



FUMO MENU

Menuen er bygget op således, at bordet deler pizza efter eget valg.
Derudover får I charcuteri, surdejsbrød, sæsonbestemte retter og dessert.

7 serveringer

375,- pr. person.
(minimum 2 personer)

VINMENU

4 glas vin udvalgt til menuen.
325,- pr. person.

COCKTAILMENU

3 cocktails tilpasset menuen.
285,- pr. person.

Allergier informeres til personalet.

Vores råvarer er valgt med omhu, vi vægter friland og danske økologiske producenter højt.

Maden er lavet med enkelthed, råvarer og ærlighed i fokus.

Vi er certificeret økologisk og har Fødevarestyrelsens Økologiske spisemærke. Vi er blevet tildelt sølv, dette indebærer at 60-90% af alle vores råvarer er økologiske.



SERVERINGER

Surdejsbrød – pisket smør. 45,-

Nye sukermajs fra fyn – parmasan ost – gochugaru 99,-

Charcuteri – udvalg fra Pedrizzoli – hengemt grønt. 139,-

Stracciatella – voatsiperifery peber – fennikel. 109,-

Danske blæksprutter – aioli – rød peber – kartoffelchips – mynte 179,-

Vesterhavsfisk – sprød salat – cremet blanquette. 149,-

Burrata – basilikum – oregano – danske tomater. 119,-

Tatar af okseinderlår – sprødt brød – syltet kantareller – sort peber creme. 169,-

Vores pizza bliver bagt i vores importerede ovn, der udelukkende er opvarmet med brænde.

Dejen består af 5 forskellige meltyper og den er koldhævet med surdej.

PIZZA

Marinara – San Marzano tomat – oregano – hvidløg. 115,- / tilkøb stracciatella 39,-

Margherita – San Marzano tomat – mozzarella – batac peber – basil. 139,-

Kartoffel – mozzarella – cremefraiche – fuldmåne ost – fransk rosmarin. 145,-

Salami piccante – San Marzano tomat – mozzarella – løg – oregano. 145,-

Fire oste – San Marzano tomat – syltet løg – chili. 145,-

Frilands gris – San Marzano tomat – mozzarella – østershatte – oregano. 145,-

Salsiccia – San Marzano tomat – mozzarella – new zealand spinat – pecorino. 145,-

N’duja – San Marzano tomat – mozzarella – løg – oregano. 145,-

DESSERT

Gelato på biodynamisk mælk – æblemost fra Løvskaal – havsalt – olivenolie. 55,-

Bagt cheesecake – Bora Bora vanilje – bærkompot. 75,-

COCKTAILS

Mondino spritz – mondino & prosecco 75,-
Sommer negroni – gin – pink grape vermouth – Mondino amaro. 125,-
Cappellano sour – Stauning Kaos – citron. 125,-
Basil Smash – gin – basilikum – citron. 109,-
Bramble – gin – citron – brombær. 109,-
Fumo Daiquiri – mørk rom – citron – bitter. 109,-
Espresso Martini – vodka – kaffelikør – espresso. 109,-
Old Fashioned – bourbon – bitter – appelsin. 109,-

NATURFRISK SODAVAND

Appelsin – Citron – Rabarber – Sport – Danskvand m/u citrus – Ginger ale. 39,-

NATURFRISK JUICE

Blodappelsin. 39,-
Hyldeblomst. 39,-

HJEMMELAVET

Earl grey ice tea – citrus. 45,-

BAD SEED BREWING

Uno pilsner – serveret fra fad 40 cl. alkohol 4,5% 75,-
Classic - serveret fra fad 40cl. alkohol 5,0% 75,-
Uden kvittering – moderne westcoast IPA – 44 cl. alkohol 7,0% 95,-
Slice of Sunshine – moderne westcoast IPA – 44 cl. alkohol 7,0% 95,-
Blackstar – Black IPA – 44 cl. alkohol 7,0% 95,-
Goodmorning Vietnam – milk stout – 44 cl. alkohol 8,3% 95,-
King ink – Imperial stout – 33cl. alkohol 11,5% 95,-
town and contry – pale ale – 44 cl. alkohol 4,7% 95,-
Crimson dawn – berliner weisse – 44 cl. alkohol 4,5% 95,-
Tile cutter – pale ale – 44 cl. alkohol 6,3% 95,-

ALKOHOLFRI

Magleby klassik – Møn bryghus – Alkohol 0,5 75,

SPIRITUS

Hjemmelavet Fumo limoncello. 75,-
Chatreuse. 60,-
Stauning Kaos. 70,-
ELG brandy. 75,-
Amaro Montenegro 70,-

KAFFE & THE

Espresso – cappuccino – americano – the. 45,-
Iskaffe – mælk – karamel. 55,-

MOUSSERENDE

Prosecco – Bianca Vigna Veneto – Italien. 65/395,-
Cremant de bourgogne – Vitteaut – Frankrig. 595,-
Champagne – Robert Barbichon – Champagne – Frankrig. 1395,-

HVIDVIN

Loch riesling – 2021 – Weinhof Herrenberg – Riesling – Mosel. 90/450,-
Alte Reben – 2021 – Grans Fassian – Riesling – Mosel. 105/580,-
Bruno – 2021 – Karthausenhof – Weissburgunder – Mosel. 75/375,-

Bianco vermentino – 2021 – Poggiofondo – Vermentino – Toscana. 65/325,-
La Cappuccina – 2019 – Garganega – Soave. 85/425,-
La Fuga – 2022 – Donnafugata – Chardonnay – Sicilien. 80/400,-
Chiaranda – 2020 – Donnafugata – Chardonnay – Sicilien. 120/600,-

Macon-vergisson – 2021 – Domaine Simonin – Chardonnay – Bourgogne. 70/350,-
Pouilly-fuisse – 2021 – Domaine Simonin – Chardonnay – Bourgogne. 550,-
Caillottes – 2021 – Pouilly fume – Sauvignon blanc – Loire. 700,-
Rully – 2020 – Vicent Giradin – Chardonnay – Bourgogne 750,-

ROSÈ

Primavera – 2021 – Sangiovese – Poggio al sole – Toscana. 80/400,-
Rosato – 2022 – Setté – Barbera – Piemonte. 80/400,-

RØDVIN

Solea – 2021 – Nero d'avola – Cantina Cellare – Sicilien. 80/325,-
Valpolicella Superiore – 2021– La Casa de Roberta – Veneto – Italien. 85/375,-
Ponente – 2019 – Poggio Al Sole – Toscana – Italien. 675,-
Chianti – 2020 – Sangiovese – Poggiofondo – Toscana. 425,-

Le volte – 2020 – Tenuta Dell ornellaia – Merlot – Bolgheri. 475,-
Ornellaia – 2019 – Cabernet Sauvignon – Tenuta dell Ornellaia - Bolgheri. 2900,-

Bourgogne rouge – 2021 – Boursot Pere et fils – Pinot noir – Bourgogne. 115/635,-
Saint aubin – 2021 – Henri Prudhon – Pinot noir – Bourgogne. 695,-
Nuits st. George – 2021 – Aurelien verdet – Pinot noir – Bourgogne.950,-

Questo vino Rosso – 2019 – Setté – Piemonte. 75,-
Barbera d'asti – 2020 – Setté – Barbera – Piemonte. 115/450,-
Gringolino – 2021 — Setté – Piemonte. 450,-
Nizza – 2019 – Setté – Barbera – Piemonte. 675.-

Vinkort fortsættes næste side...

Langhe dolcetto – 2021 – Benotti rosavica – Dolcetto – Piemonte. 425,-
Barbera d’Alba – 2021 – Benotti Rosavica – Barbera – Piemonte. 475,-
Langhe Nebbiolo – 2021 – Benotti rosavica – Nebbiolo – Piemonte. 575,-
Roero – 2019 – Benotti Rosavica– Nebbiolo – Piemonte. 735,-

Langhe Nebbiolo – 2020 – Poderi Fogliati – Nebbiolo – Piemonte. 675,-
Barolo Treturme – 2018 – Poderi Fogliati – Nebbiolo – Piemonte. 1325,-
Barolo Treturme – 2019 – Poderi Fogliati – Nebbiolo – Piemonte. 1225,-
Barolo Bussia – 2018 – Poderi Fogliati – Nebbiolo – Piemonte. 1950,-
Barolo Bussia – 2019 – Poderi Fogliati – Nebbiolo – Piemonte. 1800,-

Barolo Normale – Pio Cesare – Nebbiolo – Piemonte. 1600,-
Barolo Ornato – 2018 – Pio Cesare – Nebbiolo – Piemonte. 2600,-

Barbaresco – 2018 – Cantina del Pino – Nebbiolo – Piemonte. 675,-
Barolo Ravera – 2017 – Paolo Scavino – Nebbiolo – Piemonte. 1100,-

Barbera d’alba – 2018 – Cappellano – Barbera – Piemonte. 1500,-
Barolo Otin fiorin – 2018 – Cappellano – Nebbiolo – Piemonte. 5000,-

DESSERTVIN

Kabir – Donnafugata – Sicilien. 85/600,-
Chinato – Cappellano – Piemonte. 150,-
Recioto – La cappucina – Veneto. 85/600