

DRINKS

Bobler // 65 gl/250 fl
friske franske bobler fra Charles Bailly

Aperol Spritz // 75
aperol, spumante, appelsin og søda

Dark n' Stormy // 85
goslings rom, ginger beer og lime

Tony's G&T // 65
gin, acqua tonica og lime

Porette #4 // 35
skøn italiensk bajer - premium lager

DET PRAKTISKE 3 retter // 200 kr.

Du vælger først en forret, dernæst en hovedret
og slutteligt en dessert

Vær opmærksom på, at der på nogle retter
kan forekomme tillæg

@MADKLUBBEN #TONYSCPH #THATSAMORE

Kreditkortselskabets gebyr vil blive pålagt regningen
ved betaling med kreditkort.

Har du fødevarerallergier? Tag fat i din tjener, så vi kan
guide dig sikkert gennem menuen.

TONY'S

FORRETTER

VITELLO TONNATO

Kalveinderlår med tunsovs, kapers og syltet citron

TASKEKRABBE + 50 kr.

Plukket krabbe serveret med avocado, mascarpone, citron og mynte

BURRATA & TRØFLER (v)

Superfrisk og cremet bøffelmozzarella serveret på
en stegt crostini med bløde løg og trøffel

HOVEDRETTER

GARGANELLI ALLA CARBONARA

Garganelli-pasta med æg, pancetta, parmesan og sort peber

LASAGNE

Et dygtigt stykke lasagne med cremet bechamelsauce
og rødvinbraiseret oksetykkam

TONY'S MEATBALLS

Saftige kødboller i krydret tomatsovs,
serveret med linguine, masser af parmesan og krydderurter

PASTA POMODORO (v)

Linguine med krydret tomatsovs, masser af parmesan og krydderurter

OKSECUVETTE + 50 kr.

Skiver af grillet, mør oksecuvette
...med løgpuré, tropealøg og balsamico-gastrique

LAMMEKRONE + 75 kr.

Stegt lammekrone med selleri, rosmarin,
hvidløg og pistachienødder

DESSERTER

TIRAMISÙ

Kaffe, mascarpone, ladyfingers, marsala og kakao

SICILIANSK CHEESECAKE

...lavet med ricotta, vanilje og citron

CHOCOLATE CHIP SUNDAE + 10 kr.

Vaniljeis, nutella, valrhona-chokolade, amarena-kirsebær og
hassel nødder

ALLE DESSERTER PÅ ÉN GANG? KUN + 50 kr.

Vinen vi selv drikker
for tiden:



Ripasso

Corte Figaretto
Valpolicella

Har man sagt Ripasso, må man også sige
Corte Figaretto. Denne elegante Veneto-vin
med noter af rosiner og amarena-kirsebær
går fantastisk til vores herlige,
italienske forårsretter.
- og så er det Amarone's lillebror!

400/flaske 100/glas



TILBEHØR 30/stk

KARTOFFELMOS
med smør og rosmarin

GNOCCHI
stegt med hvidløg og parmesan

GRØN SALAT
...med vinaigrette og parmesan

SPECIALITETER

Hør din tjener, om der er andre
lækkerier på vores tavle i dag

-dagspris