

# Mercante

---

## MENUKORT

---

**MERCANTE** er italiensk mad af den bedste slags, men også et koncept, et hus med design og inspiration både for mad og design.

**MERCANTE** is Italian food of the best kind, but also a concept, a house with design and inspiration, for both food and design.

## **MENÙ MERCANTE**

---

### **ANTIPASTI | STARTER**

---

#### **ANTIPASTO MISTO**

Selection of Antipasti

Udvælgelse af Antipasti

### **PRIMO | FIRST COURSE | FORRET**

---

#### **RISOTTO AI GAMBERI E SPINACI**

Risotto with shrimps and spinach in mustard sauce

Risotto med rejer og spinat i sennepssovs

### **SECONDO | SECOND COURSE | HOVEDRET**

---

#### **MEDAGLIONI ALLE MERCANTE**

Mercante's Medallions in truffle sauce

Mercante's Medaljon i trøffelsovs

### **DOLCE | DESSERT | DESSERT**

---

#### **PANNA COTTA DEL GIORNO**

Panna Cotta of the Day

Dagens Panna Cotta

**DKK 399,-**

## MENÙ PESCE

---

### ANTIPASTI | STARTER

#### CARPACCIO DI SALMONE

Salmon Carpaccio

Lakse Carpaccio

### PRIMO | FIRST COURSE | FORRET

#### COZZE AL VINO BIANCO

Mussels in whitewine sauce

Muslinger i hvidvinsauce

### SECONDO | SECOND COURSE | HOVEDRET

#### PESCE DEL GIORNO

Fish of the day

Dagens fisk

### DOLCE | DESSERT | DESSERT

#### SORBETTO AL LIMONE

Lemon Sorbet

Citron Sorbet

DKK 445,-

## ANTIPASTI | STARTERS

---

### CARPACCIO DI SALMONE

Salmon carpaccio marinated in lemonjuice

Lakse carpaccio marineret i citrion

DKK 105,-

### CARPACCIO MERCANTE

Carpaccio Mercante with fresh truffle

Carpaccio med frisk trøffel

DKK 105,-

### TRIS DI BRUSCHETTE

Tris of bruschetta

Tre slags bruschetta

DKK 65,-

### VITELLO TONNATO

Veal with tuna sauce and cappers

Kalvekød med tunsovs og kapers

DKK 95,-

### BURRATA CON VERDURE GRIGLIATE

Burrata with grilled vegetables

Burrata med grillede grøntsager

DKK 105,-

### ANTIPASTO MISTO PER DUE

Antipasti for 2 pers.

Blandet antipasti for 2 pers.

DKK 210,-

## **SALATE | SALADS | SALATER**

---

### **INSALATA VERDE CON SALSA DELLO CHEF**

Green salad with our chef's special dressing  
Grøn salat med speciel dressing fra vores chef

DKK 95,-

### **INSALATA CAPRESE**

Traditional Italian salad with tomatoes, buffalo mozzarella,  
basil, salt & olive oil

Traditionel italiensk salat med tomater, bøffelmozzarella,  
basilikum, salt & olivenolie

DKK 95,-

## **ZUPPA | SOUP | SUPPE**

---

### **ZUPPA DEL GIORNO**

Soup of the day (please ask our waiter)  
Dagens suppe (spørg venligst tjeneren)

DKK 99,-

**PRIMI | FIRST COURSES | FORRET**

**RISOTTO AI GAMBERI E SPINACI**

Risotto with shrimps and spinach in mustardsauce

Risotto med rejer og spinat i sennepssauce

DKK 159,-

**RISOTTO AI FUNGHI MISTI**

Risotto with mushrooms, truffle and Parmigiano

Risotto med champignon, trøffel og parmesan

DKK 149,-

**GNOCCHI ALLA SORRENTINA**

Gnocchi with tomato, basil and mozzarella

Gnocchi med tomat, basilikum og mozzarella

DKK 139,-

**SPAGHETTI ALLA CARBONARA**

Spaghetti with Carbonara

Spaghetti med Carbonara

DKK 139,-

**MACARONI MERCANTE**

Pasta with beef tenderloin strips, fresh truffle, mushrooms and Parmigiano

Pasta med oksemørbrad i strimler, champignons, frisk trøffel og parmesan

DKK 159,-

**LINGUINE DI MARE**

Pasta with Sea Food

Pasta med sea food

DKK 179,-

**RAVIOLI CON TARTUFO BIANCO**

Ravioli white truffle

Pasta hvid trøffel

DKK 169,-

**SECONDI | SECOND COURSES | HOVEDRET**

**CARNE | MEAT | KØD**

**COSTOLETTE DI AGNELLO**

Lamb chops in balsamicosauce, with vegetables of the day

Lammekrone med balsamicosauce og dagens garniture

DKK 265,-

**FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE**

Beef Tenderloin in green pepper sauce

Oksemørbrad i grøn peber sauce

DKK 289,-

**COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA SALSA VINO ROSSO**

Grilled Ribeye steak with redwinesauce

Grillet Ribeye bøf med rødvinssauce

DKK 269,-

**MEDAGLIONI ALLE MERCANTE**

Mercante´s Medaljons in truffle sauce

Mercante´s Medaljon i trøffelsovs

DKK 289,-

\* All main courses are served with the garnish of the day

\* Alle hovedretter serveres med dagens garniture

**SECONDI | SECOND COURSES | HOVEDRET**

**PESCE | FISH | FISK**

**PESCE DEL GIORNO**

Fishdish of the day

Dagens fisk

DKK 245.-

**SALMONE AL LIMONE**

Mediterranean salmon with lemonsauce

Laks med citronsauc

DKK 245.-

**COZZE AL VINO BIANCO**

Mussels in white wine sauce

Muslinger i hvidvinsovs

DKK 145.-

\* All main courses are served with the garnish of the day

\* Alle hovedretter serveres med dagens garniture



**DOLCI | DESSERT | DESSERT**

---

**FONDANT CHOCOLAT**

Chocolate fondant

Chokolade fondant

DKK 85.-

**PANNA COTTA DEL GIORNO**

Panna cotta of the day

Dagens Panna Cotta

DKK 75.-

**TIRAMISÙ**

Traditional Italian Tiramisu

Traditionel italiensk Tiramisu

DKK 75.-

**GELATO MISTO**

Mixed ice creams

Mix af italiensk is

DKK 65.-

**DOLCE MISTO**

Mixed dessert

Mix af desserter

DKK 99.-

**FORMAGGI MISTI**

Platter of different cheeses with jelly

Tallerken med forskellige oste

DKK125.-