



## 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

### NORDIC PASTRAMI 115,-

Kan kun fås hos Gorm's i Torvehallerne!

Tomat, mozzarella, rygeostcreme, kalvetunge, cherrytomat, syltede rødløg, agurkekugler, karse og rugbrødscroutoner.

## 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 Grambogård. 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.

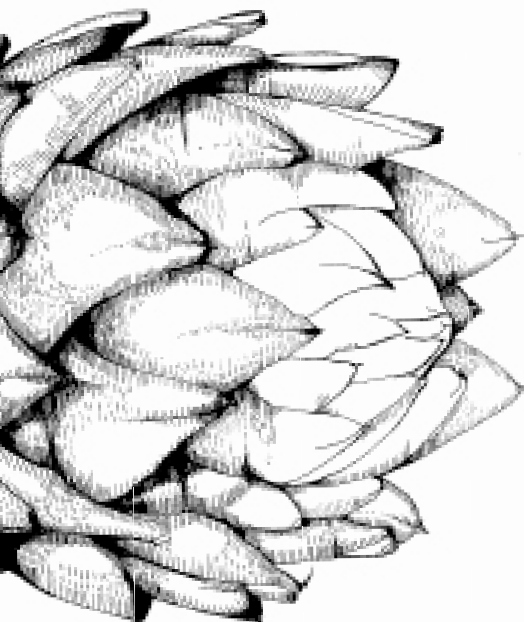
## **PARMA-PESTO 70,-**

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,-
Gorm's kildevand	25,-
Gorm's vand med brus u/m 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,-

### 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,-

## DRINKS - 6 FOR 300,-



### KOKKENS 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, dansk vand og appelsin.

75,-

### GIN TONIC

Gin, tonic og en kvist frisk rosmarin.

75,-

# 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,-

