

Kolde
Varme

DRIKKE

VAND Saft Juice



Kildevand på flaske 0,5L	29 kr.
Kildevand med Citron stort glas 0,5L	29 kr.
San Pellegrino italiensk mineralvand på flaske 0,5L	39 kr.
Flaskevand - med eller uden brus 0,75L	65 kr.
Rynkeby Appelsin eller Æble juice 0,25L	29 kr.
Iste Fersken 0,4L	39 kr.

SODAVAND

San Pellegrino italiensk sodavand, 0,33L dåse	34 kr.
•Appelsin, Blodappelsin, Grape, Tonic	
•Citron/Mynte, Citron, Granatæble	

Coca Cola Classic/Zero

Carlsberg Sport

Fanta



lille stor
0,25L 0,40L

Tuborg Classic 4,6%

Birrificio Angelo Poretti no. 4 5,5%

Kronenbourg 1664 Blanc Hvede 5%

Grimbergen Double Ambree 6,5%

lille stor
0,25L 0,40L

44 kr. 54 kr.

44 kr. 54 kr.

49 kr. 59 kr.

49 kr. 59 kr.

flaske ØL 33 cl.



Peroni Nastro Azzurro 5,1%

Rød Peroni 4,7%

Moretti Classico 4,6%

La Rossa Italiensk stærk Øl 6,5%

Grimbergen Blanche

Grimbergen Indian Pale Ale

Nordic 0,5%



49 kr.

49 kr.

49 kr.

49 kr.

49 kr.

49 kr.

54 kr.

54 kr.

54 kr.

54 kr.

KAFFE Italian Irish

Espresso

Espresso Macchiato

Americano

Cappucino

Cappucino + ekstra Espresso

Café latte

Café latte + ekstra Espresso

Italian Coffe m/ Galliano, kandis og flødeskum

+2 cl. Galliano

Irish Coffe m/ Irish whiskey, kandis og flødesrum

+2 cl. Irish whiskey



49 kr.

74 kr.

54 kr.

79 kr.

TE KAKAO



Grøn Sencha Te

Sort Nigiri TGFOP Chamrai Te

Varm Kakao m/ flødeskum og kakaodrys

Lumumba m/ Cognac, flødeskum og kakaodrys

LIKØR Sæt pris +Espresso +20 kr.



Amaro Bitter Urtelikør m/ rødder

Averna Blød Urtelikør m/ karamel

Fernet Branca Bitter Urtelikør

Fernet Menta Bitter Urtelikør m/ mynte

Strega Medium Urtelikør m/ safran

Limoncello Sød Citron Likør

Marascino – Luxardo 1821 Syrlig Kirsebær likør

Galliano Autentico Sød Urtelikør

Lunanera Sød Anis likør

Sambuca Sød Urtelikør m/ anis

Bailey's Irsk Flødelikør

Kahlua Kaffelikør

Cointreau Appelsinlikør

Vermouth Antica Formula Sød Vermouth

Martini China, Hvid, Rød eller Extra Dry

GRAPPA Sæt pris +Espresso +20 kr.



Grappa Sorsi di Luce – Erbaluce – Francoli Klar

Grappa Sorsi di Luce – Vespolino/ Nebbiolo Klar

Grappa Morbida Classica 1846 – Mazzetti Klar

My Grappa Barrique – Lorenzo Inga Fad

Grappa Sorsi di Luce – Moscato/ Brachetto Fad

Grappa Sorsi di Luce – Nebbiolo/Barolo Fad

COGNAC Brandy Aquavite



Aquavite di vino – Mazzetti Akvavit

Vecchia Romana Nera – Sød Brandy

Martell Cognac VS

De Luze Cognac

Renault VSOP

WHISKY Gin Rom Vodka



Jameson Blended Irsk Whiskey

Rom, Gin, Pernod eller Vodka



34 kr.

34 kr.

39 kr.

49 kr.

3d.

39 kr.

49 kr.

59 kr.

59 kr.

59 kr.

49 kr.

39 kr.

2d.

59 kr.

59 kr.

59 kr.

59 kr.

69 kr.

69 kr.

79 kr.

59 kr.

59 kr.

79 kr.

2d.

39 kr.

69 kr.

69 kr.

59 kr.

39 kr.

39 kr.

COCKTAIL

APERITIF

Prosecco 54 kr.



Mørk Lambrusco
Asti

SPRITZ

Aperol 59 kr.

Campari - Italiensk Aperitiv, Prosecco, Soda, Appelsinskive og Isterninger - MEDIUMSGD

Fiorente - Krydderurtelikør, Prosecco, Soda, Isterninger og Citronskive - BITTER

Fiorente - Hyldeblomstlikør, Prosecco, Soda, Isterninger og Appelsinskive - SØD

GIN & TONIC

Panarea Island Gin, Lorenzo Inga & tonic 59 kr.

Denne Gin destilleres med mange forskellige urter, som gør produktet særlig blød og elegant.



"G" Gin, Collesi & tonic

Kompleks, men balanceret smag, som giver en unik oplevelse - rig og intens

NEGRONI

Klassisk 59 kr.

On The Rocks

Sbagliato (Fejslagen)

Damernes Negróni

COCKTAILS

Dry Martini Cocktail - Extra dry Martini, Gin og Oliven

Limoncello a la Collins - Limoncello, Gin, Pellegrino Citron og Isterninger

Espresso Martini - Vodka, Kahlua, Espressoshot og kaffebønne

"V" Limoncello & Pellegrino Tonic - Italiensk Vodka, Collesi & Juice

Rom & Cola

COPPA cocktails

Sex on the beach - vodka, fersken snaps, appelsinsaft og tranebærjuice

Cosmopolitan - vodka, triple sec, tranebærjuice og limejuice

Mojito - mynteblade, lys rom og lime

Strawberry Daiquiry - jordbær, rom, limejuice

Piña Colada - lys rom, ananasjuice og kokosmælk


AZZURRA
NORDKRAFT

APERITIVO Italiano

Tilbuddet gælder
fra 11.30-17.00 og efter kl. 19.30 eller
i forbindelse med et måltid

Friskbagt hvidløgsbrød
m/ rosmarin og groft salt



59kr.

Hvidløgsbrød +Topping
3 forskellige slags



69 kr.

Olive
Italienske oliven m/ sten



24 kr.

1 kurv Brød
m/ ekstra jomfru olivenolie



20 kr.

Aperitif SNACKS
59 kr.

+ En valgfri Cocktail 99 kr.



Italienske
kiks med
luftførret
Parmaskinke
og Ost



2 Ens Cocktails
fra kortet til 99 kr.

Tilbuddet kan ikke
sammensættes
med andre tilbud

Salte lækkerier

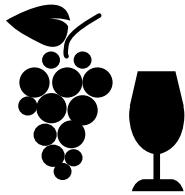
Peanuts, chips,
saltede mandler,
frugt og nøddemix

Azzurra's Snackkurv

Puffet svær, rejchips samt
hjemmelavet urte- og chilimayo




Azzurra Pizza
For Take away
Download APP



VINO

GLAS – al bicchiere

AZZURRA
NORDKRAFT

Spumanti – BOBLER

Cuvée Brut Contri Spumante

Veneto/Emilia

Som aperitif eller til lette fiskeretter samt cremede desserter

Lambrusco

Grasparossa di Castelvetro DOP – Emilia Romagna

Som alternativ aperitif til de tørre mousserende vine

Vini Bianchi – HVID

Husets Vin

spørg betjeningen

Bianco di Custoza

Zenato – Veneto

En dejlig allrounder, der kan opfylde de fleste smagsønsker god til forretter og lette retter

Sauvignon "Gigli"

Kellerei St. Paul's Südtirol - Alto Adige

Som terrassevin eller til frisk fisk

Riesling dell'Alto Adige

Kellerei St. Paul's, Südtirol – Alto Adige

Som terrassevin eller til skaldyr og fisk

Lugana "Santa Cristina"

Zenato, Massoni – Veneto

Lækkert fyldigt glas vin uden alt for meget tørhed

Soave Classico "Otto"-Graziano Prá

Monteforte d'Alpone (Soave) – Veneto

Som aperitif, til Specialitetstallerken eller til fisk/skaldyr

Vini Rosati – ROSE

Rosato di Puglia "1952"

Sampietrana, Salento – Puglia

Til lyst kød, fjerkræ, fisk eller friske salater

Chiaretto Bardolino

Zenato – Veneto

Til antipasti, lyse kødretter eller skaldyr/fisk

Der medfølger et glas Vand/ Mineralvand ved bestilling af et glas vin



54 kr.

54 kr.

69 kr.

69 kr.

74 kr.

74 kr.

79 kr.

84 kr.



69 kr.

69 kr.



Vini Rossi – RØD



69 kr.

Husets Vin

Spørg betjeningen

Calabria IGT "Calabrise"

Ippolito 1845 – Calabrien

Til pasta og pizza retter med kød

Salice Salentino Riserva DOC "Edito"

Casa Vinicola Botter SpA – Apulien

Til italienske retter med kød, pastaretter, bøffer eller vildt

Ripassa Valpolicella

Ripasso Superiore – Zenato – Veneto

God allround vin til varme kødretter og oste

Barbera d'Asti Sup. "Le Orme"

Michele Chiarlo, Nizza Monferrato – Piemonte

Til pastaretter med tomat, pizza og oksekød

Chianti Classico

Castellare di Castellina – Toscana

Til retter med oksekød, bøffer eller retter med "bid"

Etna Rosso "Aglaea"

Tenuta di Aglea, Etna – Sicilien

Til salater, fjerkræ og fisk

Vini da dolce – DESSERTVINE



54 kr.

Moscato d'Asti "San Maurizio"

Vallebelbo – Piemonte

Ideel til frugtdesserter, kager og søde retter

Lambrusco

Grasparossa di Castelvetro DOP – Emilia Romagna

Super med kager, chokolade, desserter og sur-søde-retter

Vin Santo "I Sodi di San Niccolò"

Castellare di Castellina – Toscana

Passito "Gianfranco Ferré"

Feudi del Pisciotto – Sicilien

Aperitif SNACKS



Tilbuddet gælder
fra 11.30-17.00 og
efters kl. 19.30 eller
i forbindelse med
et måltid

Olive

Italienske oliven m/ sten



24 kr.

1 kurv Brød

m/ ekstra jomfru olivenolie



20 kr.

Friskbagt hvidløgsbrød

m/ rosmarin og groft salt

59 kr.

Hvidløgsbrød + Topping

3 forskellige slags

69 kr.

Italienske

kiks med lufttørret Parmaskinke og Ost



59 kr.

Salte lækkerier

Peanuts, chips, saltede mandler, frugt
og nøddemix

59 kr.

Azzurra's Snackkurv

Puffet svær, rejchips samt hjemmelavet
urte- og chilimayo

59 kr.



MENU 1

Forret

Italienske specialiteter

Hovedret

Oksemørbrad/Hamburger

fra **249 kr.**

Ost/ Dessert +50 kr.

SALATER/ ANTIPASTI

Insalata Rustica.....

Lækker mættende salat med blandt andet salat, broccoli, tomater, agurk, squash og kerner vendt i pesto samt topping af feta, kylling og bacon - hertil brød og olie

Piatto di salumi e specialità italiane.....

Tallerken med et udvalg af Azzurra's italienske specialiteter.
Parmaskinke, Rosmarinskinke, Salami, Oliven, Artiskokker, Forårsłøg, Soltørrede tomater, Tomatsalat med Mozzarella og basilikum - hertil brød og olie

Dele Tallerken til
2 personer199 kr.

PASTA

Paglia e Fieno

Båndpasta (indeholder spor af æg), serveret med rødløg, svampemix og lufttørret skinke i en flødesauce tilsmagt med trøffelcreme

Tortelloni ricotta e spinaci

Pasta med fylde af ricotta og spinat (indeholder æg) serveret med laks, frisk spinat samt ricotta sauce

Casareccie servito con guanciale di maiale

Kort pasta serveret med "pulled" svinekæbe, syltede perleløg samt broccoli i en flødesauce

Trottole integrali con manzo, pomodoro e tuberi

Fuldkornspasta med tern af oksekød og rodfrugter samt frisk tomat

Linguine alla Carbonara

Carbonara af ristet bacon med fløde, parmesan og æggeblomme serveret med linguine

*Alle ovennævnte retter er jævnet med parmesan og kan bestilles som vegetar retter

Lasagne al forno servita con insalata verde

Ovnbagt traditionel kød lasagne gratineret med ost, serveret med en grøn salat

Lasagne vegane senza glutine.....

Vegansk og glutenfri Lasagne

GlutenFRI

139 kr.

Pasta del Mese.....

Månedens pasta

MENU 2

Forret

Italienske specialiteter

Hovedret

Pasta/ Pizza

fra **199 kr.**

Ost/ Dessert +50 kr.

PIZZA til dig

AZZURRA
NORDKRAFT

KØD



179 kr.

Filetto di Manzo

Bøf af oksemørbrad (150 gr.) serveret med persille raps, smørstegt persillerod, asparges broccoli, urtestegte kartofler og Bearnaise creme

Ekstra STOR STEAK (200 gr).....

209 kr.

Hamburger della Casa

Azzurra's åbne Burger toppet med løgkompot, ost, sprød bacon og løgringe på en hjemmebagt bolle med hovedsalat, tomat og burgerdressing, serveret med hjemmelavede fritter (spør venligst efter ketchup og/eller mayo)

SANDWICH



109 kr.

A - Tunsalat

B - Skinke & ost

C - Parmaskinke, mozzarella & basilikum olie

D - Salami & ost

E - Kylling & bacon

H - Laks, ricotta & kapers

M - Månedens Sandwich

Alle sandwich
serveres med
SALAT

OST

Piatto di formaggi misti

79 kr.

Ostetallerken serveret med oliventapenade samt kiks og Mostarda - frugt i sennepslage

30 kr.

10 kr.

15 kr.

EXTRA

Grove bund	10 kr.
Glutenfri bund (kun alm. størrelse)	30 kr.
Alm. fyld pr. slags	10 kr.
Gorgonzola, kød fyld salat og dressing	15 kr.

DESSERT



69 kr.

Gateau Marcel

Gateau Marcel chokoladebombe med skovbær
broken gel og frisk ananas i lage

Tiramisú

69 kr.

Klassisk italiensk kage med ladyfingers,
mascarponecreme, kaffe og likør

Isdessert

59 kr.

3 forskellige smagsvarianter anrettet med fløde,
chokoladesauce og nødder

AZZURRA
RISTORANTE ITALIANO

Azzurra Pizza

For Take away
Download APP

SPECIAL PIZZE

119 kr.

Pizza Carpaccio

Tomat, ost, lufttørret skinke, rucola og Parmesan ost

Pizza Stella – Sammenlagt

Lukket pizza med fyld af tomat, ost, Ventricina (Salami) og Ricotta-toppet med lufttørret skinke, rucola og friske cherrytomater

Pizza del mese

Månedens pizza

Pizza Bresaola

Tomat, ost, frisk mozzarella - toppet med Bresaola
(lufttørret okseinderlår), rucola og cherrytomat