



## "ITALIENERTÆV" 330

- Børn under 12 år 145

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

Vi serverer til I er mætte og råber "FINITO".

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

## VINMENU 200

KØKKENSJUS EFTER EGET VALG

1 GLAS HVIDVIN "SOAVE OTTO"

1 GLAS RØDVIN BARBERA D'ASTI "LE ORME"

1 GLAS RØDVIN CHIANTI CLASSICO CASTELLARE

## SNACKS & ANTIPASTI

### SNACKTALLERKEN 75

Salte røgede mandler, oliven, rugbrødschips med rygeostcreme og sprøde flæskesvær med romesco.

### POLENTAFRITTER 75

Med trøffelmayo og friskrevet parmesan.

### CAPRESE 75

Bøftomat, flasketomat, syltede grønne tomater, syltede grønne jordbær, bøffelmozzarella, saltet pistacie, balsamicoglace, ramsløgolie og havesyre.

### ANTIPASTI-BRÆT 125 PR. PERSON

Udvalgt charcuteri fra egen import og cremet bøffelmozzarella. Serveret med grillet grønt, oliven, syltede løg, dyp og brød.

### HVIDLØGSBRØD 50

Oplagt at dele! Toma Piemontese ost og hvidløg- persilleolie.

## SALAT

### GORM'S CÆSARSALAT 110

Plukket unghane, sprød pancetta, hjertesalat, edamame bønner, rugchips, parmesan og vendt i vores egen dressing.

### SIDE SALAT MED GRØNKÅL 25

Grønkål, hjertesalat, persillefraise og granatæble.

## PASTA

### PASTA CON CONIGLIO 135

Pappardelle med hvidvinsbraiseret kanin, kaninsauce, syltet gulerod, gulerodspuré, frisk salvie og friteret rucola.

### CANNELLONI 125

4 cannellonirør med spinat og ricotta på en bund af spinatpuré toppet med frisk spinat og parmesan.

### PASTA AL RAGÚ 125

Bolo som mama laver den. Pappardelle med ragú af skært oksekød fra fritgående kvæg fra Kildegaardens ved Mariager fjord, rødvin, kraftig tomatsovs kogt sammen med et lille twist af danske rodfrugter. Toppes med friskrevet parmesan.

## GORM'S PIZZE

Vores pizze bages tynde og sprøde efter romersk tradition på en base af koldhævet surdej. Altid toppet med frisk mozzarella, de bedste råvarer fra støvlelandet og et markant nordisk aftryk.

## ÅRSTIDENS SIGNATURPIZZA

### SUMMER VEGGIE 140

Vegetarpizza, der smager vidunderligt af sommer og sol.

Tomat, bøffelmozzarella, cherrytomat, grillet aubergine, grillet squash, grillet padron, ricotta, røgede mandler, olivenolie og frisk basilikum.

Vi har længe leget med tanken om en vaskeægte vegetarisk sommerpizza. Nu har vi fundet den helt rette formel, og så kan sommeren bare komme an.

## VEGETAR

### MARGHERITA 130

- The mother of all pizze! Tomat, bøffelmozzarella, cherrytomat, basilikumolie og frisk basilikum. Tip! Prøv med frisk bøffelmozzarella efter ovnen.

### SWEET TRUFFLE 120

Toma Piemontese ost, sød kartoffel, chili-fraiche, salvie og trøffeltapenade.

### DENNY SPECIAL 120

Mozzarella, kartoffel, gedeost, rosmarin og trøffelolie.

## GRIS

### SALUMI 120

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

### GORM'S HAWAII 140

Alt andet end en klassisk Hawaii pizza! Tomat, mozzarella, prosciutto cotto, cherrytomat, grøn peber, mascarpone, frisk ananas og basilikum.

### MISS WISHBONE 140

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

PARMESAN PÅ  
DIN PIZZA +10

FULDKORNS  
BUND +10

GLUTENFRI  
BUND\* +20

## LOKAL PIZZA

### CASPER BRAID SPECIAL 140

En Gorm's klassiker, der kun fås i Magstræde!

Tomat, mozzarella, flødestuvet spinat, spicy "Ventricina" salami og gorgonzola.

*"Den første pizza jeg udviklede sammen med min kammerat, Casper Braid. En pizza, der har været på kortet siden åbningen her i Magstræde i 2008, så den har en helt speciel plads i mit hjerte. Den er desuden den perfekte kur, hvis man har lidt ondt i håret fra dagen før"* - Gorm Wisweh

## OKSE

### GORM'S HOTTIE 140

Krydret pizza med oksekød fra fritgående kødkvæg fra Kildegaardens ved Mariager Fjord. Tomat, mozzarella, ricotta, grøn peber, braiseret okse med chili og hvidløg. Toppes med agurkerelish, chilitapenade og frisk basilikum.

## PIMP YOUR PIZZA 20 PR. STK

- VORES EGEN PESTO & RUCOLA

- FRISK BØFFELMOZZARELLA

- CREMET MASCARPONE

- RICOTTA

- MILD GEDEOST

- PROSCIUTTO COTTO - KOGT ITALIENSK SKINKÆ

- 16 MÅNEDERS MODNET PARMASKINKE

- SPICY VENTRICINA SALAMI

- PANCETTA

## DESSERTER

### TIRAMISU 50

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

### RØDGRØD 70 BØRN UNDER 12 ÅR 35

Sommerdesserten over dem alle. Jordbær, italiensk mælkeis, marengs og kys.

### DESSERTPIZZA 85

Syndig, men lækker! Nutella, marshmallows, banan og hasselnødder. Perfekt til at dele!

MÆLKEIS PÅ DIN  
DESSERTPIZZA  
+15æ



\* 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 spor af gluten.


COCKTAILS - 6 FOR 300 (SPAR 150)	
<b>KØKKENS KØKKENSJUS</b> Mørk rom, soda, hjemmelavet lime/ingefær/citrongræs lemonade og frisk mynte.	75
<b>TJENERENS KØKKENSJUS</b> Vodka, soda, hjemmelavet citron lemonade og frisk mynte.	75
<b>APEROL SPRITZ</b> Den klassiske italienske aperitif med Aperol, prosecco, danskvand og appelsin.	75
<b>GIN TONIC</b> Gin, tonic og en kvist frisk rosmarin.	75

SODA & VAND	 25 CL.	 40 CL.	
COCA-COLA, ZERO ELLER FANTA	32		
SAN PELLERGRINO M/BRUS			35
PANNA KILDEVAND			35
HJEMMELAVET LEMONADE lime/ingefær/citrongræs		35	
HJEMMELAVET LEMONADE citron		35	

COCKTAIL/VIN MENU 200
KØKKENSJUS EFTER EGET VALG
1 GLAS HVIDVIN "SOAVE OTTO"
1 GLAS RØDVIN BARBERA D'ASTI "LE ORME"
1 GLAS RØDVIN CHIANTI CLASSICO CASTELLARE

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

ØL	 50 CL.	 40 CL.	 60 CL.
<b>GORM'S PIZZAØL (6%)</b> I vores øjne den perfekte pizzaøl! En formidabel kombination af frugthed og dybde, der matcher de hvide såvel som de røde pizze!		60	75
<b>PORETTI N°4 (5,5%)</b> Undergæret pilsner på bygmalt og humle, strågul med en let krop. Stærk harmoni, fruity aromatiske noter som forsøder den moderate bitterhed.		60	75
<b>JACOBSEN YAKIMA IPA (6,5%)</b> West coast inspireret IPA baseret på 4 humletyper, med snerpende bid af humle samtidig med en eksotisk, frisk og let syrlig duft af tropisk frugt.		60	75
<b>GORM'S ALE (6%)</b> Vores egen udviklede pizza ale. Rubinrød med en sød karamel duft og noter af toffee og appelsin. Mellem-fyldig krop med en varmende behagelig sødme.	70		

HVIDVIN		 15 CL.	 75 CL.
DE LETTE	SOAVE "OTTO", PRÁ (ØKO) Havtorn, jasmin og lys stenfrugt.	75	325
	FALANGHINA, ANTICA FATTORIA Let, elegant og frisk.	70	250
FRUGTRIGE	LUGANA "LIMNE", TENUTA ROVEGLIA Aromatisk med lime og litchi.		300
	RIESLING ITALICO, ST. PAULS Blomster, æble og stikkelsbær.	85	350
FYLDIGE	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.
LETTE OG ELEGANTE	BARBERA D'ASTI "LE ORME", MICHELE CHIARLO Blomme, skovbær og urter.	80	325
	PINOT NOIR "LUZIA", ST. PAUL'S Jordbær, kirsebær, brombær og vanilje.		375
FRUGTDREVNE	APPASSIMENTO SALENTO, VALLONE Moden, tørret frugt og god kraft.	75	275
	CANNONAU DI SARDEGNA, "LILLOVÉ", GABBAS Ekspressiv, solmoden og blød.		325
KLASSISKE	SUPERTUSCAN "POGGIO ALLA GUARDIA", ROCCA DI FRASINELLO Fyldig, intens og let krydret.		350
	CHIANTI CLASSICO, CASTELLARE Bær, salvie og muld.	85	400
	RIPASSO VALPOLICELLA, MARIAB.-MASSIMAGO (ØKO) Saftig med smag af syltede og tørrede kirsebær.	90	425
KRAFTFULDE	AMARONE DELLA VALPOLICELLA, MASSIMAGO (ØKO) Kirsebær, svesker og chokolade.		675
	BAROLO "TORTONIANO", MICHELE CHIARLO Top-Barolo fra top-producent.		775





# GORM'S PIZZE

Vores pizze bages tynde og sprøde efter romersk tradition på en base af koldhævet surdej. Altid toppet med frisk mozzarella, de bedste råvarer fra støvlelandet og et markant nordisk aftryk.

## ÅRSTIDENS SIGNATURPIZZA

### SUMMER VEGGIE 140

Vegetarpizza, der smager vidunderligt af sommer og sol.

Tomat, bøffelmozzarella, cherrytomat, grillet aubergine, grillet squash, grillet padron, ricotta, røgede mandler, olivenolie og frisk basilikum.

Vi har længe leget med tanken om en vaskeægte vegetarisk sommerpizza. Nu har vi fundet den helt rette formel, og så kan sommeren bare komme an.

## VEGETAR

### MARGHERITA 130

- The mother of all pizze! Tomat, bøffelmozzarella, cherrytomat, basilikumolie og frisk basilikum. Tip! Prøv med frisk bøffelmozzarella efter ovnen.

### SWEET TRUFFLE 120

Toma Piemontese ost, sød kartoffel, chili-fraiche, salvie og trøffelapenade.

### DENNY SPECIAL 120

Mozzarella, kartoffel, gedeost, rosmarin og trøffelolie.

## GRIS

### SALUMI 120

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

### GORM'S HAWAII 140

Alt andet end en klassisk Hawaii pizza! Tomat, mozzarella, prosciutto cotto, cherrytomat, grøn peber, mascarpone, frisk ananas og basilikum.

### MISS WISHBONE 140

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

PARMESAN PÅ  
DIN PIZZA +10

FULDKORNS  
BUND +10

GLUTENFRI  
BUND\* +20

## LOKAL PIZZA

### CASPER BRAID SPECIAL 140

En Gorm's klassiker, der kun fås i Magstræde!

Tomat, mozzarella, flødestuvet spinat, spicy "Ventricina" salami og gorgonzola.

*"Den første pizza jeg udviklede sammen med min kammerat, Casper Braid. En pizza, der har været på kortet siden åbningen her i Magstræde i 2008, så den har en helt speciel plads i mit hjerte"*  
- Gorm Wisweh

## OKSE

### GORM'S HOTTIE 140

Krydret pizza med oksekød fra fritgående kødkvæg fra Kildegaarden ved Mariager Fjord. Tomat, mozzarella, ricotta, grøn peber, braiseret okse med chili og hvidløg. Toppes med agurkerelish, chilitapenade og frisk basilikum.

## PIMP YOUR PIZZA 20 PR. STK

- VORES EGEN PESTO & RUCOLA
- FRISK BØFFELMOZZARELLA
- CREMET MASCARPONE
- RICOTTA
- MILD GEDEOST
- PROSCIUTTO COTTO - KOGT ITALIENSK SKINKE
- 16 MÅNEDERS MODNET PARMASKINKE
- SPICY VENTRICINA SALAMI
- PANCETTA

## DESSERTER

### TIRAMISU 50

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

### RØDGRØD 70 BØRN UNDER 12 ÅR 35

Sommerdesserten over dem alle. Jordbær, italiensk mælkeis, marengs og kys.

### DESSERTPIZZA 85

Syndig, men lækker! Nutella, marshmallows, banan og hasselnødder. Perfekt til at dele!

MÆLKEIS PÅ DIN  
DESSERTPIZZA  
+15æ

# SALAT

### GORM'S CÆSARSALAT 110

Plukket unghane, sprød pancetta, hjertesalat, rucola, edamamebønner, rugchips, parmesan vendt i vores dressing.

# PIZZAKLAPPERE

En pizzaklapper er en halv pizza foldet sammen omkring sprød salat.

Klapperen så dagens lys første gang i 2011 ved Gorm's i Torvehallerne, som et hurtigt alternativ til de travle Torvehals gæster.

### GITTE STALLONE 70

Salat, mozzarella, kartoffel, rygeostcreme, karse, agurk og hjemmerimmet laks rørt med urter.

### SPICY SALUMI 70

Salat, tomat, mozzarella, spicy "Ventricina" salami, grillet artiskok og urte-dressing.

### PARMA-PESTO 70

Salat, tomat, mozzarella, soltørret tomat, parmaskinke og basilikumpesto.

# SIDES

### HVIDLØGSBRØD 50

Måske verdens bedste hvidløgbrød. Nok til at dele!

### GRØNKÅLSSALAT 25

Grønkål, hjertesalat, persillefraiche og granatæble.

# KAFFE ON THE GO

Espresso 25

Varm Kakao 35

Americano 25

Caffe Latte 35

Macchiato 25

The 35

Cappucino 35

Ekstra Shot +8



GORMSPIZZA



GORMSPIZZA

\* 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.



## "GIRO DI ITALIA" 330

- Kids under 12 years 145

A tribute to the Italian "family style" dinner, where small dishes are shared around the table.

Sit back and enjoy your company while we serve snacks, antipasti and gourmet pizze until you say "FINITO".

Must be ordered by the entire table and no later than one hour before the kitchen closes.

*"The Giro d'Italia is my clear recommendation, if you are looking for an authentic Gorm's experience, but I have to warn you that it might be difficult to get up from the chair afterwards" - Gorm Wisweh*

## WINE MENU 200

CHOOSE "CHEF'S OR WAITERS FAVOURITE" COCKTAIL

1 GLASS OF WHITE WINE "SOAVE OTTO"

1 GLASS OF RED WINE BARBERA D'ASTI "LE ORME"

1 GLASS OF RED WINE CHIANTI CLASSICO CASTELLARE

## SNACKS & ANTIPASTI

### SNACK PLATE 75

Salty and smoked almonds, olives, rye bread chips with smoked cheese cream and crispy pork cracklings with romesco.

### POLENTA FRIES 75

With truffle mayo and grated parmesan.

### CAPRESE 75

Beef tomato, San Mazano, pickled green tomatoes, pickled green strawberries, buffalo mozzarella salted pistachio, balsamico glaze, ramson oil and sorrel.

### ANTIPASTI-BOARD 125 PR. PERSON

Charcuteri from own import and creamy buffalo mozzarella. Served with grilled greens, pickled onions, tapenade and bread.

### GARLIC BREAD 50

Toma Piemontese cheese and garlic/parsleyoil.

## SALAD

### GORM'S CAESARSALAD 110

Plucked chicken, pancetta, lettuce, rocket salad, edamame beans, rye bread, parmesan and homemade dressing.

### SIDE SALAD WITH KALE 25

Kale, lettuce, parsley-fraiche and pomegranate.

## PASTA

### PASTA CON CONIGLIO 135

Pappardelle with rabbit braised in white wine, rabbit sauce, pickled carrot, carrot puree, fresh sage and fried rocket salad.

### CANNELLONI 125

4 cannelloni with spinach and ricotta on a base of spinach puré topped with fresh spinach and parmesan.

### PASTA AL RAGÚ 125

Bolo like mama made it!  
Pappardelle with beef ragú from free range cattle from Kildegaarden, red wine and tomato sauce with a twist of danish root vegetables. Topped with freshly grated parmesan.

## GORM'S PIZZE

Our pizze are baked thin and crusty in the Roman style. They are made on a base of cold raised sour dough. Always topped with fresh mozzarella and the best commodities from Italy and Scandinavia.

### SEASONAL SIGNATURE PIZZA

#### SUMMER VEGGIE 140

Veggie pizza, with a wonderful taste of summer and sunshine.

Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomato, grilled eggplant, grilled zucchini, grilled padron, ricotta, smoked almonds, olive oil and fresh basil.

For a long time we have wanted a veggie pizza with a summer feeling. Now we've found the perfect combo.

### VEGGIE

#### MARGHERITA 130

The Mother of all pizze!  
Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomato, basil oil and fresh basil.  
Tip! Try fresh buffalo mozzarella added after the oven.

#### SWEET TRUFFLE 120

Toma Piemontese cheese, sweet potato, chili-fraiche, sage and truffle tapenade.

#### DENNY SPECIAL 120

Mozzarella, potato, goat cheese, rosemary and truffle oil.

### PORK

#### SALUMI 120

Tomato, mozzarella and spicy "Ventricina" salami.

#### GORM'S HAWAII 140

Not your regular Hawaii pizza!  
Tomato, mozzarella, prosciutto cotto, cherry tomato, green pepper, mascarpone, fresh pineapple and fresh basil.

#### MISS WISHBONE 140

Tomato, mozzarella, potato, rosemary, parma ham matured for 16 months, pesto and rocket salad.

PARMESAN  
ON TOP +10

WHOLEMEAL  
PIZZA +10

GLUTENFREE  
PIZZA\* +20

### LOCAL PIZZA

#### CASPER BRAID SPECIAL 140

A Gorm's classic that is only sold in Magstræde!

Tomato, mozzarella, creamy spinach, spicy "Ventricina" salami and gorgonzola.

*"The first pizza i developed with my buddy, Casper Braid. A pizza that has been on the menu card since the opening here in Magstræde back in 2008. Needless to say it holds a special place in my heart"*  
- Gorm Wisweh

### BEEF

#### GORM'S HOTTIE 140

Spicy pizza with beef from freerange cattle from Kildegaarden at Mariager Fjord.  
Tomato, mozzarella, ricotta, green pepper, braised beef with chili and garlic. Topped with cucumber relish, chili tapenade og fresh basil.

### PIMP YOUR PIZZA 20 EACH

- OUR OWN PESTO & ROCKET SALAD
- FRESH BUFFALO MOZZARELLA
- CREAMY MASCARPONE
- RICOTTA
- MILD GOAT CHEESE
- PROSCIUTTO COTTO - ITALIAN HAM
- PARMA HAM MATURED FOR 16 MONTHS
- SPICY VENTRICINA SALAMI
- PANCETTA

## DESSERTS

### TIRAMISU 50

Classic Italian with mascarpone, brandy, espresso and chocolate.

### RØDGRØD 70 CHILDREN UNDER 12 YEARS 35

The summer dessert to rule them all.  
Strawberries, Italian ice cream and meringue

### DESSERT PIZZA 85

Sinfull, but delicious! Nutella, marshmallows, banana og hazel nuts. Perfect for sharing!

ICE CREAM ON YOUR  
DESSERT PIZZA  
+15

\* The dough is gluten free, but it is not baked in a total gluten free environment, so it might contain traces of gluten.



# GORM'S PIZZE

Our pizze are baked thin and crusty in the Roman style. They are made on a base of cold raised sour dough. Always topped with fresh mozzarella and the best commodities from Italy and Scandinavia.

## SEASONAL SIGNATURE PIZZA

### SUMMER VEGGIE 140

Veggie pizza, with a wonderful taste of summer and sunshine.

Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomato, grilled eggplant, grilled zucchini, grilled padron, ricotta, smoked almonds, olive oil and fresh basil.

For a long time we have wanted a veggie pizza with a summer feeling. Now we've found the perfect combo.

## VEGGIE

### MARGHERITA 130

The Mother of all pizze!

Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomato, basil oil and fresh basil.

Tip! Try fresh buffalo mozzarella added after the oven.

### SWEET TRUFFLE 120

Toma Piemontese cheese, sweet potato, chili-fraiche, sage and truffle tapenade.

### DENNY SPECIAL 120

Mozzarella, potato, goat cheese, rosemary and truffle oil.

## PORK

### SALUMI 120

Tomato, mozzarella and spicy "Ventricina" salami.

### GORM'S HAWAII 140

Not your regular Hawaii pizza!

Tomato, mozzarella, prosciutto cotto, cherry tomato, green pepper, mascarpone, fresh pineapple and fresh basil.

### MISS WISHBONE 140

Tomato, mozzarella, potato, rosemary, parma ham matured for 16 months, pesto and rocket salad.

PARMESAN  
ON TOP +10

WHOLEMEAL  
PIZZA +10

GLUTENFREE  
PIZZA\* +20

## LOCAL PIZZA

### CASPER BRAID SPECIAL 140

A Gorm's classic that is only sold in Magstræde!

Tomato, mozzarella, creamy spinach, spicy "Ventricina" salami and gorgonzola.

*"The first pizza i developed with my buddy, Casper Braid. A pizza that has been on the menu card since the opening here in Magstræde back in 2008.*

*Needless to say it holds a special place in my heart"*  
- Gorm Wisweh

## BEEF

### GORM'S HOTTIE 140

Spicy pizza with beef from freerange cattle from Kildegaarden at Mariager Fjord.

Tomato, mozzarella, ricotta, green pepper, braised beef with chili and garlic. Topped with cucumber relish, chili tapenade og fresh basil.

## PIMP YOUR PIZZA 20 EACH

- OUR OWN PESTO & ROCKET SALAD
- FRESH BUFFALLO MOZZARELLA
- CREAMY MASCARPONE
- RICOTTA
- MILD GOAT CHEESE
- PROSCIUTTO COTTO - ITALIAN HAM
- PARMA HAM MATURED FOR 16 MONTHS
- SPICY VENTRICINA SALAMI
- PANCETTA

# DESSERTS

### TIRAMISU 50

Classic Italian with mascarpone, brandy, espresso and chocolate.

### RØDGRØD 70 CHILDREN UNDER 12 YEARS 35

The summer dessert to rule them all. Strawberries, Italian ice cream and meringue

### DESSERT PIZZA 85

Sinfull, but delicious! Nutella, marshmallows, banana og hazel nuts. Perfect for sharing!

ICE CREAM ON YOUR  
DESSERT PIZZA  
+15æ

# SALAD

### GORM'S CAESARSALAD 110

Plucked chicken, pancetta, lettuce, rocket salad, edamame beans, rye bread, parmesan and homemade dressing.

# PIZZA SANDWICH

A pizza sandwich is half a pizza, folded around crisp salads.

The pizza sandwich was invented in Torvehallerne in 2011, as an pizza alternative for the busy market guests

### GITTE STALLONE 70

Rimed salmon with herbs, lettuce, mozzarella, potato, smoked cheese cream, watercress and cucumber.

### SPICY SALUMI 70

Salad, tomato, mozzarella, spicy "Ventricina" salami, grilled artichoke and herb dressing.

### PARMA-PESTO 70

Salad, tomato, mozzarella, sundried tomato, parma ham and basil pesto.

# SIDES

### GARLIC BREAD 50

Toma Piemontese cheese and garlic- parsleyoil.

### SIDE SALAD WITH KALE 25

Kale, lettuce, parsley-fraiche and pomegranate.

# COFFEE ON THE GO

Espresso 25	Warm Chocolate 35
Americano 25	Caffe Latte 35
Macchiato 25	Tea 35
Cappucino 35	Extra Shot +8



GORMSPIZZA




GORMSPIZZA

\* The dough is gluten free, but it is not baked in a total gluten free environment, so it might contain traces of gluten.

COCKTAILS - 6 FOR 300 (SAVE 150)	
<b>CHEF'S FAVOURITE</b> Rum, homemade lime, ginger and lemongrass syrup mixed with soda and topped with fresh mint.	75
<b>WAITER'S FAVOURITE</b> Vodka, homemade lemon syrup mixed with soda and topped with fresh mint.	75
<b>GIN TONIC</b> Gin, tonic and fresh rosemary.	75
<b>APEROL SPRITZ</b> The classic Italian aperitif with Aperol, prosecco and orange.	75


SODA & WATER	 25 CL.	 40 CL.	
COCA-COLA, ZERO ELLER FANTA	32		
SAN PELLERGRINO WITH SPARKLES			35
PANNA WATER			35
HOMEMADE LEMONADE lime/ginger/lemon grass		35	
HOMEMADE LEMONADE lemon		35	

WINE MENU 200
CHOOSE "CHEF'S OR WAITERS FAVOURITE" COCKTAIL
1 GLASS OF WHITE WINE "SOAVE OTTO"
1 GLASS OF RED WINE BARBERA D'ASTI "LE ORME"
1 GLASS OF RED WINE CHIANTI CLASSICO CASTELLARE

BEER	 50 CL.	 40 CL.	 60 CL.
<b>GORM'S PIZZA BEER (6%)</b> Special made beer created in co-operation between Gorm's and the brewmasters from Crafted By. The beer is only available at Gorm's pizza.  The perfect pizza beer in our opinion! Awesome combination of fruits and depth, which matches white as well as red pizze!		60	75
<b>PORETTI N°4 (5,5 %)</b> Italian pilsner with a light body and fruity notes.		60	75
<b>JACOBSEN YAKIMA IPA (6,5%)</b> West coast inspirered IPA based on 4 kinds of hops with exotic and fresh notes.		60	75
<b>GORM'S ALE (6%)</b> Rubyred with a sweet scent of caramel and notes of toffee and orange. Medium body, with a warming and comfortable sweetness.	70		

BUBBLES AND ROSÉ	 15 CL.	 75 CL.
PROSECCO TREVISO, FRATELLI COLLAVO (ORGANIC) Bubbles with notes of flowers, pear, apple and citrus.	65	275
GRECO NERO "PESCANERA", IPPOLITO Limousine-rosé.	75	325

WHITE WINE	 15 CL.	 75 CL.
<b>LIGHT WINES</b>		
SOAVE "OTTO", PRÁ (ØKO) Buckthorn, jasmin and stone fruits.	75	325
FALANGHINA, ANTICA FATTORIA Light, elegant and fresh.	70	250
<b>FRUITY WINES</b>		
LUGANA "LIMNE", TENUTA ROVEGLIA Aromatic with lime and litchi.		300
RIESLING ITALICO, ST. PAULS Flowers, apple and gooseberry.	85	350
<b>RICH WINES</b>		
CHARDONNAY LANGHE, RONCHI Pineapple, apple, lemon and smoke.		450
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE, FRATELLI COLLAVO (ØKO) Mature williamspear and a scent of wheat field.		275

RED WINE	 15 CL.	 75 CL.
<b>LIGHT AND ELEGANT</b>		
BARBERA D'ASTI "LE ORME", MICHELE CHIARLO Plum and forest fruits.	80	325
PINOT NOIR "LUZIA", ST. PAUL'S Strawberry, cherry, blackberry and vanilla.		375
<b>FRUITY</b>		
APPASSIMENTO SALENTO, VALLONE Mature and strong with a taste of dried fruits.	75	275
CANNONAU DI SARDEGNA, "LILLOVÉ", GABBAS Expressive and sun-ripened.		325
<b>CLASSIC</b>		
SUPERTUSCAN "POGGIO ALLA GUARDIA", ROCCA DI FRASINELLO Rich, intense and spicy.		350
CHIANTI CLASSICO, CASTELLARE Berries, sage and mulch.	85	400
RIPASSO VALPOLICELLA, MARIAB.-MASSIMAGO (ØKO) Juicy with taste of pickled and fresh Amarena cherry.	90	425
<b>POWERFUL</b>		
AMARONE DELLA VALPOLICELLA, MASSIMAGO (ØKO) Cherries, prune and chocolate.		675
BAROLO "TORTONIANO", MICHELE CHIARLO Top-Barolo from top-producer.		775







## GORM'S OG DE GODE RAVARER

Vi arbejder altid med de bedste råvarer, det ændrer sig aldrig.

Vi besøger jævnligt udvalgte producenter i Italien for at håndplukke de bedste specialvarer, som suppleres med gode råvarer fra vores nordiske baghave.

Alle vores produkter er håndlavet i egen produktion, og indeholder ingen konserveringsmidler.

Råvarerne og konstant fokus på kvalitet og nytænkning er i vores DNA, som surdej er i vores pizzabund.

Derfor kan vi levere en original pizza-oplevelse hver gang - Det er det, vi brænder for! Og det vi kalder pizzalove hos Gorm's.

Rigtig god fornøjelse med jeres besøg, vi glæder os over at få lov at dele vores pizza-passion med jer.

#Pizzalove



Vi benytter kun frisk mozzarella på vores pizza, og bøffelmozzarella på vores Margherita. Vores bøffelmozzarella er lavet af mælk fra den italienske vandbøffel, og fremstillet i Campania-regionen. Producenten er en af kun 200 producenter der må producere mozzarella mærket "Mozzarella di Bufala Campana".



Vores hakkede oksekød kommer fra fritgående Himmerlandskvæg, hvilket smages i kvaliteten og samtidig sikrer god dyrevelfærd.



Vores parmaskinke er lavet med nøje udvalgt kød opdrættet af vores producents andelshavere i Parma. Takket være den 16 måneder lange modning, kan skinken forarbejdes med meget lidt salt, hvilket gør produktet sundere og bibeholder mere af den uimodståeligt søde og krydrede smag.



Ingen tilfældig tomat! Dybden i tomatens smag kommer fra solens varme. Derfor henter vi tomaterne til vores tomatsovs syd for Napoli, hvor tomatplanterne har de bedste betingelser og opnår en behagelig balance mellem syre og sødme. Udover tomater fra sydens sol, benytter vi 11 andre ingredienser til at fremstille Gorm's tomatsovs.



Vores lammepølse er lavet på sydfynske fritlandslam, og udviklet af Gorm Wisweh selv. Friskheden fra de fritgående lam gør pølsen fersk i smagen, og uden de mindste spor af "uld i mund smag". Lammene går i øvrigt på de samme sletter, som HC Andersen har beskrevet i sine fynske rejsedagbøger, hvor han fortalte om det fynske landskab.



Den gode pizza starter fra bunden. Vores dej laves på italienske meltyper for, at vi kan få højt nok proteinindhold i dejen. Proteinindholdet gør dejen elastisk, så den kan rulles til en ultratynd bund efter romersk tradition. Vores dej indeholder surdej og koldhæver i 16 timer, så den klassiske italienske pizza får et nordisk præg med syrligheden fra surdejen.



Vores pesto er 100% hjemmelavet, og består udelukkende af friske råvarer som basilikum, hvidløg, olivenolie, masser af parmesan og ikke mindst en stor portion kærlighed.



Vores parmesan er minimum lagret i 24 måneder fordi det er her, balancen mellem syrlighed og fedme er helt perfekt. Det er den lange lagringstid og det faktum at der går cirka 16 liter mælk til ét kilo parmesan, og der går cirka 550 liter til én hel ost der gør osten så eksklusiv. Vallen fra den store osteproduktion, bruges som foder til regionens grise, som lægger ben til den verdenskendte parmaskinke.