

– SØDT & VARME DRIKKE –

SÆSONENS SØDT...

– vores dessert – se tavlen 65

AFFOGATO

– vanilie is – espresso 65

FLØDEBOLLE

– den bedste fra ankers chokolade 35

KAFFE

– espressomaskinen er varm og fyldt med Lavazza bønner
espresso double 30

cortado 35

americano 35

cappuccino 40

cafe latte 45

THE

udvalg af perchs te - sukker og mælk 45

– SNACKS & KICK STARTERS –

SALTE SNACKS

røget mandler 45

blandede oliven i hjemmelavet marinade 45

chips – quillos med enten trøffel – salt – iberico 45

ØSTERS

– østers fra normandiet med dagens garniture

1 styk 35

3 styk 100

CAVIAR

30g gastrounika

serveret med blinis og rørt creme fraiche 500

ANSJOS TOAST

ansjosfilet – ristet brød – smør – citron 95

CREMET GEDEOST & TOMAT

chevre – gedeost – bagte tomater - oliven olie - peber 75

ANDELEVER MOUSSE

andelever mousse med svampe – raddichio – balsamico 75

BRØD & OLIE

frisk bagt brød med friskpresset olivenolie fra egen gård 45

– SPISEKORT –

FRA MODNINGSSKABET

| | |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| – serveres med passende garniture – brød | 1 p/2p |
| udvalg af oste | 135 / 175 |
| udvalg af charcuteri | 135 / 175 |
| mix brættet fra modningsskabet | 250 |
| andelever mousse med svampe – raddichio – balsamico | 75 |
| chevre + bagt tomat – gedeost – oliven olie – peber | 75 |
| blå ost fra norge – på smørristet brød – nødder – honning | 75 |
| jamon ibericó 36 mdr – frisk skåret | 185 |

FRA DÅSE

| | |
|------------------------------------------------|-----|
| – serveres med grillet brød – hjemmelavet mayo | |
| sardiner i olivenolie fra ortiz | 105 |
| blæksprutte i olie | 105 |
| syltede ansjosfileter – vineddike – olivenolie | 85 |
| muslinger i escabeche | 85 |
| tunfilet i fennikel – olivenolie | 85 |

BRØD & OLIE

| | |
|------------------------------------------------------|----|
| frisk bagt brød serveret med: | |
| – friskpresset virgin oliven olie fra La Festeggiata | |
| med Dario Cecchini salt "Profumo del Chianti" | 45 |
| – ricotta – virgin olivenolie | 45 |
| – opfyldning af brød | 15 |

– køkkenet lukker kl 21:00 på hverdage – kl 21:30 i weekenden –

– SPISEKORT –

normalt fra kl 17 – ellers spørg tjeneren

SALATEN – CHÈVRE CHAUD

| | |
|---------------------------------------------------|-----|
| grillet gedeost – sprødt brød – grønt – valnødder | 115 |
|---------------------------------------------------|-----|

BURRATA

| | |
|----------------------------------------------|-----|
| bagte tomater – mandelsplitter – oliven olie | 115 |
|----------------------------------------------|-----|

ANSJOS BURRATA TOAST

| | |
|----------------------------------------------|-----|
| burrata – ansjosfilet – citron – ristet brød | 120 |
|----------------------------------------------|-----|

DARIO's TATAR

| | |
|------------------------------------------------------------------|-----|
| en hyldest til Dario Cecchini - slagteren i Panzano in Chianti | 155 |
| friskhak okseinderlår – paprika – persille – rucola – citrusmayo | |

VITELLO TONNATO

| | |
|------------------------------------|-----|
| kalv – kapers – cremet tun – grønt | 140 |
|------------------------------------|-----|

LAKSEN

| | |
|--------------------------------------------------------|-----|
| koldrøget laks fra grøndals – urtecreme – grønt – brød | 140 |
|--------------------------------------------------------|-----|

VOKSENTOAST

| | |
|-------------------------------------------------------------|-----|
| ibérico- og landskinke – frb ost – tomatcreme – trøffelmayo | 120 |
|-------------------------------------------------------------|-----|

COQ AU VIN

| | |
|-------------------------------------------------------------|-----|
| fransk simreret fra Slagter Lund – unghane – rødvin – bacon | 165 |
| hjemmelavet mos med smør og urter | |

LASAGNA AL RAGÙ

| | |
|---------------------------|-----|
| serveres med brød & salat | 165 |
|---------------------------|-----|

– sidste udskænkning i hverdagene kl 21:30 – i weekenden kl 22:15 –

– drik mere vin –

se vores events og vinsmagninger
på vores hjemmeside
www.trianglensyv.dk

følg med på @trianglen_no7

følg Lasse's vinprojekt og Kristine's vinrejse på @vinemil.dk
@la.festeggiata



De to vin-elskere Lasse og Kristine driver
Trianglen No. 7 vinbar.

Vores fokus er god vin, lækker mad og fantastisk stemning

Lasse importerer vin fra hele Europa og Kristine producerer selv
sangiovese-vin i Toscana, som vi håber I vil nyde sammen med os

– God fornøjelse –

– KOLDE DRIKKE –

ØL – fra TO ØL

| | |
|------------------------------------|----|
| pilsner | 50 |
| city session IPA | 65 |
| whirl domination – new england IPA | 65 |
| vienna lager | 65 |

DRINKS

| | |
|--------------------------------------------|-----|
| triangelns spritz – aperol – citrus – cava | 105 |
| hylde fizz – gin – elderflower – lime | 105 |
| gin tonic – aviation – tom henry | 105 |
| negrioni – gin – vermouth – campari | 105 |
| vermouth tonic | 105 |
| espresso martini | 125 |
| paloma - tequila - grapefruit | 105 |
| whiskey sour | 125 |
| old fashion | 105 |

NON ALCOHOLIC

| | |
|---------------------------------------------------------|----|
| chateau del ish – alkoholfri riesling / spritz / mojito | 45 |
| to øl – non alcoholic øl | 50 |
| lemonade – appelsin – blodappelsin | 45 |
| coca cola – cola zero | 35 |

VAND

| | |
|-----------------------------------------------|----|
| filtreret vand m/u brus ad libitum pr. person | 20 |
|-----------------------------------------------|----|

– AVEC –

GRAPPA FRA EGEN VINGÅRD I TOSCANA

| | |
|----------------------------------------------|----|
| la festeggiata – 24 mdr på sherry fade (3cl) | 95 |
| la festeggiata – blanco (3cl) | 95 |

AVEC

| | |
|---------------------------------------------------------|-----|
| rom – habitation velier – mount gay – barbados (2,5 cl) | 95 |
| cognac – selection des anges pierre ferrand (2,5 cl) | 95 |
| whisky – copenhagen distillery RAW (2,5 cl) | 95 |
| whisky – copenhagen distillery 1st ed. (2,5 cl) | 490 |
| limoncello (2,5cl) | 40 |
| sambuca (2,5cl) | 40 |
| tequila (2,5cl) | 40 |

HED

| | |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| N.V. alvear – fino capatáz – montilla – spanien | 85 / 600 |
| N.V. mons urium – palo cortado – jerez – spanien | 130 / 850 |
| N.V. macvin blanc – chardonnay – jura – frankrig (sød) | 120 / 700 |
| N.V. macvin blanc – chardonnay – jura – frankrig (sød) | 120 / 700 |