



IL TEATRO  
TEATER MENU



### **Gamberoni Teatro**

Pandestegte kæmperejer, stegt i hvidvin og hvidløgsolie.  
Serveres med vores friske sæsonsalat, italiensk dressing og friskbagt brød.

Large Prawns, pan-fried in garlic and white wine.  
Served with our seasonal salad, homemade italian dressing and freshly baked bread.

### **Filetto de Brunello**

Saftig og mør oksemørbrad, serveres med vores hjemmelavede Brunello rødvinssauce, kartofler, polenta og dagens friske grøntsager.

Tenderloin steak, served with our homemade Brunello red wine sauce, potatoes, polenta and vegetables of the day.

**2 retter 299.-**

**Minimum 2 personer.**



# IL TEATRO D A G E N S M E N U



## **Bruschetta con Parma**

1 stk. friskbagt bruschetta med tomat, løg og friskskåret parmaskinke. Serveres sammen med vores sæsonsalat og hjemmelavede italienske dressing.

1 Freshly baked bruschetta topped with tomatoes, onions and freshly cut parma-ham. Served with our seasonal salad and homemade italian dressing.

## **Ribeye-Steak (300g.)**

Vores lækre Ribeye serveres med vores hjemmelavede Madagascar pebersauce, kartofler, polenta og dagens friske grøntsager.

Served with our homemade madagascar peppersauce, potatoes, polenta and vegetables of the day.

**2 retter 299.-**

**Minimum 2 personer.**





# IL TEATRO FORETTER



## 1. Pane al aglio

35.-

Hjemmebagt hvidløgbrød  
Freshly baked garlic-bread

## 2. Bruschetta Mista

89.-

Tre ovnrastede stykker bruschetta med forskellige toppings af artiskokpuré, tomatsovs med smeltet ost, samt tomater og løg marineret i olivenolie og hvidløg. Serveres med vores sæsonsalat og hjemmelavede dressing.

Three oven baked pieces of bruschetta, with different toppings of homemade artichoke puré, tomato sauce with melted chesse, and thinly cut tomatoes and onions marinated in olive oil and garlic. Served with our seasonal salad and homemade dressing.

## 3. Antipasto Misto

109.-

Friskskåret og lufttørret italiensk kød af parmaskinke, bresaola og ventricina. Serveres med vores sæsonsalat, brød og hjemmelavet dressing.

Freshly cut and airdried italian parma ham, bresaola and ventrichino. Served with our seasonal salad, homemade dressing and freshly baked bread.

## 9. Dagens suppe

35.-

Spørg tjener  
Soup of the day, ask waiter

## 5. Gamberoni

129.-

Kæmperejer, pandestegt i olivenolie, hvidvin og hvidløg. Serveres med vores sæsonsalat, citron og hjemmelavet dressing.

Prawns, pan-fried in olive oil, white wine and garlic. Served with our seasonal salad, lemon, homemade dressing and freshly baked bread.

## 6. Bresaola alla Teatro

109.-

Friskskåret og lufttørret italiensk bresaola. Serveres med vores hjemmelavede dressing, salat, parmesanost og friskbagt brød.

Freshly cut and air-dried italian bresaola meat. Served with our seasonal salad, homemade dressing and freshly baked bread.

## 11. Insalata Mista

79.-

Blandet salat, med hjemmelavet italiensk dressing.

Mixed salad, with homemade italian dressing.

## 12. Insalata Caprese

79.-

Salat med friske tomater og mozarella.

Salad with fresh tomatoes and mozarella.



# IL TEATRO KØD



## 37. Ribeye steak (300g.)

299.-

Vores lækre Ribeye steak serveres med hvidløgssmør, basilikum, kartofler, polenta og dagens friske grøntsager.

Ribeye steak with garlic butter and basil dressing. Served with our homemade madagascar peppersauce, potatoes, polenta and vegetables of the day.

## 41. Filetto Il Teatro

249.-

Saftig og mør oksemørbrad, serveres med vores hjemmelavede gorgonzola sauce, kartofler, polenta og dagens friske grøntsager.

Tenderloin steak, served with our homemade gorgonzola sauce, potatoes, polenta and vegetables of the day.

## 42. Filetto al Pepe Verde

249.-

Saftig og mør oksemørbrad, serveres med vores hjemmelavede madagascar pebersauce, kartofler, polenta og dagens friske grøntsager.

Tenderloin steak, served with our homemade madagascar pepper sauce, potatoes, polenta and vegetables of the day.

## 43. Filetto Barolo

249.-

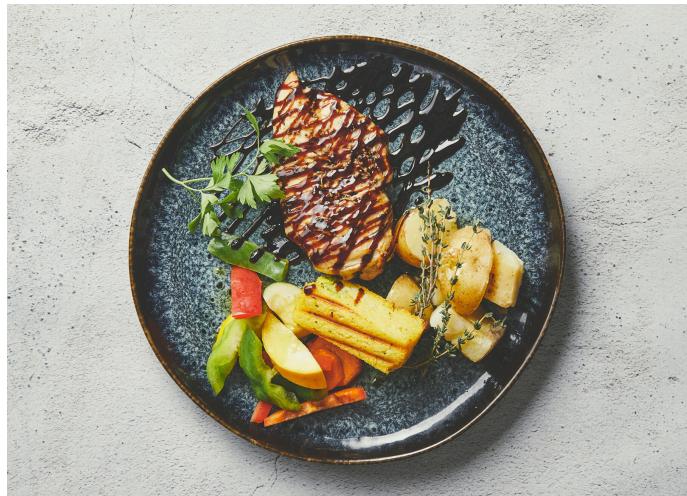
Saftig og mør oksemørbrad, serveres med vores hjemmelavede Brunello rødvinssauce, kartofler, polenta og dagens friske grøntsager.

Tenderloin steak, served with our homemade Brunello red wine sauce, potatoes, polenta and vegetables of the day.





# IL TEATRO KYLLING, FISK OG SKALDYR



## 46. Pollo alla Griglia

169.-

Grillet kyllingebryst, marineret i olivenolie og hvidløg. Serveres med kartofler, polenta og dagens grøntsager.

Grilled chicken breast, marinated in oliveoil and garlic. Served with potatoes, polenta and vegetables of the day.

## 47. Pollo al Balsamico

179.-

Grillet kyllingebryst, marineret i olivenolie og hvidløg. Serveres med balsamico, kartofler, polenta og dagens grøntsager.

Grilled chicken breast, marinated in olive-oil and garlic. Served with balsamico, potatoes, polenta and today's vegetables.

## 51. Salmone alla Griglia

199.-

Grillet laksefilet. Serveres med basilikum, kartofler, polenta og dagens friske grøntsager.

Grilled salmon. Served with potatoes, polenta and today's vegetables.

## 52. Gamberoni dello chef

229.-

Pandestegte kæmperejer, marineret i hvidvin og hvidløg. Serveres med kartofler, polenta og dagens friske grøntsager.

Pan-fried prawns, marinated in white wine and garlic. Served with potatoes, polenta and today's vegetables.



# IL TEATRO PASTA



## 27. Penne Montanara

149.-

Tomatflødesovs, oksefilet, champignon,  
chili og hvidløg.  
*Tomato-cream sauce, beef fillet, mushrooms,  
chilli and garlic.*

## 28. Spaghetti Carbonara

149.-

Fløde, æg og bacon  
*Cream, eggs and bacon*

## 29. Penne al Pollo

149.-

Tomatflødesovs, kylling, champignon,  
chili og hvidløg  
*Tomato-cream sauce, chicken, mushrooms,  
chilli and garlic*

## 30. Tortellini alla Panna

149.-

Tomatflødesovs, skinke og champignon  
*Tomato-cream sauce, ham and mushrooms*

## 31. Lasagne Bolognese

149.-

Bolognese, bechamel og ost  
*Bolognese, bechamel and cheese*

## 33. Penne Vegetariane

149.-

Tomatflødesovs, dagens grøntsager  
*Tomato-cream sauce, vegetables of the day*

## 34. Penne al Salmone e Spinachi

159.-

Fløde, laks og spinat  
*Cream, salmon and spinach*

## 35. Frutti di mare

169.-

Spaghetti med alt godt fra havet  
*Spaghetti with seafood*





# IL TEATRO PIZZA



Alle vores pizzaer serveres med oregano  
*All our pizzas are served with oregano*

## 13. Margherita

99.-

Tomatsovs, ost og oregano  
*Tomato sauce, cheese and oregano*

## 17. Piemontese

119.-

Tomatsovs, ost, oksekød, løg og champignon  
*Tomato sauce, cheese, beef, onions and mushrooms*

## 14. Prosciutto e Funghi

109.-

Tomatsovs, ost, skinke og champignon  
*Tomato sauce, cheese, ham and mushrooms*

## 18. Teatro

129.-

Tomatsovs, gorgonzola, ost, oksemørbrad, bacon, løg og chili  
*Tomato sauce, gorgonzola, cheese, beef, bacon, onion and chilli*

## 15. Salame

115.-

Tomatsovs, ost, pepperoni, paprika og hvidløg  
*Tomato sauce, cheese, pepperoni, red peppers and garlic*

## 19. Lido

119.-

Tomatsovs, ost, tun, rejer, løg og hvidløg  
*Tomato sauce, cheese, tuna, shrimps, onions and garlic*

## 16. Capricciosa

119.-

Tomatsovs, ost, artiskok, skinke, champignon og oliven  
*Tomato sauce, cheese, artichoke, ham, mushrooms and olives*

## 20. Rustica

109.-

Tomatsovs, ost, oksekød, bacon og hvidløg  
*Tomato sauce, cheese, beef, bacon and garlic*







# IL TEATRO PIZZA



Alle vores pizzaer serveres med oregano  
*All our pizzas are served with oregano*

## 21. Padrino

Tomatsovs, ost, stærk stærk salame ventricina,  
oliven og løg  
*Tomato sauce, cheese, salame ventricina,  
olives and onions*

119.-

## 23b. Calzone Bolognese

Indbagt pizza med tomat, ost og spaghetti  
bolognese  
*Closed pizza with tomato sauce, cheese and  
spaghetti bolognese*

139.-

## 22. Vegetariana

Tomatsovs, ost, dagens friske grøntsager  
*Tomato sauce, cheese, vegetables of the day*

119.-

## 24. Caraibi

Tomatsovs, ost, skinke og ananas  
*Tomato sauce, cheese, ham and pineapple*

119.-

## 23. Calzone

Indbagt pizza med tomatsovs, ost, skinke  
og champignon  
*Closed pizza with tomato sauce, cheese, ham  
and mushrooms*

119.-

## 25. Parma

Tomatsovs, ost og parmaskinke  
*Tomato sauce, cheese and parma ham*

109.-





IL TEATRO  
BAMBINO



**53. Pizza Bambino** 59.-

Tomatsovs, ost og skinke  
*Tomato sauce, cheese, ham*



**54. Penne Bambino** 59.-

Pasta med kødsovs  
*Pasta with bolognese*



**57. Filetto Bambino** 99.-

Lille oksemørbrad med kartofler  
*Small tenderloin steak with potatoes*

**58. Gelato Bambino** 29.-

Lille is  
*Small ice cream*



# IL TEATRO DESSERT



## 63. Gelato Misto

Blandet gelato iskugler med flødeskum og chokoladesovs

*Mixed gelato with whipped cream and chocolate syrup.*

## 64. Afoggato Con Strega

3 kugler italiensk gelato, flødeskum, varm espresso og strega likør.

*3 scoops of gelato with whipped cream, warm espresso and strega liqour.*

## 66. Banana Split

3 kugler italiensk vanilje gelato i en splittet banan, med masser af flødeskum og chokoladesovs.

*3 scoops of italian vanilla gelato, in a banana split with plenty of whipped cream and chocolate syrup.*

59.-

89.-

79.-

## 67. Tartufo

Italiensk trøffel is

*Italian truffle ice cream*

## 68. Sorbet

3 kugler af dagens sorbet is

*3 scoops of today's sorbet ice cream*

## 69. Tiramisu

Hjemmelavet tiramisu - en italiensk klassiker

*Homemade Tiramisu - an italian classic*

## 62. Blandet ost

Forskellige italienske oste, serveres med brød

*Different italian cheeses, served with bread*

79.-

69.-

79.-

99.-





# IL TEATRO KAFFE



Dansk kaffe/te	35.-
Kande te	45.-
Espresso	35.-
Espresso Doppio	40.-
Cappucino	45.-
Café Latte	45.-
Irish Coffee (Whiskey)	79.-
Italian Coffee (Sambucca)	79.-

Spørg gerne tjeneren om Grappa kortet.  
For our selection of Grappa, ask your waiter.



## IL TEATRO KOLDE DRIKKE

Coca cola, cola zero,	35.-
fanta, sprite, æblejuice,	45.-
appelsinjuice	59.-
Kande isvand	25.-
Pellegrino	45.-
Øl pilsner	39.-
	59.-
	75.-
Øl Classic	41.-
	61.-
	79.-
Øl Classic	41.-
	61.-
	79.-
Poretti	65.-





# IL TEATRO APERITIF



**Alle vores aperitifs serveres med en lille snack.  
All our aperitifs are served with a small snack.**

## **Aperol Spritz**

Denne forfriskende drink består af aperol, prosecco og et skvat dansk vand eller sodavand, hvis dette foretrækkes.

This refreshing drink is made with aperol, prosecco and a splash of soda or water.

## **Moscato d'Asti**

En mousserende DOCG hvidvin, fremstillet af Mosacto bianco druen. En let perlende, blomsterduftende vin med behagelig sødme og lav alkoholprocent.

Moscato d'Asti is a DOCG sparkling white wine made from the Moscato bianco grape. The wine is sweet and low in alcohol,

89.-

## **Martini**

Vores martini består af gin og vermouth og røres. Kan også laves ud fra dit ønske.

Our Martini is made of gin and vermouth, and is stirred - not shaken. Can be adjusted to your wishes.

49.-

## **Negroni**

Denne bittersøde og forfriskende drink består af gin, sød rød vermouth, campari og isterninger.

Bittersweet and refreshing, the Negroni is one of Italy's most renowned cocktail. It is made of gin, campari, red vermouth and ice cubes.

99.-

99.-



# IL TEATRO

# HVIDVIN

Spørg gerne vores tjener, for at se vinrummet og lære mere om vores andre vine

## Vino della Casa

Husets hvidvin.

*House white wine.*

69.-

249.-

## Cantico Falanghina

Meget tør hvidvin fra Italien med duft af fersken æble og lidt anis. Smagen er blød og intens. Fremragende akkompagnement til retter med fisk, hvidt kød eller kylling.

129.-

349.-

## Pinot Grigio

Frisk og let-drikkelig hvidvin produceret af 100% Pinot Grigio druer fra Venedig, i det nordøstlige Italien. Vinen har en sprød og frugtig duft med noter af æble og fersken samt en elegant, blød og delikat frugtsmag med et strejf af hasselnødder. Tør og god til lette retter.

*Fresh and dry white wine produced from 100% Pinot Grigio grapes from Venice, in northeastern Italy. The wine has a crisp and fruity aroma with notes of apple and peach as well as an elegant, soft and delicate fruit flavor - with a touch of hazelnuts. Good for light dishes.*

89.-

299.-

*Very dry white wine from Italy, with the scent of peach apple and a little anise. The taste is soft and intense. Excellent accompaniment to dishes with fish, white meat or chicken.*

## Rosévin

### Bardolino Chiaretto

Tør og frisk rosévin, fremstillet med baggrund i de stedbundne druetype Corvina, Rondinella og Molinara fra Bardolino Classico-zonen, som ligger på højre side af Lago di Garda nord for Verona. Passer til lette retter.

*Dry and fresh rosé wine, from the grape varieties Corvina, Rondinella and Molinara from the Bardolino Classico zone, located on the right-hand side of Lake Garda north of Verona. Suitable for light dishes.*

89.-

289.-





# IL TEATRO R Ø D V I N

<b>Vino della Casa</b>	69.-	<b>Barbera D'Alba</b>	129.-
Husets rødvin. Spørg tjener. <i>House red wine. Ask waiter.</i>	249.-	Saftig, rød frugt omgivet af balanceret syre og med en flot, peberkrydret eftersmag. Åben og gavmild duft hvor kirsebær, brombær og jordbær kæmper om opmærksomheden. Alsidig og kan spille sammen med en lang række madretter. Anbefales til tomatbaserede retter som pizza og lasagne, eller til kylling.	369.-
<b>Valpolicella Classico</b>	99.-	<i>Juicy, red fruit surrounded by balanced acidity and with a nice, peppery aftertaste. Open and generous scent where cherries, blackberries and strawberries are fighting for attention. Versatile and can play with a wide range of dishes. Recommended for tomato-based dishes such as pizza and lasagna, or for chicken.</i>	
Den klassiske, elegante Valpolicella er født til middelhavsmad, forretter og pasta. Frisk, sprød og lækende med druenær smag, frisk syre og toner af viol og kirsebær. Lavet af 60% Corvina, 30% Rondinella og 10% Molinara.	299.-		
<i>The classic, elegant Valpolicella is perfect for Mediterranean food, appetizers and pasta. Fresh, crisp and refreshing, with hints of violet and cherry. Made from 60% Corvina, 30% Rondinella and 10% Molinara.</i>		<b>Amarone della Valpolicella</b>	199.-
<b>Chianti Classico</b>	119.-	Kraftig og velmagende, med en smag af bl.a. mørke frugter, chokolade, eg og tobak. Dette er en topvin, hvor kun de bedste druer bruges og tørres indendørs i fire måneder (også kaldet "Appassimento"), inden gæringen igangsættes. Denne metode giver en høj koncentration af alkohol og tanniner. Vinen har desuden en stor krop og en fantastisk intensitet, som kan smages i glasset. Et godt match til kraftige retter, som f.eks. kød og til lagrede oste	599.-
En af de mest klassiske vine, lavet af den udsøgte Sangiovese drue. Smagen er rund og velafbalanceret med noter af røde frugter, kirsebær, blomster og krydderier. Livlige, men behagelige tanniner. Bedst til kød.	349.-	<i>Powerful and tasty, with a taste of dark fruits, chocolate, oak and tobacco. This is a top wine where only the best grapes are used and dried indoors for four months (also called "Appassimento") before the fermentation is started. This method gives a high concentration of alcohol and tannins. A good match for hearty dishes such as red meat and for aged cheeses. Also goes well with our Teatro Pizza.</i>	
<i>One of the most classic wines, made from the exquisite Sangiovese grape. The taste is round and well-balanced with notes of red fruits, cherries, flowers and spices. Lively but pleasant tannins. Best for meat.</i>			



Spørg gerne vores tjener,  
for at se vinrummet og lære mere om  
vores andre vine.

# IL TEATRO R Ø D V I N

The two Kings of italian wines

## Barolo

100% Nebbiolo.

Barolo er en Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) vin, produceret i den norditalienske region Piemonte.

Barolo er kendt som "kongen af italienske vine" og er en aldersværdig rødvin, med en høj tannin og en eftersmag af rosenblad, kirsebær- og hindbærsauce, kanel, hvid peber, og med alderen, lakrids, læder og chokolade.

Barolo's intense tannin er faktisk en fordel, når den matches med rigt, fedt kød og pastaretter.

*Barolo is a red Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) wine produced in the northern Italian region of Piedmont.*

*It is known as the "King of wines" and is a high-tannin, age-worthy red wine, with an aftertaste of Rose petal, cherry and raspberry sauce, cinnamon, white pepper, and, with age, licorice, leather, and chocolate. Barolo does have intense tannin, but this actually acts as a benefit when matched with rich fatty meats and pasta dishes.*

219.-

649.-

## Brunello di Montalcino

100% Sangiovese, fra Toscana.

Brunello di Montalcino anerkendes som kongen af Sangiovese og i 1980 var Brunello di Montalcino blandt de fire vine, der blev tildelt den første Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG).

I dag er Brunello en af Italiens mest anerkendte vine.

Denne vins harmoniske krop kan nydes til velstrukturerede og sammensatte retter såsom rødt kød, vildt, svampe og trøfler. Den passer også perfekt sammen med internationale køkkenretter med en base af kød og saucer.

*Brunello di Montalcino is considered the "creme de la creme" of Tuscan Sangiovese.*

*With its elegance and harmonious body, this wine allow for accompaniments of well structured and composite dishes such as red meats, mushrooms and truffles. It also goes perfectly together with international cuisine dishes with a base of meats and sauces.*

*In 1980, Brunello di Montalcino was among the four wines awarded the first Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) designation. Today it is one of Italy's most famous and beloved wines.*

299.-

849.-