

## ARENA APERITIF 75,-

Forfriskende drink med vodka, Grapecello, citronsirup og mynte.



## ROYAL ARENA-MENU 235,-

### ANTIPASTI-BRÆT & GRØNKÅLSSALAT

Et udvalg af vores altid populære pølse og ost fra egen import samt en lækker grønkålssalat med granatæbler.

### 1 VALGFRI PIZZE (VÆLG MELLEM)

#### SALUMI

Ikke så meget lir, bare gode råvarer!  
Tomat, mozzarella og spicy "Ventricina" salami.

#### MARCHERITA

Tomat, bøffelmozzarella, cherrytomat,  
basilikumolie og frisk basilikum.

#### DENNY SPECIAL

Mozzarella, kartoffel, gedeost, rosmarin og trøffelolie.

#### ARENØSE SPECIAL

Tomat, mozzarella, prosciutto cotto,  
mascarpone og friske bøftomater.

#### TIRAMISU

Helt klassisk med mascarpone-creme, brandy, espresso og kakao.

## VINMENU 250,-

### ARENA APERITIF

1 GLAS HVIDVIN "SOAVE OTTO"  
1 GLAS RØDVIN BARBERA D'ASTI "LE ORME"  
1 GLAS RØDVIN CHIANTI CLASSICO CASTELLARE

## BØRNEMENU 149,-

### ANTIPASTI-BRÆT

VALGFRI PIZZA (KIDS SIZE)  
2 KUGLER VANILJEIS

# COCKTAILS - 6 FOR 300



## TJENERENS KØKKENSJUS

Vodka, soda, hjemmelavet citron-lemonade og frisk mynte.

75,-

## KØKKENS KØKKENSJUS

Mørk rom, soda, hjemmelavet lime/ingefær /citrongræs lemonade og frisk mynte.

75,-

## APEROL SPRITZ

Den klassiske italienske aperitif med Aperol, prosecco, danskvand og appelsin.

75,-

## GIN TONIC

Gin, tonic og en kvist frisk rosmarin.

75,-

# SODAVAND & VAND

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta	32,-
Hjemmelavet lemonade: Lime	35,-
Hjemmelavet lemonade: Citrongræs og ingefær	35,-
Panna kildevand eller San pellegrino	35,-

# ØL

	40 CL.	60 CL.
<b>GORM'S PIZZAØL (6%)</b> I vores øjne den perfekte pizzaøl!	60,-	75,-
<b>PORETTI N°4 (5,5 %)</b> Undergæret pilsner på bygmalt og humle, strågul med en let krop.	60,-	75,-
<b>TUBORG RÅ (4,5%)</b> Ufiltreret pilsner, brygget på økologiske råvarer.	55,-	70,-
<b>JACOBSEN YAKIMA IPA (6,5%)</b> West coast inspireret IPA baseret på 4 humletyper.	60,-	75,-
<b>JACOBSEN BROWN ALE (6%)</b> Vores egen udviklede pizza ale. .	60,-	70,-

# BOBLER OG ROSÉ

	15 CL.	75 CL.
<b>PROSECCO TREVISO, FRATELLI COLLAVO (ØKO)</b> Liflige bobler med blomstret frugt og pærenoter.	65,-	275,-
<b>GRECO NERO "PESCANERA", IPPOLITO</b> Limousine-rosé.	75,-	325,-

# HVIDVIN



	15 CL.	75 CL.
<b>LETTE</b>		
SOAVE "OTTO", PRÁ (ØKO) Havtorn, jasmin og lys stenfrugt.	75,-	325,-
FALANGHINA, ANTICA FATTORIA Let, elegant og frisk.	70,-	250,-
<b>FRUGTRIGE</b>		
RIESLING ITALICO, ST. PAULS Blomster, æble og stikkelsbær.	85,-	350,-
<b>FYLDIGE</b>		
CHARDONNAY LANGHE, RONCHI Æble, citrus, ananas og smoke.		450,-
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE, FRATELLI COLLAVO (ØKO) Moden williamspære og duften af kornmark.		275,-

# RØDVIN



	15 CL.	75 CL.
<b>LETTE OG ELEGANTE</b>		
BARBERA D'ASTI "LE ORME", MICHELE CHIARLO Blomme, skovbær og urter.	80,-	325,-
<b>KLASSISKE</b>		
RIPASSO VALPOLICELLA, MARIAB.-MASSIMAGO (ØKO) Saftig med smag af syltede og tørrede kirsebær.	90,-	425,-
<b>KRAFTFULDE</b>		
BAROLO "TORTONIANO", MICHELE CHIARLO Top-Barolo fra top-producent.		775,-