oksemørbrad på bund af rucola, parmesanflager og citron | 99,00 |
| 108. | GAMBERONI - Jumborejer med hvidvin og tomat sauce | 99,00 |
| 109. | VITELLO TONNATO - Kalvefilet med tunsauce og kapers | 99,00 |

PASTARETTER

Serveres med hjemmebagt brød

- | | | |
|-----|---|--------|
| 55. | LASAGNE PASTICCIATE - Med kødsauce | 159,00 |
| 58. | TORTELLINI ALLA CREMA - Fyldt pasta med fløde, skinke, parmesanost | 159,00 |
| 59. | RAVIOLI AL SCALOPPINA - Fyldt pasta med kalvefilet, chili, løg, tomat sauce, parmesanost | 159,00 |
| 60. | SPAGHETTI CARBONARA - Pasta med æg, bacon, piskefløde | 155,00 |
| 61. | TAGLIATELLE AL PESTO - Pasta med pesto, grøntsager, parmesanost | 155,00 |
| 62. | TAGLIATELLE AL FILETO - Pasta med oksefilet i tomatflødesauce, sennep og parmesanost | 155,00 |
| 63. | RAVIOLI AL BURRO E SALVIA - Stor hjemmelavet ravioli vendt i smør, frisk salvie, parmesanost | 159,00 |
| 64. | TAGLIATELLE AL SALMONE - Med laks, løg, tomatflødesauce, parmesanost | 159,00 |
| 65. | SPAGHETTI AL POLLO E SPINACI - Spaghetti med kylling, spinat, chili og parmesanost | 155,00 |
| 66. | SPAGHETTI BOLOGNESE - Med kødsauce | 155,00 |

BØRNEMENUER

- | | | |
|------|---|-------|
| 130. | SPAGHETTI BOLOGNESE - Med kødsauce | 99,00 |
| 131. | LASAGNE | 99,00 |
| 132. | PIZZA BAMBINO - Med tomat, ost og skinke | 99,00 |

KØDRETTER

Serveres med årstidens garniture og rosmarinkartofler

- | | | |
|-----|--|--------|
| 70. | AGNELLO AL FUNGHI - Lam og flødetomatsovs med champignon | 259,00 |
| 71. | FILETTO AI PORCINO - Oksemørbrad med karl john sauce | 275,00 |
| 74. | SCALOPPINA LAZIO - Kalvefilet med mozzarella, fløde og tomat | 210,00 |
| 75. | FILETTO ALLA GRIGLIA AL FUNGHI - Oksemørbrad med champignon, fløde og hvidløgssauce | 259,00 |
| 76. | FILETTO AL PEPE - Oksemørbrad med pebersauce | 259,00 |
| 78. | VITELLO ALLA GRIGLIA - 250g. grillet kalvefilet med hvidløg og flødesauce | 259,00 |
| 79. | TAGLIATA AI FUNGHI - Oksemørbrad serveret med svampemarsalsauce | 265,00 |
| 80. | SCALOPPINA GORGONZOLA - Kalvefilet serveret med gorgonzolasauce | 210,00 |
| 81. | MEDAGLIONI AL GORGONZOLA - Oksemørbrad serveret med gorgonzolasauce | 265,00 |
| 82. | SCALOPPINA AI FUNGHI - Kalvefilet serveret med hvidløg og champignonsauce | 210,00 |

FISK

Serveres med årstidens garniture og rosmarinkartofler

- | | | |
|-----|--|--------|
| 89. | CODA DI ROSPO AL PESTO - Havtaske med pestosauce | 249,00 |
| 90. | GAMBERONI ALLA GRIGLIA - Kæmperejer med hvidløgssauce | 249,00 |
| 92. | SALMONE ALLA GRIGLIA - Grillet laks | 229,00 |
| 95. | DAGENS FISK - Spørg tjeneren | 249,00 |

SALATER

Serveres med hjemmebagt brød

- | | | |
|------|---|-------|
| 110. | INSALATA MISTA - Blandet salat | 85,00 |
| 115. | CAPRESE - Blandet salat mozzarellaost, friske tomater og løg | 99,00 |

PIZZA

- | | | |
|-----|--|--------|
| 1. | MARGHERITA - Tomat, mozzarellaost | 109,00 |
| 2. | PROSCIUTTO - Tomat, ost, parmaskinke, parmesanost | 129,00 |
| 3. | NAPOLI - Tomat, mozzarellaost, kødsauce, hvidløg, chili | 129,00 |
| 4. | HAWAIANA - Tomat, ost, skinke, ananas | 129,00 |
| 5. | CALZONE (indbagt) - Tomat, ost, skinke | 129,00 |
| 6. | SCALOPPINA - Tomat, ost, kalv, salat, pesto og dressing | 129,00 |
| 7. | VEGETARIANO - Tomat, ost, champignon, løg, paprika, squash, mm. | 129,00 |
| 8. | GORGONZOLA - Tomat, ost, peperoni, ananas, gorgonzola | 129,00 |
| 9. | SALVANO - Tomat, ost, oksefilet, gorgonzola, peperoni | 129,00 |
| 10. | QUATRO STAGIONI - Tomat, ost, skinke, rejer, champignon, artiskok | 129,00 |
| 11. | POLLO - Tomat, ost, kylling, løg, champignon | 129,00 |
| 12. | SALAME - Tomat, ost, peperoni, parmesanost | 129,00 |
| 13. | ZUCCHINI - Tomat, ost, kalvekød, squash, peperoni, paprika, chili | 129,00 |
| 14. | PATATE - Mascarpone, ost, kartoffel, broccoli, rucola | 129,00 |
| 15. | SALMONE - Tomat, ost, pesto, laks, hvidløg, spinat | 135,00 |

PIZZA SANDWICH

Serveres med salat, pesto og mozzarellaost

- | | | |
|------|--|--------|
| 120. | VÆLG MELLEML: Parmaskinke / kylling / laks / kalvefilet | 120,00 |
|------|--|--------|

POMMES FRITES

- | | | |
|------|-------------------|-------|
| 137. | STOR BAKKE | 65,00 |
|------|-------------------|-------|

DESSERT

- | | | |
|------|---|-------|
| 171. | MOUSSE DI CIOCCOLATO - Chokolademousse | 75,00 |
| 175. | TIRAMISÚ - Hjemmelavet italiensk kaffekage | 75,00 |

DRIKKEVARER

- | | |
|----------------------------|-------|
| SODAVAND - 1,5 ltr. | 40,00 |
| ØL | 25,00 |

ITALIENSK FESTBUFFET UD AF HUSET

- **COCKTAIL DI GAMBERETTI** marinerede rejer, grøn salat og olivenolie
- **SALMONE AFFUMICATO** røget marineret laks
- **BRUSCHETTA** hvidløgsbrød med friske tomater og basilikum
- **KALVECARPACCIO** med rucola, frisk parmesan og olivenolie
- **VITELLO TONNATO** kalvefilet med tunsauce og kapers
- **PROSCIUTTO E MELONE** parmaskinke med melon
- **TORTE DI PESCE** hjemmelavet fiskefrikadelle af havtaske, laks og forskellige grøntsager
- **TORTELLINI AL POMODORO E BASILICO** hjemmelavet pasta fyldt med ricotta og spinat i en frisk tomat sauce med basilikum og parmesanost
- **SCALOPPINA AL GORGONZOLA** kalvefilet med gorgonzolasauce
- **OVNBAGTE ROSMARINKARTOFLER**
- **ÅRSTIDENS GRØNTSAGER** tre forskellige slags
- **HJEMMELAVET ITALIENSK BRØD**
- **TIRAMISU** hjemmelavet venetiansk kage

Gælder ikke rabat

pr. kuvert
230,-

(min. 8 kuverter)

FESTMENU

FORSKELLIGE ITALIENSK FORRETTER

Gælder ikke rabat

1. **ANTIPASTO MISTO** (inkl. alle 6)
 - Marineret røget laks • Parmaskinke med melon
 - Hjemmelavet buttedejer fyldt med ricotta, spinat og urter • Milanesisk salami
 - Hjemmelavet fiskefrikadelle af havtaske, laks og forskellige grøntsager • Hjemmebagt hvidløgsbrød
2. **KALVECARPACCIO** med rucola, frisk parmesan og olivenolie
3. **SALMONE AL PESTO** - Laks med pesto
4. **VITELLO TONNATO** - Kalvefilet med tunsauce og kapers
5. **RAVIOLI AL POMODORO** - Hjemmelavet ravioli fyldt med ricotta og spinat
6. **VITELLO AI FUNGHI** - Kalvefilet i svampesauce, serveres med rosmarinkartofler og grøntsager.
7. **DOLCI MISTI** - Forskellige italienske desserter:
 - Tiramisu • Pannacotta • Chokolademousse • Sorbet • Crème brûlée

PRIS

UD AF HUSET-CATERING: 7 retter 330,- (u/sorbet) 7 retter pr. kuvert 479,-

Fundamentet for en god pizza er dejen.

Med meget lidt gær og en surdej som base får vores pizzadej lov til at hæve langsomt, så smagen udvikler sig optimalt.

Den koldhæver i 48 timer efter en traditionel opskrift fra det gamle Rom.

Pizzaer, der er lavet på denne måde, bliver kaldt for "gudernes pizza".

Denne metode siges at være sund for maven og giver en speciel smag.

En god pizza kræver en ordentlig ovn, der kan holde en stabil temperatur, ingredienser af høj kvalitet samt en pizzabager, der er ekspert i sit fag.

Vi har alt, der skal til.

TAKEAWAY MENUKORT

Restaurant siden 1988 LAZIO



ÅBNINGSTIDER

Alle ugens dage 16.00 - 23.00

(Køkkenet lukker kl. 22.00
fredag & lørdag kl. 22.30)

TAKEAWAY

35% RABAT
på alle retter

SELSKABER

Vi har plads til 65 personer.

Vi holder jeres fødselsdag, fest, barkedåb, konfirmation etc.

Vi modtager selskaber hele året efter aftale,
også gerne udenfor normale åbningstider.

Ring på 38 87 35 93 for yderligere information.



www.restaurant-lazio.dk

info@restaurant-lazio.dk

[www.facebook.com/
RestaurantLazio.dk](https://www.facebook.com/RestaurantLazio.dk)

Følg os på facebook
så får du vores specielle tilbud



Godthåbsvej 191, 2720 Vanløse

TELEFON 38 87 35 93