



"ITALIENERTÆV" 330

- Børn under 12 år 165

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 "STOP".

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.

POLENTA FRITTER 75

Med trøffelmayo og friskrevet parmesan.

CARPACCIO 75

Tyndskåret okse fra fritgående kvæg fra Kildegaarden, serveret med løvstikkemayo, forårsløg, ærteskud, parmesan og sprøde kartoffelchips.

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

Grøn kål, hjertesalat, persillefraiche og granatæble.

PASTA

PASTA FINOCCHIO 125

Vores hyldest til fennikel parret med vores egen pappardelle pasta, der består af hele 25% æg. Pyntet med semidried tomat, fennikel crudité, karamelliseret fennikel, purløg og olivenchips.

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 Kildegaarden 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

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 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

ASAHI BIANCO 145

Fra vores pizzamester i vores japanske restaurant! Servers kun hos Gorm's i Nyhavn.

Mascarpone, mozzarella, parmesan, æg, parmaskinke, rucola og trøffel olie.

"Udviklet af en gal, men samtidig genial japansk pizzamester ved navn Ishii Shintaro, som jeg havde fornøjelsen af at møde, da vi åbnede den første Gorm's i Japan. En skøn pizza, der udfrodrer de konventionelle pizze smage" - **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 kakao.

DESSERTPIZZA 85

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

* 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.