



# Ristorante - Pizzeria Marco-polo

www.marcopolo-herning.dk



Brochure

Italiensk spisehus

**Ristorante - Pizzeria Marco-polo byder velkommen til vore hyggelige lokaler, hvor vi serverer og tilbereder maden på ægte italiensk maner.**

**Vinkortet byder på italienske vine, og til kaffen kan de nyde italiensk likør.**

**Vores restaurant ligger midt på torvet i Herning i smukke lokaler med udsyn til hele torvet.**

**Om sommeren har vi udendørs servering på torve-terrassen foran restauranten.**

**..... få en ægte italiensk spiseoplevelse midt på torvet.**

**Liv på torvet.....**

**LIV PÅ TORVET**

Marco-Polo SERVERER forfriskninger udendørs.  
Du kan også nyde lidt lækkert fra menukortet.  
- Alltid en madoplevelse hos Hernings ægte italienske spisehus.  
Du er også velkommen i vores vinkælder.

www.marcopolo-herning.dk

ÅBENT ALLE UGENS 7 DAGE kl. 11.30-15.00 og 17.00-22.00

RISTORANTE - PIZZERIA  
**marco-polo**  
TORVET - HERNING 97 12 70 03

## Åbningstider: (Alle ugens 7 dage)

Restauranten	&	11.30 til 15.00 17.00 til 22.00
Afhentning	&	11.30 til 15.00 17.00 til 22.00
Levering ud af huset		17.00 til 21.30



**Italiensk Spisehus:  
Ristorante - Pizzeria  
Marco-polo  
Torvet 5 B, 7400 Herning  
tlf.: 97 12 70 03**

**e-mail: Kundeservice@marcopolo-herning.dk  
hjemmeside: www.marcopolo-herning.dk**



## Husets Specialiteter

<b>158. Italiensk menu a´la carte</b>	<b>2 retter</b>	<b>kr. 240,00</b>
<b>Forret:</b> <b>GAMBERONI DOLCE VITA</b> 6 kæmperejer med spinat i hvidvin-karry flødesauce. <b>Hovedret:</b> <b>GRILLSTEGT LAMMEKRONE</b> Med rød peber, rødløg, madagascar-peber, cognac/rødvinsennepsauce. Med dagens grøntsager og hjemmelavet råstegte kartofler.		
Vi anbefaler hertil:		<b>kr. 395,00</b>
 Hvidvin PRATO-LUGANA CA DE FRATI (3/4 fl.)		
<b>175. Italiensk menu a´la carte</b>	<b>2 retter</b>	<b>kr. 260,00</b>
<b>Forret:</b> <b>ANTIPASTO MISTO</b> Blandet lufttørret skinke, bresaola, italiensk salami, coppa salami, mortadella, syltede italienske grøntsager, mozzarella ost, carpaccio og oliven. <b>Hovedret:</b> <b>FILETTO ALL´ACETO BALSAMICO</b> Oksemørbrad med balsamico-eddike. Med dagens grøntsager og hjemmelavet råstegte kartofler.		
Vi anbefaler hertil den mørke og meget alkoholrige tørre rødvin:		<b>kr. 425,00</b>
 AMARONE - VENETO (3/4 fl.)		
<b>153. Italiensk menu a´la carte</b>	<b>2 retter</b>	<b>kr. 260,00</b>
<b>Forret:</b> <b>GAMBERONI AL MADAGASCAR</b> 6 kæmperejer med madagascar-sauce. <b>Hovedret:</b> <b>FILETTO ALLA SENAPE</b> Oksemørbrad med rødvins/fransk sennepssauce. Med dagens grøntsager og hjemmelavet råstegte kartofler.		
Vi anbefaler hertil en meget kraftig rødvin som er tør, velafbalanceret og fyldig i smagen:		<b>kr. 320,00</b>
 BARBERA D`ASTI PIEMONTE (3/4 fl.)		
<b>152. Italiensk menu a´la carte</b>	<b>2 retter</b>	<b>kr. 198,00</b>
<b>Forret:</b> <b>ZUPPA DI GAMBERONI</b> Suppe med kæmperejer, grøn peber, løg, champignon, nudler og hvidløg. (Stærk suppe) <b>Hovedret:</b> <b>FILETTO ALLA NORIMBERGA</b> Svinemørbrad med kaviar i cognachvidvinsflødesauce. Med dagens grøntsager og hjemmelavet råstegte kartofler.		
Vi anbefaler hertil en meget god og velsmagende rødvin fra Toscana som er fløjsblød og rund i smagen:		<b>kr. 375,00</b>
 CHIANTI CLASSICO RISERVA (3/4 fl.)		