



## BENVENUTI

Vi er glade for at kunne byde jer velkommen på Ristorante Zio Lino. Vores madfilosofi er i det italienske køkkens ånd, simpelt, rustikt og med gode råvarer. I vil altid være i gode hænder hos vores passionerede personale, som altid skaber en hyggelig og familiær atmosfære, som imødekommer alle.

## SELSKABER

Vi kan også være svaret ved større selskaber. Vi sammensætter i fællesskab en god menu, som akkommoderer jeres ønsker. Menuen kan nydes som "ud af huset" eller på vores hyggelige restaurant, som har plads til 60 personer.

Vi anbefaler også vores populære "ud af huset" buffet bestående af et stort og varieret udvalg af italienske specialiteter. Kontakt os gerne for yderligere information.

## KONTAKT

43904099 | ristorante@ziolino.dk  
www.ziolinoristorante.dk | @ziolinoristorante

Info vedrørende allergener kan stilles til personalet

# APERITIVO • APERITIF

.....

## APEROL SPRITZ 85,-

Aperol, prosecco, danskvand og appelsin.

## LIMONCELLO TONIC 85,-

Limoncellolikør, tonicvand og citron.

## CAMPARI LEMON 85,-

Campari, Schweppes lemon og citron.

## NEGRONI 85,-

Campari, gin, vermouth og appelsin.

## GIN & TONIC 85,-

Tanquray gin, Schweppes tonic og citron  
(Hendricks gin +20,-)

# ZIO LINO • MENU

---

SPØRG VENLIGST TJENEREN

FOR DAGENS MENU

# ANTIPASTI • FORRETTER

.....

## CARPACCIO ALLA PIEMONTESE 110,-

Lavet som i Piemonte. Tynde skiver af oksecarpaccio marineret med trøffelpesto og citron, toppet med rucola, parmesanost og en marineret artiskok.

## CROSTONE CON MORTADELLA 120,-

Sprødt stegt brød med burrata ost, pistaciepesto og mortadellaskinke.

## CAPELANTE ALLO CHAMPAGNE 140,-

Gratinerede kammuslinger i champagnesauce, dertil ærtepuré.

## PESCE SPADA MARINATO 130,-

Råmarineret sværdfisk spækket med syre, urter og grønt.

## ZUPPA DEL GIORNO (DAGSPRIS)

Dagens suppe  
(Spørg tjeneren)

# PRIMI • PASTA

.....

## PAPPARDELLE CON RAGÚ DI SALSICCIA 165,-

Egnsret fra Emilia-Romagna. Brede båndpasta vendt i en ragú (kødsauce) af hjemmelavet salsiccia (italiensk pølse), tomat og basilikum, toppet med parmesanost.

## TORTELLONI FUNGHI E ZAFFERANO 175,-

Pasta med kødfyld vendt i en delikat safransauce, toppede med sæsonens stegte svampe og parmesanost.

## RIGATONI ALLA GENOVESE 165,-

Specialitet fra Genova. Pasta vendt i en sødmefyldt og cremet sauce lavet på løg som er kogte op i en kødfond og til sidst toppet med parmesanost.

## LINGUINE ALLA MARINARA 180,-

Pasta med venusmuslinger og tigerrejer sauterede i hvidvin, hvidløg, cherrytomater, persille og en anelse chili.

## CARNI • KØD

.....

Der medfølger kartofler og garniture

### OSSOBUCO ALLA MILANESE 250,-

Langtidssimret kalveossobuco i en sauce med hvidvin, tomat, gulerødder og selleri.

### TOURNEDOS AI FUNGHI 320,-

Tournedos af oksemørbrød med en delikat rødvinssauce og sæsonens svampe.

### TAGLIATA DI RIBEYE AL ROSMARINO 300,-

Skiveskåret Ribeyebøf med brunet smør og rosmarin  
( ca. 300g )

### PICCATA DI POLLO 230,-

Tynde skiver af økologisk dansk kyllingebryst i en hvidvin-, citron- og kaperssauce, toppet med persille.

## PESCE • FISK

.....

Der medfølger kartofler og garniture

### PESCE DEL GIORNO (DAGSPRIS)

Dagens fisk (spørg tjeneren)

# DOLCE • DESSERT

---

TIRAMISU 85,-  
Cremet kaffekage.

GELATO MISTO 85,-  
Blandet italiensk is.

TORTA DEL GIORNO (DAGSPRIS)  
Dagens kage.  
(Spørg tjeneren)

FORMAGGIO MISTO 110,-  
Blandet udvalg af oste

# VINI DOLCE

---

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA	GAMBA	GL. 75	410
Klassisk mørk og sødmefuld dessertvin med noter af rosiner og svesker.			

PASSITO CAMPOSOLE	GAMBA	GL. 75	450
Frisk lys og charmerende sødmefuld dessertvin med noter af tørrede frugter og vanilje.			

## VINI SPUMANTI

.....

PROSECCO EXTRA DRY DOC	CORTE DELLE CALLI	GL. 70	280
En frugtig og harmonisk Prosecco. Friske festlige bobler fra Norditalien med let tørhed og fine frugtige toner.			
MOSCATO D'ASTI DOCG	PIAZZO		350
Let perlende, sød Italiensk klassiker. Aromatisk, tropiske frugter og citrusfrugt i afslutningen.			

## VINI ROSATI

.....

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC	CALDORA	GL. 70	½ 165	280
Frisk og charmerende halvtør Italiensk rosé fra Abruzzo med saftige toner af jordbær.				
CHIARETTO BARDOLINO DOCG	TERRE IN FIORE [ØKO]			375
Tør økologisk lys rosé. Meget frisk og delikat.				
DOLOMITI IGT	KELLEREI BOZEN			430
Klassisk tør og sprød rosé i sydfransk stil med fin fylde og et let krydret touch.				



# VINI BIANCHI

.....

## ALTO-ADIGE/SÜDTIROL

.....

CHARDONNAY RISERVA DOC                      KELLEREI BOZEN                      670  
Kraftfuld og sprød fadlagret Chardonnay.

RIESLING DOC                                      KELLEREI BOZEN                      530  
Tør, blomstret og let aromatisk.

SAUVIGNON BLANC DOC                      KELLEREI BOZEN                      510  
Tør og frisk med noter af citrus og hyldeblomst.

## VENETO

.....

PINOT GRIGIO DOC                              BERTOLDI                              320  
Tør og frisk hvidvin med god fylde og sprødhed.

LUGANA DOC                                      VAL DEI MOLINI                      350  
Frisk og delikat smag med fremragende vedholdenhed.

## TOSCANA

.....

BIANCO TOSCANA IGT                      ROSSETTI      GL. 70      ½ 170      290  
Frisk og tør hvidvin.

## CAMPANIA

.....

GRECO DI TUFO DOC                      TENUTA SCUOTTO                      450  
Karakterfuld og fyldig med høj kompleksitet.

FIANO "OI NI" IGT                              TENUTA SCUOTTO                      600  
Fadlageret Fiano. Kraftig og karakterfuld.

## SICILIA

.....

CHARDONNAY IGT                              LUMÁ                              GL. 85      ½ 225      360  
Frisk og fyldig med lette cremede noter.

# VINI ROSSI

.....

## ALTO-ADIGE/SÜDTIROL

.....

PINOT NERO RISERVA DOC                      KELLEREI BOZEN                      690  
Saftig og tør rødvin med masser af elegance. God allround vin.

## CAMPANIA

.....

TAURASI DOCG                                      TENUTA SCUOTTO                      700  
Smagen er tør, rund og fyldig. Tanninerne er bløde og behagelige.

## PIEMONTE

.....

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG    ROCCANERA                      470  
Elegant og kompleks Piemonte vin.

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG    IL TEMPO CHE PASSA                      590  
Stor potent frugtbombe med stor dybde.

NEBBIOLO DOCG                                      LA SPINETTA                      590  
Smagen er tør og blød med velafbalancerede tanniner.

BARBARESCO DOCG                                      GAJA                      2700  
Smagen er rig, med masser af power.

BAROLO RISERVA "ARGANTE"                      CASCINA RADICE                      670  
Flot balance mellem tør power og elegance.

## PUGLIA

.....

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC                      IL BACCA                      GL. 150    ½ 300                      550  
Kongen af Primitivo. Kraftig, fløjsblød smagsbombe.  
Måske verdens bedste Primitivo.

## SICILIA

.....

NERO D'AVOLA RISERVA DOC                      DON ANTONIO                      600  
Fløjsblød, saftig og karakterfuld.

# VINI ROSSI

.....

## TOSCANA

.....

ROSSO TOSCANA IGT	ROSSETTI	GL. 70	½ 170	290
Charmerende saftig med friske frugtige toner.				
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG	ROSSETTI			490
Smagen er tør og frisk med en fyldig krop og stor finish.				
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	POGGIO CONTE			900
Yderst fløjlsblød, fyldig og varm med krydret eftersmag.				

## VALPOLICELLA

.....

RIPASSO SUPERIORE DOC	LE QUARE	GL. 90	½ 250	390
Karakterfuld italiensk klassiker, god power og fin blødhed.				
RIPASSO SUPERIORE DOC	CORTE GUALA			490
En fløjlsblød og frisk Ripasso.				
AMARONE DOCG	LE QUARE			690
Fin balane mellem power og finesse. 15% alkohol.				
AMARONE DOCG	CORTE GUALA			1100
Meget fyldig og fløjlsblød rødvin med krydrede noter og røde bær				

# VINI NATURE

.....

## SÆSONENS UDVALG

.....

ORANGE				490
Grønne druer gæret med drueskallerne, som giver farve og tannin. Vinen er ufiltreret og ikke tilsat svovl.				
ROSSO				490
Rødvin lavet med minimal menneskelig indflydelse for bedst muligt, at afspejle vingårdens terroir. Ikke tilsat svovl.				

## BIBITE • DRIKKEVARER

---

SODAVAND 0,33 L 35,-  
Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta  
og Schweppes Lemon.

VAND 35,-  
Med eller uden brus.

## BIRRA • FADØL

---

MENABREA BIONDA 39,-/65,-  
Italiensk pilsner  
Lille 0,2 L  
Stor 0,4 L

MENABREA AMBRATA 39,-/65,-  
Italiensk classic  
Lille 0,2 L  
Stor 0,4 L

# CAFFÉ • KAFFE

---

AMERICANO 35,-

ESPRESSO 30,-

DOBBELT ESPRESSO 35,-

CAFFÉ MACCHIATO 35,-

CAPPUCCINO 40,-

CAFFÉ LATTE 40,-

THE 35,-

IRISH COFFEE 90,-

ESPRESSO MARTINI 90,-



RISTORANTE

ZIO LINO

EST. 2014