Menù

Aperitiffer / Appetizers

1. Crostone con mozzarella e salame piccante 70
Ristet brød med mozzarella, krydret salami, rucola & pesto
Toasted bread with mozzarella & spicy salami, arugula & pesto

Snacks

4. Crema di carciofi 75
Artiskok pure med olivenolie & brød
Artishoke puree with olive oil

Insalata / salat / salads

15. Bufala con pomodori e basilico 140
Bøffelmozzerella med tomater i tre forskellige farver & rucola pesto
Buffalo mozzarella with 3 different color tomatoes and arugula pesto

Pasta fresca / frisk pasta / fresh pasta

60. Ravioli con funghi misti e salsa di tartufo 170
Ravioli med blandede svampe og trøffelsauce
Ravioli with mixed mushrooms and truffle sauce

63. Spaghetti alla carbonara 170
Spaghetti med pancetta, parmesanost og æggeblommer
Spaghetti with pancetta, parmesan cheese and egg yolks

64. Tagliatelle al ragù 170
Tagliatelle med bolognese
Tagliatelle with Bolognese sauce

Pizze rosse

Alle pizze rosse er lavet med san marzano tomatsauce og fior di latte (mozzarella)
All pizze rosse is made with san marzano tomatoes and fior di latte (mozzarella)

20. Margherita d.o.c 110
Fior di latte &basilikum
Fior di latte &basil

21. Capricciosa 145
Skinke, svampe & artiskok
Ham, mushroom & artichoke

22. Pepperoni danese 130
Dansk pepperoni
Danish pepperoni

23. Rosa 140
Pistacie, rosmarin, rødløg & trøffelolie
Pistachio, rosemarry, red onion & truffle oil

25. Ortolana 130
Marineret blandet grøntsager & pesto
Marinated vegetables & pesto

26. Spinaci 140
Spinat, kartoffel skiver & pinjekerner
Spinach, potato slices & pine nuts

27. Diavola 140
Krydret salami & rucola
Spicy salame & arugula

28. Napoli 135
Ansjoser, kapers, taggiasche oliven & hvidløg
Anchovies, capers, taggiascge olive & garlic

29. Tonnato 150
Tyndskåret kalvefilet med kapers, tuncrema & rucola
Sliced cold veal served with a tunacream & arugula

30. Parma 160
Parmaskinke, rucola, cherrytomater, parmesan ost & pesto
Parma-ham, arugula, cherry tomatoes, parmesan cheese & pesto

Pizze bianche

Alle pizze bianche er lavet med mascarpone sauce og fior di latte (mozzarella)
All pizze bianche is made with mascarpone sauce and fior di latte (mozzarella)

40. Calabrese 140
Nduja (stærk italiensk pølse), champignon, rødløg & chili
Nduja (hot italian saugece), mushroom, red onion & chili

41. Filetto con salsa alla Cipriani 160
Oksekød, peberfrugt rucola, cherrytomater & cipriani sauce
Minced beef, bell pepper, arugula, cherry tomatoes & cipriani sauce

42. Biancaneve 140
Kartoffel skiver, rosmarin, løg & stracciatella (fløde-mozzarella)
Potato slices, rosemary, onion & stracciatella (cream mozzarella)

43. Mortadella e pistacchio 145
Mortadella, pistacie og stracciatella (fløde mozzarella)
Mortadella, pistachio and stracciatella (cream mozzarella)

44. Pancetta e patate 140
Pancetta, kartoffelskiver og rosmarin
Pancetta, potato slices and rosemary

45. Formaggi misti 140
Gorgonzola, scamorza & parmesan
Gorgonzola, scamorza & parmesan

46. Salamino piccante e funghi 140
Krydret salami, champignon & trøffelolie
Spicy salami, mushroom & truffel oil

47. Prosciutto di parma e gorgonzola 150
Parmaskinke & gorgonzola
Parma-ham & gorgonzola

48. Bresaola con pinoli 160
Bresaola, pinjekerner, rucola & pesto
Bresaola, pine nuts, arugula & pesto

49. Verde 140
Spinat, champignon & trøffelolie
Spinach, mushroom & truffel oil

50. Caprese bianca 150
Cherrytomater, burrata, basilikum & olivenolie
Cherrytomatoes, burrata, basil & olive oil

Menù del giorno / Dagens menu / Today's Menu

Spørg tjeneren eller se tavlen for dagens menu
Ask your waiter or see the board for today's menu

Dolci / desserter / desserts

80. Tiramisù stregato 90
Tiramisù med strega likør
Tiramisù with strega liqoris

81. Soufflé al cioccolato 90
Chokaolade souffle med is
Chocolate souflle with ice-cream

84. Affogato al caffè 80
Vanille is "druknet" i espresso & likør
Vanilla ice cream "drowned" in espresso & liqueur

Spørg gerne personalet,
hvis du har spørgsmål vedrørende allergener.
Please feel free to ask our staff if you have any questions **regarding allergens.**

TISVILDE BISTRO
PIZZA E VINO
MUSICA

Benvenuti

Her mødes vi om mad, vin og god stemning – med kvalitet, kreativitet og kærlighed til råvarerne
// Come together and enjoy food, wine and goodatmosphere – with quality, creativity and a love of great ingredients

Bevande Calde
/ Varme drikke / Hot Drinks

Espresso	**30**
Dobbelt espresso	**40**
Americano	**40**
Macchiato	**40**
Cappuccino	**45**
Cafe latte	**45**
The	**30**
Irish Coffee	**95**

Bevande Fredde
/ Kolde drikke / Cold Drinks

Purezza acqua naturale **35**
Vand uden brus, *still water*

Purezza acqua frizzante **35**
Vand med brus, *Sparkling water*

Sodavand **35**

Rebæl Citronlemonade øko **45**
Lemon Lemonade (Organic)

Pink Grape **45**

Indian Tonic **45**

Ginger beer **45**

Birra / Øl / Beer

Birra Moretti **73**
Fadøl, *Draft beer*

Royal Blanche **73**
Fadøl, *Draft beer*

Anarkist **80**
Fadøl, *Draft beer*

Pilsner, Classic **70**
Fadøl, *Draft beer*

Heineken **60**
Flaske øl, *Bottled Beer*

Vini da Dessert
/ Dessertvin / Dessert Wines

MØRKE

LBV Port, Quinta do Estanho **100/495**
Mørkerød, tæt, livlig */ Dark red, dense, lively*

Recioto della Valpolicella Classico, **550**
Gamba
Mørk, tung og kraftig */ Dark, heavy, and full-bodied*

LYSE

Sauternes, Louis Eschenauer **90/450**
Lys og sødmefuld */Light and sweet*

Solaris, Ørby Vingaard **450**
Sød og fyldig vin med noter af honningmelon og en rund, balanceret sødme */ Sweet and full-bodied wine with notes of honeydew melon and a smooth, balanced sweetness*

Vini Spumanti
/ Bobler / Sparkling Wines

ITALIEN

NV Prosecco Brut, **110/395**
Corte delle Calli, Øko / Organic
Frugtig og tør økologisk Prosecco.
Fruity and dry organic Prosecco.

FRANKRIG

NV Cremant de Bourgogne Brut, **595**
Chartron et Trebuchet
Frisk, tør og elegante bobler.
Fresh, dry, and elegant bubbles.

DANMARK

NV Seco Rosé, Ørby Vingaard **595**
Elegant, tør mousserende rosé med friske citrusnote
Elegant, dry sparkling rosé with fresh citrus notes

Vini Rosati
/ Rosé / Rosé Wines

ITALIEN

Chiaretto di Bardolino, Riva d'Oro **110/395**
Halvtør og mild rosé med dyb farve
Semi-dry and mild rosé with a deep color

Etna Rosa del Vulcano, Terrazze dell'Etna **525**
Kraftig og tør vulkansk rosé
Full-bodied and dry volcanic rosé

FRANKRIG

La Pachá Varois en Provence, **550**
Château l'Escarelle, Øko / *Organic*
Prisvindende Provence Rosé fra topproducent
Award-winning Provence Rosé from a top producer

Palm Provence Méditerranée, **gl. 120 / fl. 450 / Magnum 995**
Château l'Escarelle, Øko / *Organic*
Frisk, tør og lys økologisk rosé
Fresh, dry, and light organic rosé

DANMARK

Rondo, Ørby Vingaard, Øko / *Organic* **495**
Fyldig og frugtig vin med en lang eftersmag af syrlige bær
Full-bodied and fruity wine with a long finish of tart berries

Cocktails

Aperol Spritz **115**
Aperol, soda, prosecco, appelsin

Campari Spritz **115**
Campari, soda, prosecco, orange.

Sarti Sprits **115**
Sarti, soda, prosecco, lime

Hugo Spritz **115**
Hyldeblomst, soda, prosecco.

Limoncello sprits **115**
Limoncello, soda, prosecco, citron

Crodino Spritz 0,0% **100**
Non alcoholic spritz.

Vini Bianchi
/ Hvidvin / White Wines

ITALIEN

Bianco Toscana, Tenuta Rossetti **110/395**
Mild, frugtig og halvtør hvidvin
Mild, fruity, and semi-dry white wine

Etna Bianco del Vulcano,
Terrazze dell'Etna, Øko / *Organic* **550**
Tør, aromatisk og meget gastronomisk hvidvin
Dry, aromatic, and very food-friendly white wine

FRANKRIG

Chardonnay d'Oc, La Cour des Grands **110/395**
Fyldig fadlagret Chardonnay fra Sydfrankrig
Full-bodied, barrel-aged Chardonnay from Southern France

Bourgogne Blanc, Chartron et Trebuchet **550**
Klassisk tør og frugtig Bourgogne Chardonnay
Classic dry and fruity Burgundy Chardonnay

Sancerre Blanc, Franck Millet **680**
Tør og sprød Sancerre med fin mineralitet, frisk syre og lang eftersmag.
Dry and crisp Sancerre with fine minerality, fresh acidity and a long finish

ØSTRIG & TYSKLAND

Pfalz Riesling Trocken, Fritz Walter **120/475**
Tør og sprød Riesling med behagelig frugt
Dry and crisp Riesling with pleasant fruit

DANMARK

Solaris Økologisk, Ørby Vingaard **475**
Sprød og frisk med frugtige noter af citrus og hyldeblomst, ofte sammenlignet med Sauvignon Blanc
Crisp and fresh with fruity notes of citrus and elderflower, often compared to Sauvignon Blanc

NEW ZEALAND

Marlborough Sauvignon Blanc, Inviniti **120/425**
Frisk og frugtig med noter af hyldeblomst og citrus
Fresh and fruity with notes of elderflower and citrus

Vini Rossi
/ Rødvin / Red Wines

ITALIEN

Rosso Toscana, Tenuta Rossetti **110/395**
Frugtigt, blødt og halvtørt Toscansk blend
Fruity, smooth, and semi-dry Tuscan blend

Ripasso Superiore della Valpolicella Classico, **495**
Cantine Bertoldi
Kraftig og blød rødvin med let sødme
Full-bodied and smooth red wine with a hint of sweetness

Langhe Nebbiolo, Armando Piazzo **550**
Moderne, knastør og elegant Nebbiolo
Modern, dry, and elegant Nebbiolo

Chianti Classico, Basilica Cafaggio, Øko / *Organic* **595**
Moderne elegant og stringent økologisk Chianti Classico
Modern, elegant, and rigorous organic Chianti Classico

Etna Rosso del Vulcano, Terrazze dell'Etna **595**
Kompleks rødvin på blanding af Nerello og Petite Verdot
Complex red wine made from a blend of Nerello and Petite Verdot

FRANKRIG

Pinot Noir d'Oc, La Cour des Grands **110/395**
Frugtig, blød og karakterfuld Pinot Noir
Fruity, smooth, and full-bodied Pinot Noir

Côtes du Rhône, Alain Jaume, Øko / *Organic* **495**
Moderne tørt og afbalanceret Rhône blend med lette krydrede noter
Modern, dry, and balanced Rhône blend with light spicy notes

Beaujolais Brouilly, Hospice de Beaujeu **550**
Saftig, frugtig og elegant
Juicy, fruity, and elegant

Bourgogne Pinot Noir, Chartron et Trebuchet **625**
Klassisk frisk, tør og elegant Bourgogne Pinot Noir
Classic fresh, dry, and elegant Burgundy Pinot Noir

SPANIEN

Ribera del Duero Crianza, Ardal **750**
Kraftig, frugtig og let krydret Tempranillo
Full-bodied, fruity, and slightly spicy Tempranillo

Vino, cocktails og stemning – nyd øjeblikket
Wine, cocktails and atmosphere – enjoy the moment

TISVILDE BISTRO
PIZZA E VINO
MUSICA