



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

PECORINO CON FICHI 90,-

Stegt Pecorino med friske figer, valnødder og radicchio

BRUSCHETTA D' ESTATE 95,-

Grillet surdejsbrød med friske cherrytomater, ricotta creme, grillede ferskner, pinjekerner og balsamico

GAMBERONI ALL' AGLIO 130,-

Hvidvinssauterede tiggerrejer med cherrytomater, hvidløg og persille

CARPACCIO 125,-

Oksecarpaccio med trøffel olie, parmesanost og rucola

PRIMI • PASTA

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 180,-

Spaghetti med vongole, persille hvidløg og en anelse chili.

FETTUCINE CON RAGÚ 165,-

Fettuccine i langtids brasieret okseragú

RAVIOLI CON FINFERLI 185,-

Ravioli pasta med friske kantareller

SECONDI • HOVEDRETTER

RIBEYE AL VINO ROSSO 320,-

Ribeye bøf med rødvinssauce

MEDAGLIONI AL PEPE VERDE 300,-

Medaljoner af oksemørbrad med grønpeber- og marsalasauc

PESCE • FISK

Der medfølger kartofler og garniture

PESCE DEL GIORNO (DAGSPRIS)

Dagens friske fisk (spørg tjeneren)

DOLCE • DESSERT

TIRAMISÙ 80,-
Italiensk kaffekage

GELATO 80,-
Italiensk is

FORMAGGIO 90,-
Gorgonzola ost

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. 70 295,-
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 170 290,-
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	520,-
Tør og frisk med noter af citrus og hyldeblomst		

VENETO

PINOT GRIGIO DOC	BERTOLDI	340,-
Tør og frisk hvidvin med god fylde og sprødhed		
LUGANA DOC	VAL DEI MOLINI	370,-
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	490,-
Karakterfuld og fyldig med høj kompleksitet		
FIANO "OI NI" IGT	TENUTA SCUOTTO	650,-
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 **490,-**
Elegant og kompleks Piemonte vin

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG IL TEMPO CHE PASSA **640,-**
Stor potent frugt bombe med stor dybde

NEBBIOLO DOCG **LA SPINETTA** **670,-**
Smagen er tør og blød med velafbalancerede tanniner

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

BAROLO RISERVA "ARGANTE" **CASCINA RADICE** **700,-**
Flot balance mellem tør power og elegance

PUGLIA

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC **IL BACCA** **550,-**
Kongen af Primitivo. Kraftig, fløjsblød smagsbombe
Måske verdens bedste Primitivo

SICILIA

NERO D'AVOLA RISERVA DOC **DON ANTONIO** **650,-**
Fløjsblød, saftig og karakterfuld

BIBITE • DRIKKEVARER

SODAVAND 0,33L 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

ESPRESSO 30,-

AMERICANO 35,-

CAFFÉ LATTE 40,-

DOBBELT ESPRESSO 35,-

CAFFÉ MACCHIATO 35,-

CAPPUCCINO 40,-

THE 35,-

IRISH COFFEE 90,-

ESPRESSO MARTINI 90,-

RISTORANTE
ZIOLINO

EST. 2014