



Forretter

Den KLASSISKE

99/ kuv.

- Grillstegte auberginer
- Balsamicosauterede forårsløg
- Marineret oliven fra Calabrien
- Semi soltørrede tomater
- Marinerede artiskokker
- Grillede peberfrugter
- Grillede squash
- Parma skinke
- Italiensk salami
- Insalata Caprese – Mozzarellaost med tomat & basilikum
- 2 bruschette – hvidløgsbrød med tomattopping
- 2 brød

F Extra brød

3/ stk.

G Bruschette

4/ stk.

RECEPTIONSBUFFET

199/kuv.

Gælder for min 20 kuverter

- Mortadella
- Italiensk salami
- Vitello tonnato (skiver af kalvefilet med tunsauce)
- Parma skinke med melon
- Bresaola med rucola og parmesan
- Torskemousse på polenta
- Hvidvinsdampede muslinger
- Grillede jomfruhummer med melondressing
- Grillede squash
- Semi soltørrede tomater
- Grillstegte auberginer
- Marinerede artiskokker
- Olive all'Ascolana - Panerede fyldte oliven
- Balsamicosauterede champignoner
- Insalata Caprese – Mozzarellaost med tomat & basilikum
- 2 bruschette – hvidløgsbrød med tomattopping
- 4 stk brød



Tilvalg

- T1 Bresaola med urter, cremet ost og 1 brød
- T2 Lakse Carpaccio med rødløg, kapers og 1 brød
- T3 2 stk. Gratinerede Jomfruhummer og 1 brød
- T4 Grillede kammuslinger med balsamico creme og 1 brød
- T5 Krydderskinke med avokadosalat og 1 brød
- T6 Havtaske filet serveret med sprødstegt pancetta, spinat med pinjekerner og 1 brød
- T7 2 stk. Arancini – boller af ris, ærter og kød

ALLE TILVALG KAN BESTILLES SEPARAT

T1,T2,T5,T7

35/ ret

T3,T4,T6

49/ ret

Ønskes retterne som alene forret

79/ ret

Hovedretter

Hovedret 1

Tyndskåret kalvefilet serveret med svampesauce tilsmagt med trøffel & bønnesalat + Den Klassiske

169/ kuv.

239/ kuv.

Hovedret 2

Lammeculotte serveret med timiansky & langtidsbagte cherrytomater + Den Klassiske

149/ kuv.

219/ kuv.



Hovedret 3

Laks med frisk babyspinat & sprød salatmix + Den Klassiske

139/ kuv.

209/ kuv.

Hovedret 4

Hjortefilet med Vildt- og druesauce & sprød salatmix + Den Klassiske

179/ kuv.

249/ kuv.

Hovedret 5

Kalvefilet serveret med mozzarella ost og frisk tomat samt tomat sauce tilsmagt med basilikum + Den Klassiske

179/ kuv.

249/ kuv.

Hovedret 6

Steak af oksefilet & bønnesalat + Den Klassiske

199/ kuv.

259/ kuv.

- Til alle Hovedretter serveres ovnstegte rosmarinkartofler



PIZZA & PASTA

Buffet med pizza og pasta

99/ kuv.

+ Den Klassiske

169/ kuv.

Buffet med pizza, pasta og salat

109/ kuv.



Azzurra Aalborg



98 16 41 22-1



www.restaurant-azzurra.dk



Oste og Desserter

D1

Taleggio, Gorgonzola, Pecorino og Caprino anrettet med frugt i sennepslage, hertil 2 stk. brød

59/ kuv.

D2

Chokoladecake med frugt

44/ kuv.

D3

Tiramisù — Italiensk dessertklassiker, med Mascarpone-creme, Ladyfingers, Espresso kaffe og Likør

44/ kuv.

D4

IS flere varianter

49/ 500ml.



Div. Vinforslag

vore "Bestseller"

Prosecco, Le Monde 99

Chardonnay, Le Monde/Hvid 79
Riserva della Casa, Botter/Rød 79

Bianco di Custoza, Zenato 89

Valpolicella Class. Sup,Zenato 89

Riesling, St.Pauls 119
Ripassa, Zenato 169



Moscato d'Asti, Coppo 129

Priser gældende fra 01.01.2015

CVR Nr. 31762839



AZZURRA

RISTORANTE *Italiano*

Åbningstider:

Mandag-Torsdag kl.11.30-14.00

kl.17.00-21.00

Fredag-Lørdag kl.17.00-21.30

Søn- og helligdage kl.17.00-21.00

Urbangsgade 27/

Jens Bangs gade 15-19

9000 Aalborg

SelskabsMenuer

Ud af huset

98 16 41 22-1

Bestilling min. dagen før uanset antal af kuverter

Perfekt
til enhver
lejlighed



Fester

- Betaling ved modtagelse
- vi tager imod kreditkort og MobilePay - 91917968

Events

- Depositum kr. 350 ved anretning på fade og i skåle

Selskaber

Leveringsgebyr kr.30



Azzurra Aalborg



98 16 41 22-1



www.restaurant-azzurra.dk