

## BRUNCH

Byg selv brunch pr. person  
Brødkurv inklusiv i brunch

4 RETTER 129,-

5 RETTER 149,-

6 RETTER 169,-  
(Ekstra retter 30,- per ret)

**risico**  
Café / Restaurant

## Omeletter

Serveres med salat og fries, vælg mellem

- PEPPERONI
- TOMAT OG OST
- KYLLING OG PORTOBELLO

**149,-**  
PR. RET



## Smørrebrød

- ÆG OG REJER
- TUNMOUSSE
- RØDSPÆTTEFILET  
Med remoulade
- RØGET LAKS  
Med avocado

2 STK. **129,-**  
pr. person  
+ snaps 50,-

## Sandwiches

### TUN

Tunmousse, salat og fries

### LAKSE

Røget laks, salat, hvidløgscreme og fries

### KYLLING

Kyllingebryst, mozzarella, pesto, salat og fries

### KYLLING & KARRY

Kylling, bacon, karry dressing, salat og fries

### MOZZARELLA

Gratineret sandwich med mozzarella,  
tomat, pesto og fries

**145,-**  
PR. RET

## Jubilæums menu

Minimum 2 personer

### ANTIPASTI MISTI

Forskellige forretter

### FILETTO TARTUFO

Oksemørbrad med trøffelsauce,  
garniture og kartofler

### DESSERT

Frit valg fra kortet

**425,-**

## Salater

Serveres med bruschetta

### TUNMOUSSE

Frisk blandet salat med tun

### KYLLING

Frisk blandet salat med kylling

### LAKS

Frisk blandet salat med røget laks og parmesan

### MOZZARELLA

Frisk blandet salat med pesto, oliven  
og hvidløgscreme

### REJE

Frisk blandet salat med rejer, avocado  
og rød dressing

**145,-**

PR. RET

## Burgers

Alle burgers serveres  
med salat og fries

### JOE

200g bøf

### MEXICAN

200g bøf med ost, guacamole, salsa og jalapeños

### PAVAROTTI

200g bøf med ost, bacon og pepperoni

### CHAPLIN

200g bøf, humus, hvidløgs creme, sweet chili sauce

### JAMES DEAN

200g bøf, grillet tomat, bløde løg,  
peber sovs på toppen

### ROBIN HOOD

200g bøf bløde løg bearnaise sovs på toppen

### MONROE

Kyllingebryst med ost, salsa, guacamole  
og jalapeños

**145,-**  
PR. RET

## Forret

109,-

PR. RET

### BRUSCEHETTA

Husets hvidløgsbrød med friske tomater, basilikum og jomfruolie

### TOMATSUPPE

### MOZZARELLA CAPRESE

Frisk mozzarella med tomat, pesto og rucola

### LAKSECARPACCIO

Røget laks med rucola, og parmesan

### CARPACCIO

Råmarineret oksemørbrad med rucola, parmesan og trøffelolie

### CALAMARI

Dybstegete blæksprutter med hvidløgscreme

### GAMBERETTI

Rejer i hvidløg

### REJECOCKTAIL

## Dessert

85,-

PR. RET

### BELGISK

#### VAFFEL

Med is og chokolade

### CREPELLE

Pandekage med vaniljeis

### BANANA SPLIT

### GELATO

Chokolade- og vanilleis

### TIRAMISU

### BROWNIE

Med vaniljeis

### CRÈME BRÛLÉE

## Hovedret

- Man kan altid ændre sauce og garniture -  
11 - 22

169,-

KYLLING, FISK OG PASTA  
PR. PERSON

179,-

KØD  
PR. PERSON

## Kød

### STROGANOFF

Paneret kødstykker med peberfrugt i en stærk tomat sauce. Serveres med nachos

### AGNELLO ALLA SORRENTINA

Lammekrone, svampesauce, kartofler og garniture

### BØF BEARNAISE

Kalvefilet, bearnaisesauce, fries og salat

### SCALOPPINA AL GORGONZOLA

Kalvefilet, gorgonzolasauce, kartofler og garniture

### SCALOPPINA AI FUNGHI

Kalvefilet, svampesauce, kartofler og garniture

### POLPETTI

Hakkebøf, bearnaise, fries og salat

### FILETTO GORGONZOLA +50,-

Oksemørbrad med gorgonzola sauce kartofler og garniture

### FILETTO DI MANZO BERNESE + 50,-

Oksemørbrad, bearnaisesauce, kartofler og garniture

### FILETTO AL PEPE + 50,-

Oksemørbrad, pebersauce, kartofler og garniture

### FILETTO PROFESSORI + 50,-

Oksemørbrad, svampesauce, kartofler og garniture

## Kylling & fisk

### TEX MEX

Hvedemelstortilla med kylling, grøntsager, nachos, ost, guacamole og salat

### POLLO

Kyllingebryst med smeltet ost, svampesauce, kartofler og garniture

### SALMONE AL FORNO

Ovnbagt laks, hvidløgscreme, kartofler og garniture

### GAMBAS AL AJILLO

Chili/hvidløg, persille, tomat sauce og bruschetta

### RØDSPÆTTEFILET

Med salat, fries, chilimayo og svampe sauce

### CALAMARI FRITTI

Blæksprutte, salat hvidløgs creme og lime

## Pasta

### AL TARTUFFO +50,-

Med trøffel sauce og oksemørbrad

### AL CARNE

Med strimler af kalvekød og svampesauce

### SALMONE

Med laks, hvidløg og tomatflødesauce

### GORGONZOLA

Med grøntsager, gorgonzola og tomatflødesauce

### POLLO

Med kylling, grøntsager, pesto, tomatflødesauce, parmesan

2 RETTER 249,-  
3 RETTER 299,-  
Forret, hovedret og dessert  
Mørbrad +50,-

## Side orders

### NACHOS RISICO 135,-

Med ost, salsa, guacamole og creme fraiche

### NACHOS EUROPA 145,-

Med ost, kylling, jalapeños, salsa, guacamole og creme fraiche

### FRIES 69,-

Med chili mayonnaise

## Kun for børn

Alle inkl. et glas juice eller mælk og 1 kugle is

### KYLLINGEFILET 99,-

Med pommes frites

### BURGER 99,-

Med pommes frites

### KALVEFILET 99,-

Med pommes frites

### PASTA 99,-

Med kylling og flødesauce

### NUGGETS 99,-

Med pommes frites

### IS 45,-

## Kaffe

med spiritus

### IRISH COFFEE 4 cl

Whisky, brun farin, kaffe, flødeskum

### ITALIEN COFFEE 4 CL

Galliano, brun farin, kaffe, flødeskum

### JAMAICAN COFFEE 4 CL

Malibu, rørsukker, kaffe og flødeskum

### FRENCH COFFEE 4 CL

Cointreau, brun farin, kaffe og flødeskum

### LUMUMBA 4 CL

Cognac, varm chokolade og flødeskum. Kan også serveres kold

**68,-**

PR. STK.

## Espresso

ALM. KAFFE 30,-

AMERICANO 35,-

CORTADO 32,-

ESPRESSO 30,-

MACCHIATO 30,-  
med mælkeskum

CAPPUCCINO 45,-

CAFE LATTE 45,-

AFFOGATO 55,-

Espresso is  
og flødeskum

MOCCACHINO 45,-

Med varm chokolade

CHAI LATTE 45,-

FRAPPUCCINO 75,-

IS KAFFE 49,-

## Vand

### FADØL

60 cl. 40 cl.

Grøn Tuborg

75,- 55,-

Classic

75,- 55,-

50 cl. 33 cl.

Grimbergen Double

70,- 55,-

Kronenbourg 1664 Blanc

70,- 55,-

### FLASKE ØL

50,-

Corona, Budweiser eller IPA

Flaske øl

37,-

Tuborg Pilsner eller Classic

Alkoholfri øl flaske

50,-

Brooklyn Hoppy Lager

### SODAVAND

50 cl. 30 cl.

Cola, Cola zero, Fanta,  
Carlsberg sport, Sprite zero  
eller Schweppes lemon

55,- 39,-

Søbogaard m/u brus

50,-

Hyldeblomst

Juice

45,-

Æble, appelsin, tranebær eller ananas

### VAND

50 cl.

San Pellegrino

50,-

Med brus

Aqua Panna

50,-

Uden brus

Glas vand

20,-

### MILKSHAKES

Chokolade, jordbær og vanilje

75,-

### SMOOTHIES

Dagens smoothie

75,-

## Te & chokolade

Chaplon Earl Grey, Mynte te  
eller varm chokolade

**45,-**

PR. STK.

## Mousserende

glas flaske

### FORTEPASSO SPUMANTE BRUT

79,- 285,-

*Piemonte, Italien*

Let sødlig bobler. God til både festlige lejligheder og som ledsager til desserten

## Hvidvin

### ORTONESE MALVASIA/CHARDONNAY

70,- 275,-

*Abruzzo, Italien*

Frisk og medium fyldig hvidvin.

Halvtør med fine bløde og frugtige nuancer

### BERTOLDI PINOT GRIGIO

310,-

*Veneto, Italien*

Frisk og charmerende halv tør italiensk

klassiker med lette cremede toner

### GREENLEAF RIESLING, ØKO.

80,- 299,-

*Rheinhessen, Tyskland*

Charmerende halvtør økologisk hvidvin fra

Rheinhessen i Tyskland. Friske noter af citrus og modne æbler

## Rosé

### FILARI ROSÉ, Abruzzo, Italien

70,- 275,-

En frisk og let drikkelig rose. Vinen er intens

i smagen med en ung og velafbalanceret blødhed.

## Rødvin

### ORTONESE SANGIOVESE/MERLOT

70,- 275,-

*Daunia, Italien*

Saftig og let tilgængelig rødvin med gode frugtige toner,

giver her en fin og god blødhed i vinen

### LUCCARELLI PRIMITIVO

289,-

*Puglia, Italien*

Medium kraftig og let sødmefuld rødvin fra syditalien.

Masser af noter af både lyse og mørke bær

### CASCINA RADICE BARBERA "ATTIMI"

85,- 325,-

*Piemonte, Italien*

Frugtfuld og intens. Vinen har en elegant frugtsødme, er blød, fyldig

og afbalanceret med bløde tanniner.

### BERTOLDI RIPASSO

375,-

*Valpolicella Classico Superiore DOC*

*Veneto, Italien*

Charmerende, harmonisk med en silkeblød eftersmag

### CAMPO MARINA PRIMITIVO DI MANDURIA

399,-

*Puglia, Italien*

Vidunderlig vin med en fløjsagtig konsistens,

blødgjort af den varme der er i Puglia og ender

med noter af vedvarende sødme

### GAMBA "LE QUARE" AMARONE

585,-

*Veneto, Italien*

Fin balanc mellem power og finesse. 15% alkohol, dybe frugtige

noter kombineret med fløjsblød elegance i eftersmag

**risico**  
Café / Restaurant

## Cocktails & Drinks

### GIN

Tonic eller lemon

### ROM & COLA

Bacardi, lime, cola

### VODKA

Cola, juice eller lemon

### MOJITO

Bacardi, sukker, mint, lime, soda

### TEQUILA SUNRISE

Tequila, orange, grenadine

### COSMOPOLITAN

Vodka, cointreau, tranebær, frisk lime

### KIRR ROYAL

Mousserende vin, grenadine

### PIÑA COLADA

Rum, ananas, malibu, coconut

### STRAWBERRY DAQUIRI

Rum, jordbær, sirup

### GIN HASS

Gin, mango sirup, lemon sodavand

### PASSIONSFRUGT COCKTAIL

Vodka, passionfrugtjuice, appelsinjuice,

lime, passionfrugt sirup, danskvand

### APEROL SPRITZ + 10,-

Fortepasso brut, Aperol, danskvand,  
frisk orange

### LIMONCELLO SPRITZ + 10,-

Fortepasso brut, Limoncello,  
danskvand, friske lime

### HUSETS MOCKTAIL

Mango, passionsfrugt, Schweppes

Lemon, jordbær grenadine

**79,-**

PR. STK.