

# Casa Morelino

• MENU •

## Forretter

NUVOLE DI PARMIGIANO

BURRATA

SAPORI D'ITALIA

PROFUMO DI MARE

## Pasta

GNOCCHI CON ZUCCA KM 0 E GORGONZOLA

RISOTTO ACQUERELLO PORCINI & PARMIGIANO

PASTA AI FRUTTI DI MARE

PASTA ALL'AMATRICIANA

PASTA ALLA CARBONARA

LASAGNE CLASSICHE AL RAGÙ

## Hovedretter

IL PULPO DEL MORELINO

PESCE DEL GIORNO

CARNE DEL GIORNO

POLENTA CON PORCINI

IL 300

IL CHICCHIRICHÌ

## Grøntsagsretter

LA CANARIA

BATATA KM 0 CROCCANTE

VERDURE DI STAGIONE

"Jeg har en ganske enkel smag: jeg er altid tilfreds med det bedste." Oscar Wilde

# Casa Morelino

## • BESKRIVELSE AF VORES RETTER •

### *Forretter*

<b>NUVOLE DI PARMIGIANO</b>	16
Parmesan skyer med æg	
<b>BURRATA</b>	14
frisk burrata i Parmesanskorpe med basilikumcreme og dehydrerede sorte oliven	
<b>SAPORI D'ITALIA</b>	24
omhyggeligt udvalgte italienske pålæg og oste, ledsaget af stegt pizzadej	
<b>PROFUMO DI MARE</b>	20
varm ret lavet af kvalitetsfisk og skaldyr krydret med ekstra jomfru olivenolie, lokale tomater, frisk selleri, ingefær, hvidløg og persille	

### *Pasta*

<b>GNOCCHI CON ZUCCA KM 0 E GORGONZOLA</b>	16
kartoffel- og græskargnocchi (km 0) med italiensk DOP Gorgonzola og peber	
<b>RISOTTO ACQUERELLO PORCINI &amp; PARMIGIANO</b>	20
Lagret Acquerello ris med Porcini svampe og Parmesan	
<b>PASTA AI FRUTTI DI MARE</b>	21
frisk pasta lavet af æg med kvalitets fisk og skaldyr, lokale modne tomater, hvidløg, basilikum, persille og ekstra jomfru olivenolie	
<b>PASTA ALL'AMATRICIANA</b>	13
frisk pasta lavet af æg med flåede italienske tomater, guanciale DOP og Pecorino romano DOP	
<b>PASTA ALLA CARBONARA</b>	13
frisk pasta lavet af æg med to æggeblommer, guanciale DOP, Pecorino Romano DOP og sort peber	
<b>LASAGNE CLASSICHE AL RAGÙ</b>	13
frisk pasta lavet af æg med kødsovs, Parmesan og bechamelsauce med muskatnød	

# Casa Morelino

• BESKRIVELSE AF VORES RETTER •

## Hovedretter

### IL PULPO DEL MORELINO 20

lokal blæksprutte kogt i havvand,  
ledsaget af modne tomater fra Tinajo og ingefær, serveres med polenta

### PESCE O CARNE DEL GIORNO

dagens fisk eller kødret. Specifikationerne for disse retter varierer alt efter  
dagens råvarer, spørg venligst tjeneren

### POLENTA CON PORCINI 18

italiensk majspolenta ledsaget af Porcini svampe serveres med belgisk smør,  
Parmesan, persille og peber

### IL 300 16

udsøgt okseburger (300g) med lækker håndværksbrød, bacon, frisk gedeost,  
grøn salat, sprøde sweet potato fries (km O)  
med miskosauce (nyfortolkning af den lokale mojo, let krydret og uden hvidløg)

### IL CHICCHIRICHÌ 14

kyllingeburger paneret i sprød rasp med lækker håndværksbrød, gedeost,  
tomater fra Tinajo, lokal salat, sprøde sweet potato fries (km O),  
mandler i skiver og mayonnaise

## Grøntsagsretter

### LA CANARIA 14

frisk lokal salat med laks, gedeost, kanarisk avocado og palmehonning

### BATATA KM O CROCCANTE 6

sweet potato fries (km O) med  
miskosauce (nyfortolkning af den lokale mojo, let krydret og uden hvidløg)

### VERDURE DI STAGIONE 16

månedens grøntsager på panden, stegt, bagt eller grillet  
alt efter hvilke råvarer der til rådighed. Spørg venligst tjeneren

• INKLUSIV MOMS •

# Casa Morelino

## • PIZZA •

<b>FOCACCIA LISCIA</b>	4,5
olie, salt	
<b>MARINARA</b>	5,5
tomat, hvidløg, basilikum, oregano	
<b>MARGHERITA</b>	8
tomat, mozzarella, basilikum	
<b>BUFALA</b>	11
tomat, bøffel mozzarella DOP, basilikum	
<b>CALZONE ALL'ANTICA</b>	10
(lukket pizza) tomat, mozzarella, skinke	
<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	10
tomat, mozzarella, skinke	
<b>PARMA</b>	11
tomat, mozzarella, Parma skinke	
<b>DIAVOLA</b>	10
tomat, mozzarella, krydret pepperoni	
<b>CAPRICCIOSA</b>	12
tomat, mozzarella, skinke, artiskokker, oliven, champignon	
<b>VEGETARIANA</b>	9,5
tomat, mozzarella, auberginer, courgetter, peberfrugt	
<b>PARMIGIANA</b>	10
tomat, mozzarella, stegte auberginer, Grana ost, basilikum	
<b>NAPOLI</b>	8,5
tomat, mozzarella, ansjoser, oregano	
<b>TONNO E CIPOLLA</b>	10
tomat, mozzarella, tun, løg	
<b>ATOMICA</b>	12
tomat, mozzarella, tun, krydret pepperoni, løg	
<b>FRUTTI DI MARE</b>	12
tomat, mozzarella, blandede skaldyr, persille	

# Casa Morelino

• PIZZA / PIZZAEER •

<b>PACHINO</b>	12
bøffelmozzarella DOP, Pachino cherrytomater, basilikum	
<b>BRESAOLA</b>	13
mozzarella, bresaola IGP, rucola salat, Grana ost	
<b>4 FORMAGGI</b>	9,5
mozzarella, Taleggio ost, Zola ost, Grana ost	
<b>UGA</b>	14
mozzarella, gedeost, laks, avokado, lime	
<b>MORELINO</b>	15
bøffelmozzarella DOP eller burrata, Pachino cherrytomater, bresaola, rucola salat, Grana ost	

## *Ekstra ingredienser*

DADLER / ANANAS 2,00  
KONGE REJER 2,00 PR. ENHED  
BØFFEL MOZZARELLA 3,50

• INKLUSIV MOMS •

# Casa Morelino

## • DESSERTER •

*tiramisù*

*La Lemon*

*Il Salamino*

*Brownie con gelato artigianale*

*Tarta de queso  
gelato artigianale*

<b>TIRAMISÙ</b>	7
klassisk italiensk dessert lavet af Mascarpone ost, æg, Savoiardi kiks, kanarisk palmehonning, kaffe og sukker	
<b>LA LEMON</b>	7
kage med bund af smør og kornpulver lavet med lime, citron, kondenseret mælk, frisk fløde og marengs (æggehvide og sukker)	
<b>IL SALAMINO</b>	7
chokolade salami lavet med rent kakaopulver, tørret frugt, rosiner, tørrede kiks, rom, smør og Maldon salt	
<b>BROWNIE CON GELATO ARTIGIANALE</b>	7
brownie lavet af chokolade (64%), valnødder, æg, mel, smør og hvidt og brunt sukker ledsaget af hjemmelavet is	
<b>TARTA DE QUESO</b>	7
kage lavet med Lanzarote ost, flødeost, æg, sukker serveret med et drys kanarisk safran, mandler i folie og palmehonning	
<b>GELATO ARTIGIANALE (HJEMMELAVET IS)</b>	7