



SOCIAL DINING MENU

375,-

1. servering

Grissini på maskmel med rygeostcreme
Charcuteri & ost
Grillet padronpeber
Scampi med chili & hvidløg

2. servering

Pizzaer til deling
Vælg frit 1 per person

Pris gælder per person og skal vælges af alle ved bordet.
Menuen kan også laves vegetarisk.

3 RETTERS MENU

325,-

Sammensæt din menu frit imellem
vores forretter, hovedretter og desserter.

Pris gælder per person.
Vær opmærksom på enkelte retter med tillægspris.

DEN LILLE SULT

1 ret 165,-
2 retter 265,-

Pris gælder per person.
Vær opmærksom på enkelte retter med tillægspris.

FORRETTER

HOVEDRETTER

DESSERTER

Forretter

CHARCUTERI & OST (+20,-)

Det bedste fra vores eget spisekammer, charcuterie fra fænomenale Troldgården og udvalgte oste fra Them Andelsmejeri. Det hele er øko og møgflot håndværk. Serveres med lidt sylt, lidt syrnnet og surdejsbrød.

(BESTILLES AF MIN. 2 PERS.)

V STRACCIATELLA OST & TOMATER

Hjemmestrikket stracciatella ost af dansk øko fløde og frisk øko mozzarella. Serveres med bagte cherry tomater, bøftomat, semidried tomater og syltede grønne tomater. Toppes med pistacie.

SCAMPI MED CHILI & HVIDLØG

Surdejsbrød og fedtede fingre er inklusive.

CARPACCIO

Tyndskåret okse fra Grambogård marineret i brandy, sennep og persille. Serveres med glace, pinjekerner, "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri, rucola og surdejsbrød.

V = vegetar

Snacks & sides

V DEN LILLE SNACK 65,-

Grillet artiskok, syltet løg, saltede mandler og oliven.

V HVIDLØGSBRØD 55,-

Hvidløg, persille og "Julsø solbær"-ost fra Them Andelsmejeri.

V POLENTAFRITTER 65,-

Sprøde fritter på majsmeel. Serveres med trøffelmayo og "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri.

V GRISSINI PÅ MASKMEL MED RYGEOSTCREME 45,-

Hjemmerullede sprødheder, rygeostcreme og balsamicoreduktion.

V GRILLET PADRONPEBER 55,-

Med "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri.

V CRISP SIDESALAT 45,-

Med persille-agurke-fraiche.

V ARANCINI 65,-

Sprøde risotto-kugler (2 stk.) med tallegio og safran med chili-ærte-puré.

V EKSTRA KUVERTBRØD 25,-

Hjemmebagt surdejsbrød (2 stk.).

FORRETTER

Hovedretter

PASTA POLPETTE

Linguine i marinara sauce med kødboller af økogris fra Troldgaarden og ansjos. Toppes med "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri.

PASTA MED DAMPEDE MUSLINGER

Linguine med urter, muslinger og muslingesauce.

LAMMECULOTTE (+40,-)

Med cremet polenta og forårsgrønt.

CONFITERET KYLLING FRA HOPBALLE

Hjertesalat, bagt tomat, cæsardressing og croutons. Serveres med kuvertbrød.

SOMMERPIZZA 2022

BELLA MORTADELLA

Sommeren er over os - og dét skal mærkes! Denne pizzakreation er særligt udviklet til de lyse, stemningsfulde sommeraftener. Med andre ord, smager denne pizza af dansk sommer, når den er allerbedst.

Øko surdejsbund, rygeostcreme, øko mozzarella, fermenteret hvide asparges, mortadella, grønne asparges, gremolata, purløgsolie. Toppes med revet, tørret æggeblomme.

Psst.. Nyd symfonien med et glas Soave Classico "Otto" (Prà, Italien) gl. 80,- / fl. 390,-

LOKALPIZZA

ROSKILDE SPECIAL

Bund af fuldkorn, mascarpone, "Julsø solbær"-ost fra Them Andelsmejeri, forårsløg, æble, tranebær, honning, olivenolie, grillet skinke, råsyltet spidskål, vild brøndkarse og knust flæskesvær.

Ultrasprødt og originalt pizzahåndværk. Vælg original surdejsbund eller fuldkorn med upcycled maskmel.

V SWEET TRUFFLE

Sød kartoffel, chili fraiche, "Julsø solbær"-ost fra Them Andelsmejeri, trøffeltapenade og frisk salvie.

V DENNY SPECIAL

Frisk øko mozzarella, tyndskåret kartoffel, gedeost, frisk rosmarin og trøffelolie.

V MARGHERITA BUFALA

Slowcooked øko tomatsauce, øko cherrytomater og basilikumolie. Toppes med frisk bøffelmozzarella fra Campania (efter ovn).

VENTRICINA SALAMI

Slowcooked øko tomatsauce, frisk øko mozzarella og spicy italiensk "Ventricina" chili-paprika pølse.

MISS WISHBONE

Slowcooked øko tomatsauce, frisk øko mozzarella, tyndskåret kartoffel, rosmarin, rucola, basilikumpesto og 16 måneders modnet parmaskinke.

HOTTIE

Slowcooked øko tomatsauce, frisk øko mozzarella, langtidsbraiseret okse fra Grambogård, ricotta, padronpeber, chili, agurkerelish og chilitapenade.

PROSCIUTTO COTTO DELUXE

Slowcooked øko tomatsauce, frisk øko mozzarella, mascarpone, prima italiensk kogt skinke og portobello svampe.

Glutenfri pizzabund (+25)

OBS. Bages i ovnen med vores øvrige pizzaer.

Tilkøb af stracciatella ost på din pizza (+25,-)

Vegansk ost kan vælges.

Pizza i børnehøjde 95,-

Vælg Margherita eller "Cotto" med italiensk prosciutto.

HOVEDRETTER

Desserter

RØDGRØD MED FLØDEIS & KOLDSKÅL

Vores bud på den perfekte sommer-symbiose.
Rødgrød, koldskål og vanilje is.

TIRAMISÙ

Helt klassisk med ladyfingers, mascarpone,
brandy, amaretto, espresso og chokolade.

PANNA COTTA

Med rødgrød, brændt marengs og
chocolate chip cookie.

LILLE DESSERTPIZZA

Syndig, men lækker! Nutella, skumfiduser,
banan og hasselnødder. Endnu en original
Gorm's-signatur.

Kaffe & Avec

KAFFE & CO.

Irish Coffee 75,-
Espresso 25,-
Americano 25,-
Espresso Macchiato 25,-
Cappuccino 35,-
Caffè Latte 35,-
The fra A.C. Perch 35,-
Ekstra shot 5,-

GRAPPA

Lys grappa 35,-
Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.

Mørk fadlagret grappa 45,-
Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.