

# ANTIPASTI

## 80/ 3 FOR 225 (Vælg 3 forskellige)

### SVAMPE-ARANCINI

3 friterede risottokugler på svamperisotto med persille/spinatpuré på toppen.

### OST-OST-OST

3 italienske oste fra egen import med tomat/chili-marmelade, honningsyltede nødder og brød.

### PØLSE-PØLSE-PØLSE

2 italienske salami og 1 egen udviklet dansk pølse. Grillet og syltet grønt, romesco og brød.

### GRIS OG BØFFEL

Vores 16 måneders modnet parmaskinke, bøffelmozzarella, letsyltet rødbede og ristede pinjekerner.

### SCAMPI-REJER

Stegt i chili og hvidløg. Serveres med brød.

### CARPACCIO

Tyndtskåret okse anrettet med trøffelmayo, citron, rucola, røgede mandler og parmesan. Serveres med brød.

### CANNELLONI

2 cannelloni med stegte svampe, grønkål og mascarpone. Gratineret med brunet smør og parmesan.

### POLENTA FRITTER

Severes med trøffelmayo og friskrevet parmesan.

# GOURMETPIZZE

## SIGNATURPIZZA

### KRØLLE PÅ HALEN 130

Til dig der har opgivet januar kuren, og sætter pris på en lettere syndig, men utrolig lækker pizza!

Mozzarella, lufttørret skinke lavet af fritgående sortbroget grise fra Troldgaarden, jordskokker vendt i gremolata (persille, citronskal og hvidløg), vinaigrette på brunet smør og hasselnødder.

*“Såfremt mine italienske venner får nys om, at vi har puttet brunet smør på en pizza, er jeg bange for at blive jagtet med en høtyv næste gang jeg viser mig i Støvlelandet, men den smager bare sindssygt godt” - Gorm Wisweh.*

Psst! Pizzaen kan være et gensyn for Aarhusianske pizzaelskere, da den tidligere er blevet serveret i Aarhus under navnet “Smilets By”.

### VEGETAR **Lidt ekstra grønt?** Tilkøb grønkålssalat for kun 20 kr.

### MARGHERITA 110

- The mother of all pizze! Tomat, bøffelmozzarella, cherrytomat, basilikumolie og frisk basilikum.

**Tip! Vil du have den friske bøffelmozzarella på efter ovn, så sig till!**

### SWEET TRUFFLE 100

Toma Piemontese ost, sød kartoffel, chili-fraiche, salvie og trøffeltapenade.  
**Tilføj pancetta +20 kr.**

### DENNY SPECIAL 110

Mozzarella, kartoffel, gedeost, rosmarin og trøffelolie.

### OKSE **Husk det grønne!** Tilkøb grønkålssalat for kun 20 kr.

### PARTY I PROVINSEN 115

Tomat, mozzarella, hakket oksekød rørt med chili, grønkål, creme fraiche og citron.

### GORM'S HOTTIE 125

Tomat, mozzarella, ricotta, grøn peber, braiseret okse rørt med chili, hvidløg og persille. Toppes med agurkerelish, chilitapenade og frisk basilikum.

### LAM **Lidt ekstra grønt?** Tilkøb grønkålssalat for kun 20 kr.

### LISSNERS LAM 115

Sydfynsk lammesalami, mozzarella, knoldselleri som puré og crudité, cherrytomat, æble, rosmarin og rucola.

### GRIS **Husk det grønne!** Tilkøb grønkålssalat for kun 20 kr.

### SALUMI 100

Tomat, mozzarella og spicy “Ventricina” salami.  
**Tip! Prøv med hjemmelavet pesto og rucola +25 kr.**

### ARENDE SPECIAL 115

Tomat, mozzarella, prosciutto cotto, mascarpone og sæsonens friske tomater.

### CIAO BELLO 125

Tomat, mozzarella, persille, portobello svampe, mascarpone og pancetta.

### GORM'S HAWAII 125

Tomat, mozzarella, prosciutto cotto, cherrytomat, grøn peber, mascarpone, frisk ananas og basilikum.

### MISS WISHBONE 125

Tomat, mozzarella, kartoffel, rosmarin, vores fantastiske parmaskinke modnet i 16 måneder, pesto og rucola.

### CASPER BRAID SPECIAL 125

Tomat, mozzarella, flødestuvet spinat, spicy “Ventricina” salami og gorgonzola.



# VINTERMENU 225

Kulden bider udenfor, men hos Gorm's er der dejlig lunt, så forlæng dit besøg med vores 3-retters vintermenu.

### PØLSE - PØLSE - OST

Gorm's udvalgte pølser og ost fra egen import. Serveres med tomat- chilimarmelade, syltet grønt, romesco og hjemmelavet brød.

### VALGFRI GOURMETPIZZA

Vælg frit mellem alle vores gourmetpizze.

### TIRAMISU

Den klassiske italienske dessert med mascarpone-creme, brandy, espresso og kakao.

# ITALIENERTÆV 350

## DET BEDSTE FRA MENUKORTET!

**Vi bliver ved med at servere indtil I siger “FINITO”.**

Læn jer tilbage og nyd en aften, hvor vi serverer det bedste fra menukortet af snacks, antipasti og gourmetpizze bestemt af køkkenet.

Når I er mætte og siger “FINITO” runder vi af med en dessert.

Skal bestilles af alle ved bordet, da retterne serveres til deling om bordet som ved en autentisk italiensk “family dinner”.

*“Tæv er min klare anbefaling, hvis man vil have en autentisk Gorm's oplevelse, men forbered jer på at det kan være hårdt at rejse sig fra stolen, når I er færdige” - Gorm Wisweh*

# SALATER

### GORM'S CÆSARSALAT 110

Plukket unghane, pancetta, hjertesalat, rucola edamame-bønner, rugchips, parmesan og hjemmelavet dressing.

### LAKSESALAT 110

Lakserillette, hjertesalat, knoldselleri, spæde salater og æble vendt i æbleeddike vinagreitte. Serveres med brød.

# SIDES

### HVIDLØGSBRØD 50

Måske verdens bedste hvidløgsbrød. Oplagt at dele! Toma Piemontese ost og hvidløg- persilleolie.

### GRØNKÅLSSALAT 35

En frisk salat ved siden af din hovedret. Grønkål, hjertesalat, persillefraiche og granatæble.

\* Ligesom med alle vores ting, har vi gjort os umage med at lave den til dig, så den er fri for gluten. Desværre kan vi ikke garantere, at der ikke alligevel er små spor af gluten.