

MA LUCA

ITALIENSK MADBAR

KOLDING

HADERSLEVVEJ 145
6000 KOLDING

FREDERICIA

NORGESGADE 3A
7000 FREDERICIA

NÆSTVED

JERNBANEGADE 15C
4700 NÆSTVED

SLAGELSE

NDR. RINGGADE 59B
4200 SLAGELSE



MED KÆRLIGHED TIL ITALIEN OG RESPEKT FOR
BÆREDYGTIGHED, HAR VI NØJE UDVALGT OG
SAMMEN SAT MENUKORTET AF GODE RÅVARER

MENU

VELKOMMEN TIL MA LUCA MADBAR

ÉN VALGFRI PIZZA ELLER PASTA
INKL. TA' SELV ANTIPASTI

MANDAG-TORS DAG OG SØNDAG	199 DKK
FREDAG OG LØRDAG	219 DKK
BØRN U. 12 ÅR	HALV PRIS

INDEN DU FÅR SERVERET DIN
HOVEDRET, KAN DU GÅ OP TIL TA' SELV
BORDET FYLDT MED ANTIPASTI.
HER FINDER DU ITALIENSK KØD, OSTE,
SALATER, BRØD OG MEGET MERE...
VI ØNSKER AT MINDSKE MADSPILD, SÅ
TAG IKKE MERE END DU KAN SPISE.

Antipasti betyder "før maden" eller "forret" på italiensk

PASTA

PICCANTE É POMODORO

Italiensk krydret pølse i cremet hjemmelavet tomatsauce.
Hertil Rigatoni pasta.

RAGÚ ALLA BOLOGNESE

Langtidssimret oksebov af dansk velfærdskvæg i en soffritobaseret
tomatsauce. Hertil Pappardelle pasta.

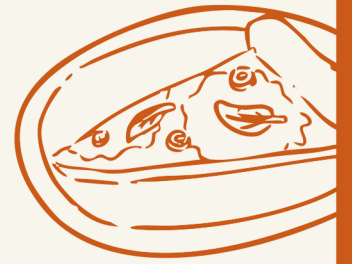
STEAK ALFREDO

+30 DKK

Trancheret rosastegt oksemørbrad på en cremet
parmesanhvidløgssauce. Hertil Fettuccine pasta.

Vi laver vores pastasauce fra bunden efter vores egne opskrifter

PIZZA BIANCO



TARTUFO

HVID BASE, MOZZARELLA, TYNDSKÅRNE KARTOFLER,
MILD SALAMI, ROSMARIN OG TRØFFELOLIE
+ BURRATA 35.- / SMØRSTEGTE SVAMPE 15.- / RICOTTA 20.-

TRE FORMAGGI

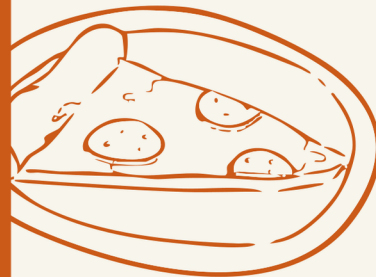
HVID BASE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, SMØRSTEGTE SVAMPE,
RUCOLA OG PARMESAN
+ BAGTE CHERRYTOMATER 15.- / ARTISKOKKER 15.-

COPPA

HVID BASE, MOZZARELLA, SMØRSTEGTE SVAMPE, BAGTE
CHERRYTOMATER, LUFTTØRRET NAKKEFILET, RICOTTA OG BASILIKUM
+ BURRATA 35.-

BRESAOLA

HVID BASE, MOZZARELLA, SMØRSTEGTE SVAMPE, LUFTTØRRET
OKSEFILET, TRØFFELOLIE OG RUCOLA
+ RUCOLA 10.- / KARTOFLER 10.-



PIZZA ROSSO

MARGHERITA

TOMAT, MOZZARELLA, FRISK BASILIKUM OG FLAGESALT
+ BURRATA 35.- / GRØNT PESTO 15.- / PARMESAN 15.-

COTTO

TOMAT, MOZZARELLA, ITALIENSK KOGT SKINKE, SMØRSTEGTE
SVAMPE OG FRISK BASILIKUM
+ BURRATA 35.- / HVIDLØG 10.- / GORGONZOLA 20.-

PICCANTE

TOMAT, MOZZARELLA, KRYDRET ITALIENSK SALAMI, PARMESAN OG
HVIDLØG
+ BURRATA 35.- / GORGONZOLA 20.- / ARTISKOKKER 15.-

VERDURE (V)

TOMAT, MOZZARELLA, SMØRSTEGTE SVAMPE, ARTISKOKKER, BAGTE
CHERRYTOMATER, HVIDLØG OG RICOTTA
+ PARMESAN 15.- / GORGONZOLA 20.- / VALGFRIT KØD 25.-

CRUDO

TOMAT, MOZZARELLA, LUFTTØRRET SKINKE, RUCOLA, PARMESAN OG
BASILIKUMSPESTO
+ BURRATA 35.- / ARTISKOKKER 15.- / BAGTE TOMATER 15.-

DIP TIL SKORPEN

+20 DKK

VÆLG MELLEM CHILIMAYO, AIOLI OG TRØFFELMAYO

ALLE PIZZE KAN LAVES GLUTENFRI OG VEGETARISK. VÆLG KØD FRA
OG EN VALGFRI GRØNTSAG ELLER OST TIL I STEDET

VI BAGER ALLE PIZZE I VORES TO STORE
BRÆNDEFYRET STENOVNE. OVNENE ER
FRAGTET DIREKTE FRA NAPOLI TIL
KOLDING OG DE VEJER OVER 2 TON
HVER.



TA' SELV DRIKKE

I VORES TA' SELV DRIKKEVARE-BAR
FINDER DU FIRE SLAGS VIN,
ITALIENSKE SODAVAND OG
LEMONADE. VORES SIGNATURØL ER
PÅ HANEN OG DU KAN HELT SELV
SKÆNKE DIN FADØL. SKÅL!

DRIKKEVARER AD LIBITUM 150 DKK

ØL FRA ÆRØ

ALLE VORES ØL KOMMER FRA ÆRØ BRYGGERI. ET DANSK
MIKROBRYGGERI, SOM VÆGTER BÆREDYGTIGHED, KVALITET OG
GODE SMAGE FRA SMÅ, STÆRKE RÅVARER HØJT.

PÅ FAD 40 CL 65 DKK
MA TEO'S PALE ALE / 4,2%
DEN PERFEKTE TØRSTSLUKKER MED SKØN FRUGTIGHED, MILD
SØDME, FRISK OG AFDÆMPET BITTERHED.

ÆRØ VALNØD / 7%
RAVGYLDEN ØL MED EN DELIKAT RUND AROMA OG
FYLDIGHED. ÆRØ BRYGGERIS SIGNATURØL OG EN HYLDEST
TIL ÆRØS MANGE VALNØDDETRÆER.

PÅ FLASKE 50 CL 75 DKK
NEW ENGLAND IPA / 5,5%
UFILTRERET, FRISK OG FYLDIG ØL MED TROPISKE- OG
SKALFRUGTSNOTER

JUBILÆUMSØL CLASSIC / 4,9%
VIENNA LAGER/CLASSIC ER LAVET I ANLEDNING AF BRYGGERIETS
20 ÅRS JUBILÆUM OG LAVES KUN DEN ENE GANG. KLASSISK OG
DELIKAT CLASSIC I FARVE OG SMAG

GROLLE PILSNER / 4,6%
FRISK OG FYLDIG MED EN DEJLIG BITTERHED OG LIDT
CITRUS I EFTERSMAGEN

INDIA PALE ALE / 5,5%
EN SMUK, GYLDEN, AROMATISK OG HUMLET ALE. ER
KENDT FOR AT VÆRE KNAP SÅ HUMLET SOM IPA I
ALMINDELIGHED.

DARK ALE / 6%
RUBINRØD MED FLØDEFARVET SKUM.
SAMMENSÆTNING AF MALTE OG HUMLE
FREMKALDER EN SMAG AF LAKRIDS OG FRUGT.

ALKOHOLFRI PALE ALE / 0,5%
EN LYS, FRISK OG FRUGTIG ØL. MA LUCAS
ALKOHOLFRIE ALTERNATIV



VIN

ALLE VORES VINE KOMMER FRA SMÅ ITALIENSKE VINBØNDER,
SOM HAR PASSION FOR DERES HÅNDVÆRK. VINENE ER LAVET I
SMÅ MÆNGDER OG MED KÆRLIGHED TIL JORDEN OG NATURENS
PRÆMISSER. INGEN TILSÆTNINGSSTOFFER.
KUN RENE OG KLARE SMAGE.



BOBLER 315 DKK

IL FARNETO, EMILIA-ROMAGNA - FRISANT ROSSO, 2022.
LAMBRUSCO

FORFRISKENDE OG TØR NATUR-SPUMANTE PÅ CHARDONNAY OG
DEN LOKALE DRUE SPERGOLA. FORFRISKENDE SYRE.

IL FARNETO, EMILIA-ROMAGNA - BRUT NATURE, 2022. 355 DKK

CHARDONNAY M.F.L.
FORFRISKENDE OG TØR NATUR-SPUMANTE PÅ CHARDONNAY OG
DEN LOKALE DRUE SPERGOLA. FORFRISKENDE SYRE.

HVIDVIN 80 DKK

IL FARNETO, EMILIA-ROMAGNA - 345 DKK

SPÈRGLE 2023.

SPERGOLA, LUGANA - MARROCA 2022. 455 DKK

MANUEL PULCINI, LUCCA - MARROCA 2022.
RUND OG AROMATISK HVIDVIN. CREMET OG MED FRISK CITRUS.
VERMENTINO M.F.L.
FLOT HVIDVIN FRA MANUEL PULCINI. BURGUNDISK I SIN STIL
MED SMØRAGTIG FYLDE, SYRE OG ELEGANT FRUGT.

ORANGEVIN 80 DKK

CONESTABILE DELLA STAFFA - ARANCIO 2021. TREBBIANO
LÆSKENDE ORANGEVIN MED TILSTEDEVÆRENDE TANINER OG
FORFRISKENDE SYRE I PERFEKTE BALANCE.

CONESTABILE DELLA STAFFA - DANILO MARCUCCI 2022. 455 DKK

CARBOETRUSCO.
EN LET MACERERET ORANGEVIN. SAFTIG OG FRISK MED SPRØD
SYRE, MINERALSK OG LETDRIKKELIG.

ROSÈ 80 DKK

CASCINA SAN MICHELE - COLLAROSA 2022. BONARDA
MØRK OG SAFTIG ROSÉ MED FIN BALANCE PÅ FRUGT OG SYRE.
DEJLIG AROMATISK KOMPLEKSITET.

RØDVIN 80 DKK

DINAMO, UMBRIEN - NEO ENERGIA, 2021. MERLOT 345 DKK

FRUGTIG MERLOT MED BLØD OG SAFTIG MUND. NOTER AF
FRISKE SOLBÆR OG BLOMME.

CASCINA SAN MICHELE - BARBERA D'ASTI 'PRIMIVI' DOCG 95 DKK

2022. BARBERA
EN BLANDING AF MODNE BLOMMER TIL SYRLIGE KIRSEBÆR.
LÆSKENDE SYRE, BEHAGELIGE TANNINER OG EN SILKEBLØD
STRUKTUR.

SAN DONATINO, TOSCANA - CHIANTI CLASSICO POGGIO AI 405 DKK

MORI DOCG 2020. SANGIOVESE
FYLDIG OG NATURLIG CHIANTI CLASSICO MED FRISK SYRE,
BLØD FRUGT OG GLATTE TANNINER.

MANUEL PULCINI - TUTTI GLI ANIMALI 2022. CABERNET 415 DKK

SAUVIGNON M.F.L.
EN LET OG FRISK GRØN PROFIL, SOM GØR VINEN DRIKKEVENLIG.
SYREN ER LÆSKENDE OG TANNINEN BEHAGELIG.

SAN DONATINO - CHIANTI CLASSICO "POGGIO AI MORI" 495 DKK

RISERVA 2016. SANGIOVESE
EN CHIANTI CLASSICO RISERVA MED 4 ÅRS LAGRING PÅ STORE
SLAVONSKE FADE. FRUGTEN FREMSTÅR RUND OG MODEN,
TANNINEN FLØJLSBLØD OG KROPPEN FYLDIG.

MANUEL PULCINI - BARBICOÀ. SYRAH 525 DKK

ELEGANT I FRUGTEN MED ET LETKRYDDERET ELEMENT AF KNUSTE
PEBERKORN. ENERGISK SYRE OG MEDIUM KROP.

GABRIELE MORRA - BARBARESCO 2021. NEBBIOLO 595 DKK

BARBARESCO MED ELEGANT STRUKTUR. SKOVJORDBÆR,
SYRLIGE KIRSEBÆR, FINSK LAKRIDS OG RØDE BLOMSTER. DET
ER SILKEBLØDT MED AFRUNDEDE TANNINER OG EN
VEDHOLDENDE SMAG.

MONTERAPONI, TOSCANA(CHIANTI) - BARON UGO TOSCANA 995 DKK

ROSSO IGT 2019. SANGIOVESE, CANAILO & COLORINO
FANTASTISK SUPERTOSCANER, FRA ANDERKENDT OG
PRISVINDENDE HUS. STOR OG FYLDIG, MED SMUK FINESSE.
INTENS NÆSE MED MØRKE KIRSEBÆR, MODNE RIBS, DELIKATE
NOTER AF VIOL OG LÆDER. VINEN HAR LIGGET
4 ÅR PÅ EGETRÆSFIDE. HUSETS FINESTE VIN.

MA LUCA
ITALIENSK MADBAR

LÆSKE DRIKKE

ITALIENSK SODAVAND

VÆLG MELLEM BLODAPPELSIN, SPORT, FRISK CITRON
ELLER APPELSIN

40 DKK
27,5 CL

HUSETS LEMONADE

VÆLG MELLEM ABRIKOS ISTE ELLER HYLDEBLOMST

55 DKK
50 CL

VAND MED/UDEN BRUS

30 DKK
50 CL

DRINKS

GIN & TONICS

85 DKK / 2 ENS FOR 150 DKK

KLASSISK GIN & TONIC

FOUR JIGGERS GIN 44,4% KLASSISK TONIC. TOPPET MED LIMESKAL

RABARBER-LIME GIN & TONIC

FOUR JIGGERS GINLIME 40,4% RABARBER & VANILJETONIC.
TOPPET MED FRISK LIMESKAL

INGEFÆR-CITRON GIN & TONIC

FOUR JIGGERS GINLIME 40,4% INGEFÆR & CITRONTONIC.
TOPPET MED FRISK CITRONSAL

HYLDEBLOMST GIN & TONIC

FOUR JIGGERS GINLIME 40,4% INGEFÆR & CITRONTONIC.
TOPPET MED FRISK CITRONSAL

SPRITZ

90 DKK

APEROL SPRITZ

KLASSISK APEROL SPRITZ TOPPET MED APPELSIN

LIMONCELLO SPRITZ

FRISK CITRUSCOCKTAIL TOPPET MED CITRON

HUGO SPRITZ

SØD HYLDEBLOMSTCOCKTAIL TOPPET MED CITRON

VORES SPRITZ ER LAVET PÅ 10 CL ALKOHOLLIKØR OG TOPPET
MED PROSECCO OG FRIZZANT. ALT SAMMEN FRA ITALIEN.

DESSERT

AFFOGATO

VANILJEIS OG ESPRESSOSHOT

40 DKK

HJEMMELAVET TIRAMISU

KLASSISK ITALIENSK DESSERT

40 DKK

HJEMMELAVET PANNA COTTA

KLASSISK ITALIENSK PANNA COTTA MED ÅRSTIDENS FRUGT

40 DKK

KAFFE

ESPRESSO

30 DKK

AMERICANO

30 DKK

CAPPUCCINO

40 DKK

CAFFE LATTE

40 DKK

TE

SPØRG TJENER FOR VARIANT

30 DKK

ALLE KAFFER KAN LAVES PÅ SØDMÆLK ELLER HAVREMÆLK

