

Marco Polo

italiensk restaurant

Menu & Vinkort

Her finder De det italienske såvel
som det internationale køkken

Vi håber, De vil nyde Deres måltid,
og ønsker Dem en hyggelig aften.

Information

Alle vore retter bliver tilberedt af friske råvarer.
Derfor må der påregnes en længere tilberedningstid.
Dette gør at du får serveret det bedste af det bedste.

Med venlig hilsen
Marco Polo & Team

Nygade 23
8600 Silkeborg
Telefon 86 80 67 33
www.marcopolo-silkeborg.dk



Antipasti / Forretter

1. Gambas a la vinagrette

tigerrejer med ingefær og citronconfit.
Serveret med salat og vinagrette

65,-

2. Mozzarella prosciutto

Skiver af mozzarella med tørret skinke.
Hertil hjemmelavet pesto.

65,-

3. Dagens suppe

Dagens suppe. Spørg betjeningen.

65,-

4. Carpaccio el Carne

Råmarineret mørbrad i tynde skiver med
olivenolie, ruculla og parmesanflager.

65,-

5. Soufflé del Tacchino

Kalkun/spinat soufflé med tomat salsa
og galangacreme.

65,-

6. Salmone affumicato

Røget lakseroulade med flødeost og caviar,
serveret på bund af frisk blandet salat.
Dertil dild pesto.

65,-

Brød

Hvidløgsbrød

24,-



Secondi/Hovedretter

Valgfri Forret & Hovedret og dessert 199,-

1. Costolette de Agnello

Grillmarineret lam serveret med kartoffel rapiatto, hindbærcoulis, årstidens grøntsager samt trøffelsauce.

159,-

2. Solomío

Oksefillet serveret med årstidens grøntsager og kartoffelbåde. Hertil bearnaisesauce.

159,-

3. Bistecca alla Fiorentina

Ribeye serveret med petit kartofler samt årstidens grøntsager. Hertil rødvinsauce.

159,-

4. Salmone

Frisk laksefilet med kartofler rapiatto og limesauce samt årstidens grøntsager.

159,-

5. Pollo de la casa

Unghane anrettet med kartoffelbåde, serveret med årstidernes grøntsager og marcela-sauce.

159,-

6. Scaloppina

Kalveculotte serveret med årstidernes grøntsager og dagens kartofler samt madagaskar sauce.

159,-

Alle tre-retters menu serveres med brød og oliven-tapenade



Pastaretter

Valgfri forret, pasta

149,-

Valgfri forret, pasta og dessert

179,-

1. *Spaghetti Bolognese*

Spaghetti med kødsovs.

129,-

2. *Fettuccine Pollo*

Pastabånd med kylling, broccoli og karrysauce.

129,-

3. *Marinara*

Pastabånd med alt godt fra havet.

129,-

4. *Carbonara*

Pastabånd med bacon, løg og cremesauce.

129,-

5. *Vegetar pasta*

Pastabånd med forskellige grøntsager og tomatsovs.

129,-

Alle pastaretter serveres med friskrevet parmasan.

Børnemenü

1. Kyllingefilet

Kyllingefilet med pommes frites.

69,-

2. Spaghetti bolognese

Spaghetti med kødsovs.

69,-

3. Fiskefillet

Med pommes frites

69,-



Dolci/Dessertes

1. Tiramisu

Tiramisu er den klassiske hjemmelavede italienske dessert.

59,-

2. Crème brûlée

Hertil chokoldejord, estragonsukker og mangosorbet

59,-

3. Pandekage med sorbet

Hertil chokoldejord og mangocollis

59,-

4. Chokolade kage

Mørk chokoladekage med mangosorbet og jordbær coulis.

59,-

5. Osteinretning

3 slags oste. Hertil knækbrød og figner

64,-

Aperitifs

Husets velkomstdrink 2cl vodka 2cl apricot og seven up	35,-
Rom & cola	45,-
Gin & tonic	45,-

Likører

Ameretto - 2 cl.	40,-
Ramazotti - 2 cl.	45,-
Baileys - 4 cl.	45,-
Grand Marnier - 2 cl.	40,-

Spiritus

Rom viejo - 2 cl.	50,-
Sort Renault - 2 cl.	45,-
Sambuca - 2 cl.	40,-
Jack Daniels - 2 cl.	45,-
Chivas Regal - 2 cl.	45,-
Grappa - 2cl.	45,-

Varme drikke

The	25,-
Kaffe	28,-
Cafe latte	35,-
Cappuccino	35,-
Espresso	25,-
Chokolade	32,-
Irish Coffee	55,-
Macchiato	32,-

Kolde drikke

1/4 liter Sodavand, Sprite, Fanta, Cola Zero, Coca cola, Schweppes	42,-
1/2 liter Sodavand, Sprite, Fanta, Cola Zero, Coca cola, Schweppes	48,-
Hyldeblomst økologisk	38,-
Vand ad libitum, pr. mand	25,-
1/4 Dansk vand	42,-
1/2 Dansk vand	48,-
1/4 liter Juice	36,-
1/2 liter Juice	40,-

Øl

San Miguel	45,-	
Tuborg Pilsner. 25cl., 50cl.	40,-	50,-
Grimbergen Double. 50 cl.	69,-	
Nordic Gylden bryg. Flaske 25cl. 0,5% alc.	40,-	

Hvidvin

glas 18cl. karaffel 37,5 cl flaske

Sydafrika
Husets vin

69,- 119,- 209,-

Høstgul farve giver denne vin sammen med frugtig aroma som æble, og akacie en lækker fornemmelse i både næse og mund.

Australien - Wombat Hill
Chardonnay

75,- 129,- 229,-

Frugtig hvidvin, med duft og smag af tropisk frugt.
Tydeligt præg af ananas med et let og friskt citruspræg.

Coopers Creek - Silver Point
Sauvignon blanc

159,- 279,-

Fornem hvidvin, med duft og smag af tropisk frugt og hyldeblomst. Frisk karakter

Rødvin

glas 18cl. karaffel 37,5 cl flaske

Sydafrika

69,- 119,- 209,-

Husets vin

Behagelig vin med duft af hindbær og kirsebær, samt lidt urter.
Dejlig blød vin med frugtigt præg.

Italien - Amarone - Roncolato

479,-

Lækker Amarone. Dybrød farve. Toner af solbær kirsebær, og krydderier,.
16 mdr. lagring på eg. Den originale produktionsmetode med dyb sødlig frugt.

Italien - Valpolicella - Roncolato

399,-

Ripasso

Mørk rød farve. Smag af modne kirsebær med undertoner af mild sveske.
Ripasso er 2. vinen af en amarone og har noter af det let sødlige præg fra produktionen med tørrede druer.

Italien - Nonno Nanni

279,-

Chianti Classico

Kun de bedste druer er blevet anvendt i denne vin. En dejlig rød klar og mørk farve.
Masser af italiensk charme som en typisk Classico.

Australien - Wombat Hill

75,- 129,- 229,-

Shiraz

Original shiraz vin med duft af brombær. Smag af sød blomme og krydderier.
Aroma af brombær og stærk peber.

Australien - Berton Vinyards

279,-

Black Shiraz

Intensitet og robusthed vises i flot australsk charme. Stærke noter af sort peber,
urter samt behagelig sødme gør denne 14,% alc. rige vin til en oplevelse.

Argentina - Las Moras

219,-

Cabernet Sauvignon

Intens rød farve. En fyldig cabernet med smag af solbær.

USA - Scotto vinyards

279,-

Zinfandel

Intens rød farve. Masser af dyb moden frugt med delikat sødme.

Rosevin

glas

karaffel

flaske

Spanien - Bodega Osborne

Rosé Tempranillo

Provence rosé farve, med en aroma af vilde blomster
passions frugt og vilde bær. Frisk og "sprød" i smagen.

69,-

129,-

249,-

Dessertvin

glas

Samos

Moscatel

Flot gylden dessertvin på muscat druen med en bouquet af blomster,
honning og kandiseret frugt.

40,-

Portvin

glas

Portugal - Bodega Osborne

Tawny

35,-

Portugal - Bodega Osborne

10 års

Rubinrød til dybrød farve. Fornemmelser af skovbær, kirsebær,
og gammelt læder. En virkelig spændende portvin.

49,-

Mousserende

1/1 flaske

Spanien - Pere Ventura

Cava Brut Reserva

Frisk cava med masser af bobler.
Meget tilgængelig vin produceret efter samme principper som Champagne.

209,-

Italien - Abbazia

Moscato

Søde delikate bobler med hyldeblomst duft.

209,-