

SHARE MENU

SERVERES HVER DAG 11.30 - 21.00 (KØKKENET ER LUKKET FRA 16.00-17.00)

SNACKS

- Oliven.45
- Saltede mandler45
- Friskbagt surdejsbrød.25

GRØNT

- Burrata. 110
M. friske ærter, mynte,
basilikum og rasp
- Salat (vegan).110
M. grillet zucchini,
persille vinaigrette og pistacie
- Padrons (vegansk).95
Grillede grønne peberfrugter
m. druer og ajo blanco
- Gnocchi alla Romana. . . 145
Bøgehatte, brunet smør,
hassel nødder og revet
Gran ost fra Them

FISK

- 3 Østers m. citron.110
- Baccalà mantecato. . . .125
Torsk, olivenolie og hvidløg
- Helleflynder ceviche. . . .145
M. chili- og tomatconcassé
og basilikum
- Jomfruhummer. 225
Grillet m. ramsløg og citron

KØD

- Charcuteri.155
M. romesco og cornichoner
- Rørt tatar.145
Med mayo, rugbrøds-
croutoner og brøndkarse
(Pommes frites +40)
- Grillet okse. 225

OST

- Fyrtårnsost.75
Ekstra modnet Vesterhavso
med æble mostarda
- Rød løber.75
Mild rødkit-ost
med æble mostarda
- Blå kornblomst75
Mild blåskimmel med
romsyltede figner

SØDT

- Creme catalana. 110
med citron sorbet
- Fransk citrontærte. 110
- Affogato.110
Vaniljeis med kaffesirup

FROKOST MENU - 275

5 share food retter efter sæson
Fisk, charcuteri, grønt, kød og ost
(Pris pr. kuvert / minimum 2 kuverter)
- Serveres dagligt fra 11.30 - 16.00 -

TASTING MENU - 475

7 share food retter efter sæson
Fisk, skaldyr, charcuteri,
grønt, kød, ost og sødt
(Pris pr. kuvert / minimum 2 kuverter)

PIZZA

- Pizza Margherita.140
- Pizza Pancetta.155
pancetta, kartoffel,
mascarpone og rosmarin
- Pizza N'duja.155
N'duja, tomat, mozzarella,
broccoli og Gran cheese
- Pizza Burrata.165
Burrata, mozzarella, zucchini
og salsa verde
- Pizza Salame ventricina. . .155
Salame, tomat, mozzarella,
basilikum og hvidløg

BØRNEMENU

- Børnemenue.85
Pizza margherita
+ gratis is
- Salami på pizza.15
- Serveres til børn op til 11 år

WEEKEND

MORGENMAD

- Morgenmadstallerken. . . .95
Brød, smør, marmelade,
mild ost, charcuteri,
yoghurt m. müsli og
chokolade croissant
- Brød og smør.35
- Chokolade croissant. . . .35
- Serveres i weekender og på
helligdage fra 10.00-12.00



90-100% økologi

DRINKS

ALLE VORES DRIKKEVARER ER 100% ØKOLOGISKE

KOLDE DRIKKEVARER

Galvanina sodavand 35 cl: Cola, appelsin, lemon, tonic, ginger beer.55
Hyldeblomstsaff fra Søbogaard 42 cl45
Appelsinjuice 42 cl55
Æblemost 42 cl.55
Vand, kulfiltreret 100 cl.35
Danskvand, kulfiltreret 50 cl.35
Danskvand, kulfiltreret 100 cl.55

ØL

Fadøl fra Nørrebro 40 cl: Bombay IPA, Classic, NY Lager.75
Nørrebro specialøl på flaske 33 cl: Stuykman Weissbier, Bombay IPA, NY Lager, Ravensborg Rød, Kings County Brown Ale.59
Don't worry Pale Ale fra Svaneke Bryghus Alkoholfri 0,5% 33 cl.59

COCKTAILS

Øko spritz, appelsin95
Gin & Tonic.95
Dark & Stormy.95
Vodka, hyldeblomst, appelsin95
Snekken kaffecocktail HOT - Americano, vodka, sirup, flødeskum.95
Snekken kaffecocktail ICE - Espresso, is, mælk, vodka, sirup.95
Kaffe & Grappa95

KAFFE

Espresso.32
Cortado.36
Americano.36
Flat white.40
Latte.50
Cappuccino.45
Islatte.50
+Espresso shot.8
+Havremælk.5
+Sirup: Vanilje, hasselnød, karamel.5

TE

Numi te36
Chai latte.50

KAKAO

Varm kakao.50
+Flødeskum.5



Be a friend
@snekkentrattoria

VIN

MOUSSERENDE

Prosecco Proverbio DOC.75 / 375
Italien. 100% Glera. Let, perlende og elegant

Cava Brut, Anna de Cordonú, 475
Spanien 70% Chardonnay, Macabeo, Xarel-lo og Parellada. Frisk, sprød og frugtrig

Champagne, Nicolas Feuillatte895
Frankrig 100% Pinot Noir. Lang elegant eftersmag med sprøde bobler. Noter af lime, pære, brioche og mandler.
Klassisk, sprød og stilfuld Champagne

HVID

Raimat Clamor, Blanco.75 / 350
Spanien. Chardonnay, Sauvignon Blanc, Xarel Lo. Frisk og let med noter af citrus og fersken

■ Elegance 43.06 Nord.85 / 425
Frankrig. Husets vin. 100% Chardonnay.
Frisk, lys og let cremet med tropiske nuancer af fersken, ananas og vanilje

Domini Del Leone, Veneto. 465
Italien. 100% Pinot Grigio. Medium fyldig og elegant, med intense noter af pære og æble

Riffel, Riesling Trocken, Rheinhessen. 525
Tyskland. 100% Riesling. Sprød og frisk med florale og mineralske noter

Clos du Moulin aux Moines, Bourgogne. . . . 825
Frankrig, Côtes de Beaune. 100% Chardonnay.
Intens, fed og fyldig med et skønt fadpræg.
En hvid Bourgogne i særklasse

ROSE

Clamor Raimat, Rosado75 / 350
Spanien. Cabernet Sauvignon, Merlot. Frisk og let drikkelig med noter af citrus og fersken

Côtes de Provence, rosé. 495
Frankrig. Husets udvalgte Provence-rosé med skønne med noter af jordbær og hindbær

RØD

Raimat Clamor, Negre.75 / 350
Spanien. Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo. Let drikkelig. Noter af mørke bær og tobak

Feudo di Santa Tresa, Sicilien. 395
Italien. 100% Frappato. Let og frugtrig med noter af røde bær. Nydes afkølet til fisk, salater og lette kødretter

■ Sessola Appassimento, Puglia. 85 / 425
Italien. Husets Rødvin. Negroamaro, Primitivo, Merlot. Fløjlsblød, mørk og fyldig vin med noter af modne, mørke bær, vanilje og chokolade

Barbera d'Alba Rivetto, Piemonte. 495
Italien. 100% Barbera i den fyldige ende. Noter af brombær, søde krydderier, te og læder

Chianti Riserva Buccia Nera, Toscana. . . . 555
Italien. 85% Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot. Brunello stil: Kompleks, mørk og kraftig.

Ripasso Domini Del Leone, Veneto.625
Italien. Corvina, Corvinone og Rondinella.
Intense noter af sort kirsebær og modne røde frugter. Fløjlsblød og harmonisk

Barolo Rivetto, Piemonte.875
Italien. 100% Nebbiolo. Kraftig, tannin-rig og korpulent vin med klassiske Barolo noter af roser, tjære, viol og lakrids

Amarone Domini Del Leone, Veneto945
Italien. Top Amarone! Kompleks, intens, blød og rund med noter af modne blomster, krydderier og tørret frugt

SØD

Moscato d'Asti DOCG75 / 370
Italien. 100% Moscato. Sød, delikat, perlende

Sauterne 75 cl 650
Château Bastor-Lamontagne, Frankrig. 80% Semillion, 20% Sauvignon blanc. Intens og gyl-den dessertvin med noter af gule æbler, kandiseret citronskal, honning og hvide blomster.