

# SHARE MENU

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

## SNACKS

Oliven. . . . .	.45
Saltede mandler . . . . .	.45
Friskbagt surdejsbrød. . . . .	.25
Lomo. . . . .	.75
Bresaola. . . . .	.75
Sortfødspølse. . . . .	.75
Østers (3 stk). . . . .	115
med tabasco, eddike, citron og skalotteløg	

## GRØNT

Burrata. . . . .	115
M. oliven, grillet fersken og oregano	
Salat . . . . .	110
M. spidskål med mormordressing og urter	

## FISK

Sardiner. . . . .	125
med, aioli og citron	
Rimmede Kammuslinger. . . . .	165
med tomatconsommé og basilikum	
Pil selv rejer . . . . .	145
med citronmayo	
Stegt kulmule. . . . .	205
Med grønne asparges, gu- lerødder og skaldyrsbisque	

## KØD

Rørt tatar. . . . .	165
Med mayo, rugbrøds- croutoner og citronskal (Pommes frites +40)	
Confiteret svinebryst . . . . .	215
Med majs og cidersauce	

## OST

Osteanretning. . . . .	175
Fyrtårnsost med æble mo- starda, Rød løber med æble mostarda, Blå kornblomst Med romsyltede figner	



Be a friend  
@snekkentrattoria

## SØDT

Abricos . . . . .	115
Med hvid chokolademousse og marengs	
Jordbær. . . . .	115
Vaniljeiscreme og mazarin- kage	

### FROKOST MENU - 275

3 share food retter skifter dagligt  
Grønt, fisk/skaldyr, gris/okse  
**Lad tjeneren præsentere menuen**  
(Pris pr. kuvert / min. 2 kuverter)  
- Serveres dagligt fra 11.30 - 16.00

### TASTING MENU - 475

4 share food retter skifter dagligt.  
Grønt, fisk/skaldyr, gris/okse,  
**Lad tjeneren præsentere menuen**  
(pris pr. kuvert / min. 2 kuverter)  
- Serveres dagligt fra 17.00 - 20.00

## PIZZA

Pizza Margherita. . . . .	140
Pizza Pancetta. . . . .	160
pancetta, kartoffel, mascarpone og rosmarin	
Pizza Salsiccia. . . . .	155
Salsiccia, tomat, mozzarella, broccoli og Gran cheese	
Pizza Burrata. . . . .	165
Burrata, mozzarella, zucchini mynte 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 cl . . . .	.45
Appelsinjuice 42 cl . . . . .	.55
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, Ravnsborg Rød, Kings County Brown Ale. . . . .	.59
Don't worry Pale Ale fra Svaneke Bryghus Alkoholfri 0,5% 33 cl. . . . .	.59

## COCKTAILS

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

## 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 te . . . . .	.36
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-Ho og Parellada. Frisk, sprød og frugtrig

Champagne, Nicolas Feuillatte . . . . . 895  
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, Rosado . . . . . 75 / 350  
Spanien. Cabernet Sauvignon, Merlot. Frisk og let drikkeligt 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 drikkeligt. 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: Komplex, 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, Veneto . . . . . 945  
Italien. Top Amarone! Komplex, intens, blød og rund med noter af modne blommer, krydderier og tørret frugt

## SØD

Moscato d'Asti DOCG . . . . . 75 / 370  
Italien. 100% Moscato. Sød, delikat, perlende

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