

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 liiiige 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

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

VELKOMST / DRINKS

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

MOCKTAILS (0,0%)

Virgin Paloma	75	Tequila 0,0% - pink grapefruit - lime
Virgin G&T	75	Gin 0,0% - tonic

SNACKS

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

ANTIPASTI

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

RISOTTO

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

PASTA

PASTA GRISCA Rigatoni med guanciale*, artiskok, dansk øko "parmesan" fra Them mejeri og sort peber	165	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.
DAGENS PASTA	155	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.

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

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

PIZZA ADD ON

Glutenfri pizzabund	25	Gluten free pizza base (Baked in gluten invironment)
Persille-/hvidløgsolie	15	Top your pizza with parsley/garlic oil
Trøffeltapenade	15	Truffle tapenade - Top your pizza or as crust dip
Chili-vinaigrette	15	Top your pizza with chili-vinaigrette
Cremet stracciatella	25	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 hyldeblomstsaft	40	Apple or elderflower juice from Brewery Bies
Coca Cola eller Zero	40	Coca Cola or Zero
San Pellegrino Limonata eller Aranciata	45	San Pellegrino Limonata or Aranciata
Filtreret vand m/u brus. Ad libitum pr. person	30	Still and sparkling filtered water

DRAFT BEER

HERSLEV BRYGHUS PILSNER (5,5%) Klassisk pilsner	65	Refreshing and rich in bitterness and malt taste
HERSLEV BRYGHUS WEINER (4,4%) Klassisk weinertradition	65	Roasted and lightly floral balanced with maltbitterness
HERSLEV BRYGHUS IPA (6%) Karakterfuld IPA	65	Citrusy and floral taste with sharp bitterness

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	Savoardi, 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 ORGANIC
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 ORGANIC
2022 Soave "Otto", Prà (Veneto, Italy)	475	95	Garganega ORGANIC
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 ORGANIC

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 ORGANIC
---	-----	----	---

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, Prá (Veneto, Italy)	555		Corvina, Corvinone, Rondinella ORGANIC
2021 Chianti Classico, L'Erta di Radda (Tuscany, Italy)	600		Sangiovese ORGANIC
2018 Barolo "Terlo", Camerano (Piedmont, Italy)	975		Nebbiolo
2016 Amarone della Valpolicella, Villa Bellini (Veneto, Italy)	1250		Corvina, Corvinone, Rondinella ORGANIC
2022 Bourgogne Pinot Noir, D. Chapelle (Burgundy, France)	650		Pinot Noir ORGANIC
2019 Rosso di Montalcino, 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