

# 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

### OVER ATLANTEN 140

Knapt så maritimt, som navnet antyder.

Tomat, salsiccia fra Troldgaarden, syltede grønne tomater, cherry tomater, bøffelmozzarella, mixsalat, gremolata og én citronskive.

“Pizzaen blev udviklet under TV-programmet *Over Atlanten*, hvor jeg havde fornøjelsen af at krydse Atlanten som skibskok i en sejlbåd sammen med 5 dejlige mennesker. En fantastisk oplevelse og en fantastisk pizza!” - Gorm Wisweh

## VEGETAR

### MARGHERITA 110

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

### SWEET TRUFFLE 100

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

### DENNY SPECIAL 110

Mozzarella, kartoffel, gedeost, rosmarin og trøffelolie.

## GRIS

### SALUMI 100

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

### GORM'S HAWAII 125

Alt andet end en klassisk Hawaii pizza!  
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.

PARMESAN PÅ  
DIN PIZZA +10

FULDKORNS  
BUND +10

GLUTENFRI  
BUND\* +20

## LOKAL PIZZA

### KOLDINGHUS SPECIAL 135

Lavet i samarbejde med Koldinghus, med udgangspunkt i kongens madplaner fra slottets storhedstid i renæssancen.

Fuldkornsbund, tomat, mozzarella, rygeost, røget krondyr, peberrodscreme, purløg og rysteribs.

”En pizza der først og fremmest smager forrygende, men samtidig tager dig med på én rejse tilbage til de royale gildesale i Koldinghus”  
- Gorm Wisweh

## OKSE

### GORM'S HOTTIE 125

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 kakao.

### DESSERTPIZZA 85

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

# 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 og dressing.

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

Grønkal, 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.