



## ÅRSTIDENS SIGNATURPIZZA

### NORDIC MORTADELLA 135,-

Hvid pizza med rygeostcreme, frisk mozzarella, fennikel, mortadella og ristede pistacienødder.

Mortadella og rygeost er et af de helt vilde møder mellem det nordiske og det italienske. Det giver bare mening!

## LOKAL PIZZA

### CIAO BELLO 125,-

Serveres udelukket hos Gorm's i Tivoli Food Hall. !  
Tomat, mozzarella, persille, portobello svampe, mascarpone og pancetta.

## SIDE

### HVIDLØGSBRØD 50,-

Måske verdens bedste hvidløgsbrød. Nok til at dele!

## PIZZE

### 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, padronpeber, mascarpone, frisk ananas og basilikum.

#### MISS WISHBONE 125,-

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

### OKSE

#### GORM'S HOTTIE 125,-

Krydret pizza med oksekød fra fritgående kødkvæg fra Kildegaarden ved Mariager Fjord.  
Tomat, mozzarella, ricotta, padronpeber, 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
- PARMESAN 10,-

GLUTENFRI  
BUND\* +25,-

BURATTA  
+30,-

# 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 alternativ til pizza for de travle Torvehalsgæster.

## **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 urtedressing.

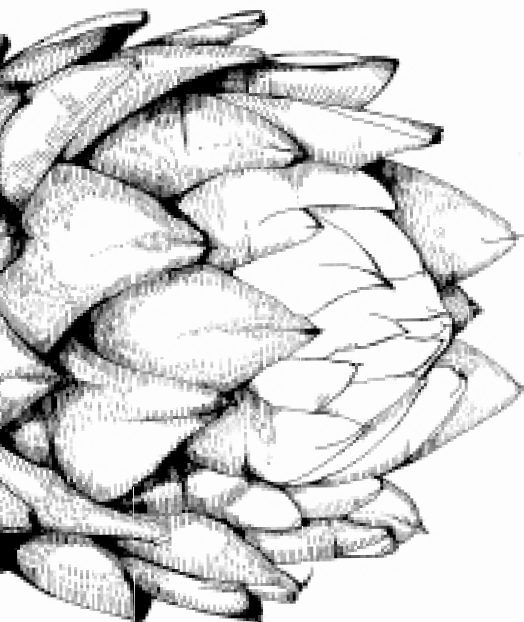
## **PARMA-PESTO 70,-**

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

# SALAT

## **GORM'S CAESAR 110,-**

Plukket unghane, sprød pancetta, hjertesalat, rucola, edamamebønner, rugchips, parmesan og hjemmerørt dressing.



# DESSERTER

## **TIRAMISU 40,-**

Helt klassisk med mascarponecreme, brandy, espresso og kakao.

## **DESSERTPIZZA 85,-**

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

# SODAVAND & VAND

Coca-Cola / Coca-Cola zero / Fanta	25,-
Hjemmelavet lemonade: Citron	35,-
Hjemmelavet lemonade: Lime, citrongræs og ingefær	35,-
Vand med eller uden brus/citrus	25,-

## ØL



33 CL.



40 CL.



60 CL.

### GORM'S PIZZAØL (4,6%)

En let og frisk øl med en klar floral og citrusset humlearoma og let eftersmag af karamel.

60,-

75,-

### PORETTI N°4 (5,5%)

Undergæret pilsner på bygmalt og humle, strågul med en let krop. Stærk harmoni, fruity aromatiske noter som forsøder den moderate bitterhed.

60,-

75,-

### JACOBSEN YAKIMA IPA (6,5%)

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,-

### JACOBSEN BROWN ALE (6%)

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.

65,-

80,-

### TUBORG RÅ (4,5%)

Ufiltreret pilsner, brygget på økologiske råvarer. Fremstår uklart, malt-, humle- og gærrester ikke er filtreret fra. Gylden og rig i smager med et hvidt skum.

55,-

70,-

### GORM'S ALE (6%)

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.

45,-

# SODAVAND & VAND

Coca-Cola / Coca-Cola zero / Fanta	25,-
Hjemmelavet lemonade: Citron	35,-
Hjemmelavet lemonade: Lime, citrongræs og ingefær	35,-
Vand med eller uden brus/citrus	25,-

## ØL



40 CL.



60 CL.

### GORM'S PIZZAØL (4,6%)

En let og frisk øl med en klar floral og citrusset humlearoma og let eftersmag af karamel.

60,-

75,-

### PORETTI N°4 (5,5 %)

Undergæret pilsner på bygmalt og humle, strågul med en let krop. Stærk harmoni, fruity aromatiske noter som forsøder den moderate bitterhed.

60,-

75,-

### JACOBSEN YAKIMA IPA (6,5%)

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,-

### JACOBSEN BROWN ALE (6%)

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.

65,-

80,-

### TUBORG RÅ (4,5%)

Ufiltreret pilsner, brygget på økologiske råvarer. Fremstår uklart, malt-, humle- og gærrester ikke er filtreret fra. Gylden og rig i smager med et hvidt skum.

55,-

70,-

# 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,-

# HVIDVIN



15 CL.



75 CL.

LETTE

## SOAVE "OTTO", PRÁ (ØKO)

Havtorn, jasmin og lys stenfrugt.

75,-

325,-

## FALANGHINA, ANTICA FATTORIA

Let, elegant og frisk.

70,-

225,-

FRUGTRIGE

## RIESLING ITALICO, ST. PAULS

Blomster, æble og stikkelsbær.

85,-

350,-

# RØDVIN



15 CL.



75 CL.

ELEGANTE

## BARBERA D'ASTI "LE ORME", MICHELE CHIARLO

Blomme, skovbær og urter.

80,-

325,-

FRUGTDREVNE

## APPASSIMENTO SALENTO, VALLONE

Moden, tørret frugt og god kraft.

75,-

275,-

## RIPAASO VALPOLICELLA, MARIABELLA-MASSIMAGO (ØKO)

Super saftig med smag af syltede og friske Amarena krisebær.

90,-

425,-

KLASSISKE

## SUPERTUSCAN "POGGIO ALLA GUARDIA", ROCCA DI FRASINELLO

Fyldig, intens og let krydret.

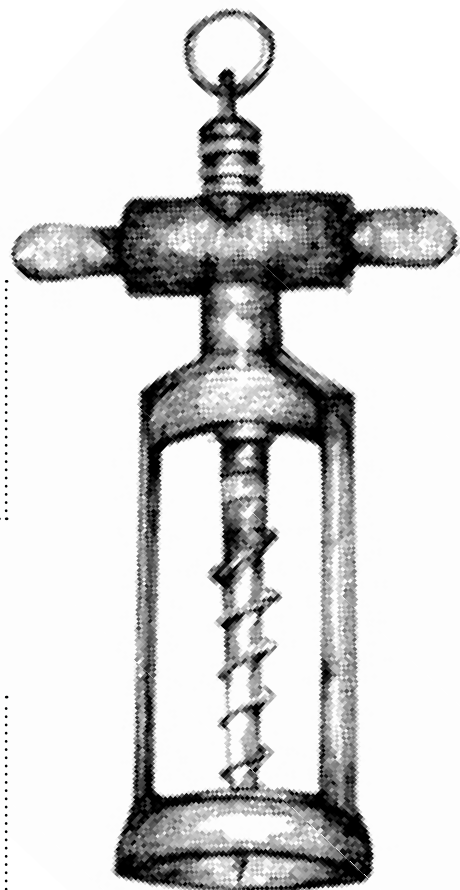
350,-

## CHIANTI CLASSICO, CASTELLARE

Bær, salvie og muld.

85,-

400,-



# DRINKS - 6 FOR 300,-



## KØKKENS KØKKENSJUS

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

75,-

## TJENERENS KØKKENSJUS

Vodka, soda, hjemmelavet citron 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,-

# ROM



4 CL.

## DIPLOMATICO SINGLE VINTAGE 2004

Klassisk og blød rom med kompleks og lang eftersmag.

70,-