

# 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 EFTERÅR

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>   | Marinated olives and almonds with smoked salt                                     |
| <b>SURDEJSBRØD med kærnemælkssmør og tapenade</b>   | Sourdough bread, buttermilk butter and tapenade                                   |
| <b>CEVICHE på hvid tun, fennikel, estragonmayo og citrus</b>                                  | Ceviche on white tuna, fennel, tarragon mayo and citrus                           |
| <b>BERNARDOS PIZZA FRITTA med tomatdip</b>  | Pizza fritta with tomato dip  |
| <b>STRACCIATELLA med parmaskinke fra egen import, confiteret tomat, artiskok og basilikum</b> | Stracciatella with Parma ham from own import, confit tomato, artichoke 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 - èn per to personer</b>   | 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 confiteret tomat, artiskok og basilikum       | 115 | Stracciatella with confit tomato, artichoke and basil     |
| Tilføj med parmaskinke fra egen import +25                  |     | Add Parma ham from own import +25                         |
| CARPACCIO okse med dansk øko "parmesan" fra Them,           | 125 | Carpaccio of ox, organic danish "parmesan" from Them,     |
| "parmesan"-mayo og rucola                                   |     | "parmesan"-mayo and arugula                               |
| CEVICHE på hvid tun, fennikel, estragonmayo og citrus       | 125 | Ceviche on white tuna, fennel, tarragon mayo and citrus   |
| PIZZA FRITTA Chef Bernardos små friterede, fyldte pizzaer   | 95  | 2 small deep-fried pizza filled with spinach, mild creamy |
| 2 stk. med fyld af spinat, mild cremet gedeost med tomatdip |     | goat's cheese. Tomato dip on the side                     |

## RISOTTO

|  |     |   |
|--|-----|---|
| RISOTTO med græskar, sprød valnød og friteret salvie | 145 | Risotto with pumpkin, crispy walnuts and fried sage |
| Tilføj spicy gris (Salumi di Ventricina) +25         |     | Add spicy pig (Ventricina salami) +25               |

## PASTA

|  |     |   |
|--|-----|---|
| PASTA GRISCA Rigatoni med guanciale*, artiskok,                            | 160 | Rigatoni with guanciale*, artichoke, Danish organic               |
| dansk øko "parmesan" fra Them mejeri og sort peber.                        |     | "parmesan" from Them and black pepper                             |
| <i>*Guanciale er kæbe/kind fra fuldfed gris lufttørret med sort peber.</i> |     | <i>*Guanciale is cheek from full-fat pig air-dried with black</i> |
| <i>En helt fantastisk, velsmagende og klassisk italiensk råvare</i>        |     | <i>pepper. A fantastic, tasty and classic Italian ingredient</i>  |
| DAGENS PASTA   | 145 | Pasta of the day  |

# ROMERSK PIZZA

Vores pizzamission har altid været at løfte pizzaen til et rigtigt måltid.  
En ret som du spiser som en del af måltidet med antipasti og gerne deler på kryds og tvær af bordet i ægte italiensk hyggestil. Så man kan sige vi er kokke der tilfældigvis ELSKER at lave pizza, så derfor er udvalget smalt og en lille smule gastro-nørdet.  
Psst, du må stadig godt bare sidde og nørde med et glas vin og din pizza helt solo.  
Der er aldrig regler for dig og din pizza!

Our pizza mission has always been to elevate pizza to a real meal.  
A dish that you eat as part of the meal with antipasti and share across the table in true Italian cozy style.  
So you could say that we are chefs who happen to LOVE making pizza.  
Therefore the selection is narrow and a little bit gastro-nerdish.  
Psst, you are always welcome to sit with a glass of wine and your pizza all solo.  
There are never rules for you and your pizza!

**Tyndbundet, sprødt, 72 timers økologisk romersk pizza**  
Altid med frisk økologisk Øllingegaard mozzarella og tomatsovs lavet på de ypperste italienske øko tomater

Thin crust, crispy, 72 hour organic Roman artisanal pizza  
Always made with fresh organic Øllingegaard mozzarella and tomato sauce on the best italian organic tomatoes

## MARGHERITA 160

**Dobbelt mozzarella: Øllingegaard som base og frisk bøffelmozzarella efter ovn, basilikumsolie og frisk basilikum**

Dobbel mozzarella: Øllingegaard mozzarella as a base and fresh buffalo mozzarella after oven. Basil oil and fresh basil

## GRIS OG SVAMPE 160

**Guanciale, svampe, tomat, mozzarella, ristet hasselnød og gremolata**

Guanciale, mushrooms, tomato, mozzarella, roasted hazelnut and gremolata

## OKSE OG PORRE 165

**Braiseret porre, Bresaola, rucola, dansk øko "parmesan" fra Them og basilikumsolie**

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 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

|   |    |   |
|---|----|---|
| 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 and mild bite |
| FUR HVEDE (5,6%) Perlende, ufiltreret, rødgylden ravfarve | 65 | Sparkling, unfiltered and red-golden amber color    |

---

## KAFFE & AVEC

|  |     |   |
|--|-----|---|
| Espressobaserede varme drikke          | 40  | Espresso based coffee                     |
| Te fra A.C. Perch                      | 40  | Tea from A.C. Perch                       |
| 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 <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 Rovaglia (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 |