

# MAG STRÆDE nr.16



**Magstræde genopstår som en italiensk restaurant med mad i romersk trattoria-stil og gedigen vin i glasset. Stadig med inspiration fra vores eget spisekammer og et overordentligt solidt afsæt i de lækre italienske traditioner.**

**Pizzaerne er få, men nørdet helt ind til kernen og indgår i menu som deleretter. Vi vil så gerne at du som gæst bruger pizzaerne som retter i en menusammenhæng.**

**Magstræde er stedet, hvor vi i det nye år laver håndlavet pasta og i ny og næ har tavleretter med det vil liiiiige fik lyst til at lave i dag.**

**Håndværk, prima råvarer, sæson og en god portion legesyge kendetegner det ny Magstræde. Det er gedigen og nærværende mad.**

**Den lille gemte italiener du elskede, du fandt på din ferie, lige her i den københavnske baghave.**

# MENU VINTER

2 RETTER 265 / 3 RETTER 295

## Antipasti

Vælg mellem/Choose between

**CEVICHE HVID TUN - STRACCIATELLA - OKSE CARPACCIO**

## Hovedret / Main

Vælg mellem/Choose between

**RISOTTO - PASTA - PIZZA**

## Dessert

Vælg mellem/Choose between

**PANNA COTTA - TIRAMISÙ**

# PIZZA & ANTIPASTI MENU

295/PERSON (MIN. 2)

**Alle retter serveres til deling om bordet**      All dishes are served to share

<b>OLIVEN &amp; MANDLER</b>	Green olives and almonds with smoked salt
<b>SURDEJSBRØD med maltknækbrød og pisket smør</b>	Sourdough bread, crisp malt bread and whipped butter
<b>CEVICHE på hvid tun, fennikel, estragonmayo og citrus</b>	Ceviche of white tuna, fennel, tarragon mayo and citrus
<b>BERNARDOS PIZZA FRITTA med tomatdip</b>	Pizza frita with tomato dip
<b>STRACCIATELLA med parmaskinke fra egen import, confiteret tomat, artiskok, oliven og basilikum</b>	Stracciatella with Parma ham from own import, confit tomato, artichoke, olives and basil
<b>CARPACCIO okse med dansk øko "parmesan" fra Them, "parmesan"-mayo og rucola</b>	Carpaccio of ox, organic danish "parmesan" from Them, "parmesan"-mayo and arugula
<b>SPRØD ROMERSK PIZZA - én per to personer</b>	Thin crust roman style pizza - One per 2 people

# VELKOMST / DRINKS

<b>Prosecco</b>	<b>85</b>	Bubbles from Collavo/Veneto
<b>Paloma</b>	<b>105</b>	Tequila - pink grapefruit - lime
<b>G&amp;T</b>	<b>85</b>	Gin - tonic
<b>New York Sour</b>	<b>105</b>	Bourbon - lime - syrup - egg white - red wine
<b>Aperol Spritz</b>	<b>90</b>	Aperol - Prosecco Collavo - orange
<b>Irish Lemonade</b>	<b>95</b>	Whiskey - homemade lemonade
<b>Negroni</b>	<b>105</b>	Vermouth - Gin - Campari - orange peel
<b>Negroni Spagliato</b>	<b>115</b>	Vermouth - Campari - Prosecco Collavo - orange peel
<b>Espresso Martini</b>	<b>105</b>	Vodka - Kahlua - espresso

## MOCKTAILS (0,0%)

<b>Virgin Paloma</b>	<b>75</b>	Tequila 0,0% - pink grapefruit - lime
<b>Virgin G&amp;T</b>	<b>75</b>	Gin 0,0% - tonic

---

## SNACKS

<b>MARINEREDE OLIVEN</b>	<b>35</b>	Marinated olives
<b>MANDLER med røget salt</b>	<b>35</b>	Almonds with smoked salt
<b>SURDEJSBRØD med kærnemælkssmør og tapenade</b>	<b>35</b>	Sourdough bread with buttermilk butter and tapenade
<b>HVIDLØGSBRØD med persille og dansk øko "Comté"</b>	<b>65</b>	Garlic bread w. parsley and danish organic "Comté"

## ANTIPASTI

<b>ARANCINI</b> rødbede, dansk øko "comté" fra Them og peberrodsmayo	<b>80</b>	Arancini, beetroot, organic danish "comté" and horseradish mayo
<b>STRACCIATELLA</b> med confiteret tomat, artiskok, oliven og basilikum	<b>115</b>	Stracciatella with confit tomato, artichoke, olives and basil
Tilføj parmaskinke fra egen import	<b>+25</b>	Add Parma ham from own import
<b>CARPACCIO</b> okse med dansk øko "parmesan" fra Them, "parmesan"-mayo og rucola	<b>125</b>	Carpaccio of ox, organic danish "parmesan" from Them, "parmesan"-mayo and arugula
<b>CEVICHE</b> på hvid tun, fennikel, estragonmayo og citrus	<b>125</b>	Ceviche of white tuna, fennel, tarragon mayo and citrus
<b>PIZZA FRITTA</b> Chef Bernardos 2 små friterede, fyldte pizzaer 2 stk. med fyld af spinat, ricotta med tomatdip	<b>95</b>	2 small deep-fried pizza filled with spinach and ricotta. Served with tomato dip.

## RISOTTO

<b>RISOTTO</b> med græskarcreme, sprød gris, ristede valnødder og friteret salvie	<b>165</b>	Risotto with pumpkin, crispy pork, roasted walnuts and fried sage
---	------------	---

## PASTA

<b>PASTA GRICIA</b> Rigatoni med guanciale*, artiskok, dansk øko "parmesan" fra Them mejeri og sort peber	<b>165</b>	Rigatoni with guanciale*, artichoke, Danish organic "parmesan" from Them and black pepper.
*Guanciale er kæbe/kind fra fuldfed gris lufttørret med sort peber. En helt fantastisk, velsmagende og klassisk italiensk råvare.		*Guanciale is cheek from full-fat pig air-dried with black pepper. A fantastic, tasty and classic Italian ingredient.
<b>DAGENS PASTA</b>	<b>155</b>	Pasta of the day

# ROMERSK PIZZA

Vores pizzamission har altid været samle gastronomi og nysgerrighed i én sprød version.

Pizzaer som du spiser som en del af måltidet med antipasti, og gerne deler på kryds og tværs af bordet i ægte italiensk hyggestil.

Udvalget er smalt, men i den grad gastro-nørdet.

Less is more, når man har at gøre med de helt rigtige råvarer.

Our pizza mission has always been to bring together gastronomy and curiosity in a crispy version.

Pizzas that you eat as part of the meal with antipasti, and gladly share around the table in true Italian cozy style.

The selection is narrow, and to that extent gastro-nerdy.

Less is more, when you have the right ingredients.

<b>Tyndbundet, sprødt, 72 timers økologisk romersk pizza</b>	Thin crust, crispy, 72 hour organic Roman artisanal pizza
<b>Altid med frisk økologisk Øllingegaard mozzarella og tomatsovs lavet på de ypperste italienske øko tomater</b>	Always made with fresh organic Øllingegaard mozzarella and tomato sauce on the best italian organic tomatoes

<b>MARGHERITA</b>	<b>160</b>	<b>MARGHERITA</b>
<b>Dobbelt mozzarella: Øllingegaard som base og frisk bøffelmozzarella efter ovn, basilikumsolie og frisk basilikum</b>		Double mozzarella: Øllingegaard mozzarella as a base and fresh buffalo mozzarella after oven. Topped with basil oil and fresh basil
<b>GRIS &amp; SVAMPE</b>	<b>160</b>	<b>PORK &amp; MUSHROOMS</b>
<b>Guanciale, svampe, tomat, mozzarella, ristet hasselnød og gremolata</b>		Guanciale, mushrooms, tomato, mozzarella, roasted hazelnut and gremolata
<b>OKSE &amp; PORRE</b>	<b>165</b>	<b>OX &amp; LEEKS</b>
<b>Braiseret porre, Bresaola, rucola, dansk øko "parmesan" fra Them og basilikumsolie</b>		Braised leek, Bresaola, arugula, Danish organic "Parmesan" and basil oil

## PIZZA ADD ON

<b>Glutenfri pizzabund</b>	<b>25</b>	Gluten free pizza base (Baked in gluten environment)
<b>Persille-/hvidløgsolie</b>	<b>15</b>	Top your pizza with parsley/garlic oil
<b>Trøffelapenade</b>	<b>15</b>	Truffle tapenade - Top your pizza or as crust dip
<b>Chili-vinaigrette</b>	<b>15</b>	Top your pizza with chili-vinaigrette
<b>Cremet stracciatella</b>	<b>25</b>	Top your pizza with creamy stracciatella

## KIDS

Vi elsker børn! I kan altid spørge efter børnepasta eller pizza Margherita.

Vi kan også altid lave retterne i kortet i mindre portioner.

We love kids! You can always ask for a children's pasta or a small pizza Margherita.

We can also always make our dishes on the menu in smaller portions.

## SOFTDRINKS

Hjemmelavet citron-lemonade	45	Homemade lemonade - lemon
Hjemmelavet ingefær-lemonade	45	Homemade lemonade - ginger
Bies bryggeri æblemost eller hyldeblomstsft	40	Apple or elderflower juice from Brewery Bies
Coca Cola, Coca Cola Zero eller Faxe Kondi	40	Coca Cola, Coca Cola Zero or Faxe Kondi
San Pellegrino Limonata, Aranciata eller Melograno	45	San Pellegrino Limonata, Aranciata or Melograno
Filtreret vand m/u brus. Ad libitum pr. person	30	Still and sparkling filtered water

## DRAFT BEER

FUR VULCANO PILSNER (4,6%) Traditionel pilsner	65	Traditional bottom fermented pilsner harmonious
FUR VULCANO CLASSIC (4,6%) Karakterfuld lagerøl	65	Characteristic lager beer, sweet malt taste and mild bite
FUR HVEDE (5,6%) Perlende, ufiltreret, rødgylden ravfarve	65	Sparkling, unfiltered and red-golden amber colored

---

## KAFFE & AVEC

Espressobaserede varme drikke	40	Espresso based coffee
Te fra Whittington	40	Tea from Whittington
Irish Coffee	85	Coffee, whisky and cream
Espresso Martini	105	Vodka, Kahlua and espresso
Lys grappa, Mazzetti d'Altavilla	40	Grappa, Mazzetti d'Altavilla
Fadlagret grappa, Mazzetti d'Altavilla	55	Barrel aged grappa, Mazzetti d'Altavilla
Rom Single Vintage 2007, Diplomatico	125	Rum Single Vintage 2007, Diplomatico
20 års Brandy, Mazzetti d'Altavilla	80	20 years old Brandy, Mazzetti d'Altavilla

## DESSERT

Tiramisù	80	Savoiard, mascarpone, cocoa and coffee
Panna Cotta med karameliseret æble i appelsinlikør, ristet hasselnød og spæd timian	75	Panna Cotta with apple caramelized in orange liquor, toasted hazelnut and baby thyme
Friteret Tallegio med tomatmarmelade	65	Tallegio cheese with tomato jam



## BOTTLE GLASS

# SPARKLING

Prosecco, Fratelli Collavo (Veneto, Italy)	400	75	Glera <b>ORGANIC</b>
Franciacorta Brut, Berlucchi (Lombardy, Italy)	650		Chardonnay, Pinot Noir
Champagne Brut, Pol Cochet (Champagne/France)	850		Chardonnay, Pinot Noir
Pignoletto dell'Emilia, Zanasi (Emilia Romagna, Italy)	350		Pignoletto

# WHITE

2020 Falanghina, L'Antica Fattoria (Campania, Italy)	350		Falanghina
2021 Terre Di Chieti Bianco, Torre Zamba (Abruzzo, Italy)	375	75	Trebbiano d'Abruzzo, Passerina <b>ORGANIC</b>
2022 Soave "Otto", Prà (Veneto, Italy)	475	95	Garganega <b>ORGANIC</b>
2022 Lugana "Limne", Tenuta Roveglia (Lombardy, Italy)	450		Trebbiano di Lugana
2023 Sancerre, André Dezat (Loire, France)	580	115	Sauvignon Blanc
2021 Riesling "Bergspiel", St. Paul's (Alto Adige, Italy)	575		Riesling
2022 Chardonnay Langhe, Ronchi (Piedmont, Italy)	650		Chardonnay
2021 Chablis, Jean Goulley (Burgundy, France)	675		Chardonnay <b>ORGANIC</b>

# ORANGE

2019 ÚA Bianca, Prà (Veneto, Italy)	500		Garganega
-------------------------------------	-----	--	-----------

# ROSÉ

2022 Ventoux Rosé, Les Trois Villages (Rhône, France)	385	85	Vermentino, Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Marselan <b>ORGANIC</b>
---	-----	----	---

# RED

2022 Campania Aglianico, L'Antica Fattoria (Campania, Italy)	375	75	Aglianico
2022 Barbera d'Alba, Val del Prete (Piedmont, Italy)	450	89	Barbera
2021 Nebbiolo d'Alba, Val del Prete (Piedmont, Italy)	565	115	Nebbiolo
2021 Nerello Mascalese (Etna), Tenuta di Aglaea (Sicily, Italy)	525		Nerello Mascalese
2022 Valpolicella, Prà (Veneto, Italy)	555		Corvina, Corvinone, Rondinella <b>ORGANIC</b>
2021 Chianti Classico, L'Erta di Radda (Tuscany, Italy)	600		Sangiovese <b>ORGANIC</b>
2018 Barolo "Terlo", Camerano (Piedmont, Italy)	975		Nebbiolo
2016 Amarone della Valpolicella, Villa Bellini (Veneto, Italy)	1250		Corvina, Corvinone, Rondinella <b>ORGANIC</b>
2022 Bourgogne Pinot Noir, D. Chapelle (Burgundy, France)	650		Pinot Noir <b>ORGANIC</b>
2019 Rosso di Moltalcino, Pietra (Tuscany, Italy)	575		Sangiovese Grosso

# SWEET

2022 Moscato d'Asti, Balbi Soprani (Piedmont, Italy)	325		Moscato
20 years old Tawny Port (Porto, Portugal)	650	80	Field blend