

Fördrinkar

BACI LIMONE - Beefeater limoncello, citron, socker, basilika - 152.-

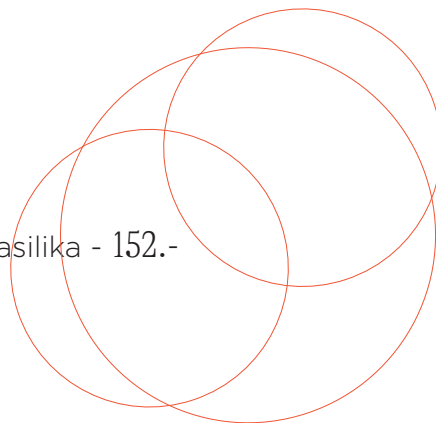
APEROL SPRITZ - Törstsläckaren i alla väder - 135.-

NEGRONI - Den lätt bittra Italienska klassikern - 160.-

ZENZERO - En uppfriskande drink med färsk ingefära, fläder, gin och citron - 152.-

MOCKTAIL - 65.- (Bartenders choice)

PROSECCO - 98.-



» Menu Degustazione

ITALIENSK AVSMAKNINGSMENY
FÖR 2 PERSONER - 850.-

Antipasti

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Aubergine varvad med tomatsås, mozzarella, basilika. (2)

Eggplant with tomato sauce, mozzarella, basil.

Primi

TORTELLI CACIO E PEPE BURRO TARTUFO

Pastaknyten fyllda med ricotta och pecorino slungad med vittryffelsmör. (2,4,7,10)

Filled pasta with ricotta and pecorino tossed with white truffle butter.

Secondi

ENTRECOTE

Grillad entrecote med stekt lök, Karl-Johan svamp och rödvinsås.

Grilled entrecote topped with red wine sauce and fried porcini.

Formaggio

FORMAGGIO

Variation av italienska ostar med fikonmarmelad och kex. (2,7)

Variation of Italian cheeses with fig marmalade and biscuits.

Dolce

TIRAMISU

Klassik Tiramisu.

Classic Tiramisu.



» ANTIPASTI

- VÄLJ OCH KOMBINERA FRITT -

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Aubergine varvad med tomatsås, mozzarella, basilika. (2,4,7) 145.-

Eggplant with tomato sauce, mozzarella, basil.

CARPACCIO DI MANZO CON SPUMA DI PARMIGIANO

Tunt skivad oxfilé toppad med rucola och parmesanskum. (7) 175.-

Thinly sliced beef fillet with italian arugula topped with parmesan foam

(/parmesan mousse/parmesan cream)

CALAMARI FRITTI CON SALSA MARINARA

Friterad bläckfisk med marinarasås. (2,4,8) 135.-

Fried squid with marinara sauce.

BURRATA CON POMODORI TRICOLORE E NOCI TOSTATE

Burrata serveras med tomat och rostade valnötter. (10) 145.-

Burrata served with tricolour tomatoes and roasted walnuts

GAMBERI AGLIO E OLIO

Scampi bisque med lök, olivolja serveras med en slice toastat bröd. (2) 155.-

Shrimps bisque with garlic, olive oil and a slice of toasted bread on top.

TAGLIERE DI SALUMI

Italiensk charkuteribricka - Rekommenderas för 2 pers - 310.-

Italian Meat Tray - Recommended for 2 pers

- ALLERGI GUIDE -

(1) Selleri (2) Gluten (3) Kräftdjur (4) Ägg
(5) Fisk (6) Lupin (7) Mjolk/Mjolkprotein
(8) Blötdjur (9) Senap (10) Nötter
(11) Sesamfrö (12) Sojaböner (13) Svaveldioxid

Vi välkomnar förfrågningar från gäster som önskar information om några rätter innehåller ovanliga ingredienser. Vänligen meddela oss om vi bör ta hänsyn till några andra allergier/specialkost innan vi förbereder ert menyval.

SECONDI <<

La Pasta

LINGUINE ALL' ASTICE

Linguini pasta serverad med färsk tomatås, scampi bisque
toppad med hummer. (2,3) 280.-

*Linguine pasta served with fresh tomatoes sauce, scampi bisque
topped with lobster.*

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI

Risotto med skaldjursfond som toppas med persilja och
kräfta. (3,7) 250.-

*Creamy shrimps risotto / Risotto with shrimpcream topped with
parsley.*

SPAGHETTI ALLA GRICIA E PISTACCHIO

Stekt griskskind med pecorino, karameliserad lök, slungad
med spaghetti och pistage. (2,10) 235.-

*Panfried porckcheak with pecorino cheese, carmalised onion
tossed with spaghetti and pistachio.*

TORTELLI CACIO E PEPE BURRO TARTUFO

Pastaknyten fyllda med ricotta och pecorino
slungad med vittryffelsmör och svartpeppar. (2,4,7, 10) 220.-

*Filled pasta with ricotta and pecorino
tossed with white truffle butter and black pepper..*

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Chilli och vitlöksfrästa hjärtmusslor
slungad med spaghetti. (2,8) 235.-

Chilli and garlic fried vongole tossed with spaghetti.

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

Oliver, capris, ansjovis slungad med spaghetti och tomatås.
(2,5) 200.-

*Olives, fresh capers, anchovies tossed with spaghetti and tomato
sauce.*

MEZZE MANICHE ALL' ARRABBIATA CON SALSICCIA

Stekt salsiccia och het tomatås slungas med mezze maniche
pasta, toppas med `nduja mascarpone. (1,2,7) 215.-

*Panfried salsiccia and hot tomato sauce are tossed with mezze
maniche pasta, topped with `nduja mascarpone.*

Kött

1 Contorni ingår | 1 Contorni included

COTOLETTA ALLA MILANESE

Dubbelpanerad kalvrostbiff gjord på klassiskt
milanesiskt vis, toppas med mixsallad och
parmesanflakes.(2,7)

*Double-breaded veal roast beef in a Milanese style
topped with mix sallad and parmesan flakes.*

310.-

ENTRECOTE

Grillad entrecote med friterad lök och rödvinsås.
Grilled entrecote with fried onions and red wine sauce.

350.-

SCALOPPINA AL LIMONE

Enkelpanerad kalvfilé, serveras med citronsås. (2)
Simple veal filet with hand press lemon sauce

310.-

Fisk

1 Contorni ingår | 1 Contorni included

MERLUZZO AL FORNO CON VONGOLE E SPINACI

Bakad torsk som serveras med tomatås,
en touch av honung, spenat och hjärtmus-
slor. (5,8)

*Baked cod in a fresh tomatoes sauce, a little
touch of honey, spinach, surrounded by
vongole.*

325.-

Contorni

INSALATA DI POMODORI

Tomatsallad
Tomato salad

PATATE FRITTE

Pommes Frites
French Fries

SPINACI AGLIO OLIO PEPERONCINO

Vitlöksfräst spenat med chiliolja
Fried spinach with chilli oil.

BROCCOLI AL PESTO DI PREZZEMOLO

E ALICI
Smörstekt broccoli med persiljepesto
och ansjovis. (5)

Fried broccoli with parsley pesto and anchovies.

— Extra contorni 75.- —


**Pizza Del
Giorno!**

fråga din servitör



PIZZA

- GOLDEN TASTE -

VEGETARIANA

PRIMAVERA

Foccaciapizza med salt, oregano. Toppad med caprese och basilika, såklart. (2,7)

Focaccia pizza dressed with salt and oregano topped with caprese and basil, of course.

150.-

MARGHERITA

San marzano tomat, fior di latte DOP, basilika, toppat med extra virgine olivolja. (2,7)

San Marzano tomatoes, fior di latte DOP basil, with extra virgin olive oil.

155.-

MARGHERITA EXTRA

San marzano tomat, buffelmozzarella DOP, basilika, parmigiano reggiano, toppat med extra virgine olivolja. (2,7)

DOP buffalo mozzarella, basil, parmigiano reggiano, with extra virgin olive oil.

160.-

VERDURE

San marzano tomat, fior di latte DOP, grillad spetspaprika, grillad zucchini, grillad aubergine, säsongens svamp, vitlök och basilika.

(2,7)

San Marzano tomatoes, fior di latte DOP, grilled lace peppers, grilled zucchini, grilled eggplant, seasonal mushrooms, garlic and basil.

173.-

PECORINO

San marzano tomat, fior di latte DOP, husets marinerade kronärtskocka, pecorino romano DOP, rucola, toppat med extra virgine olivolja. (2,7)

San Marzano tomatoes, fior di latte DOP, house marinated artichoke, Pecorino Romano DOP, arugula, with extra virgin olive oil.

165.-

PESCE

NAPOLETANA

San marzano tomat, mozzarella, kapris, sardeller, vitlök, oliver.. (2,5)

San Marzano tomatoes, mozzarella, capers, sardines, garlic, olives.

160.-

GAMBERI

San marzano tomat, stracciatella, jätteräkor, husets marinerade kronärtskocka, piccadilly tomat, rucolapesto. (2,3, 7)

San Marzano tomatoes, stracciatella, scampi, house marinated artichoke, Piccadilly tomatoes, arugula pesto.

184.-

- ALLERGI GUIDE -

(1) Selleri (2) Gluten (3) Kräftdjur (4) Ägg
(5) Fisk (6) Lupin (7) Mjöl/Mjölprotein
(8) Blötdjur (9) Senap (10) Nötter
(11) Sesamfrö (12) Sojaböner (13) Svaveldioxid

Vi välkomnar förfrågningar från gäster som önskar information om några rätter innehåller ovanliga ingredienser. Vänligen meddela oss om vi bör ta hänsyn till några andra allergier/specialkost innan vi förbereder ert menyval.

CARNE

PROSCIUTTO PARMIGIANO

San marzano tomat, fior di latte DOP, stracciatella, prosciutto di Norcia, parmigiano reggiano, rucolapesto, sesamfrön. (2,7,11)
San Marzano tomatos, fior di latte DOP, stracciatella, prosciutto di Norcia, parmigiano reggiano, rucola pesto, sesame seeds.

184.-

CIAO CIAO SPECIALE

San marzano tomat, fior di latte DOP, carne salata (torkat nötkött), vårlök, rucola, parmigiano reggiano. (2,7)
San Marzano tomatos, fior di latte DOP, carne salata (dried beef), spring onion, arugula, parmigiano reggiano.

174.-

FARFALLA

Pizza med vikta kanter fylld med Salsiccia och vedugnsbakade potatis skivor.
I mittendelen finner du tomatsås, Buffelmozzarella, Parmegiano och prosciutto di parma. (2,7)
Pizza with folded edges filled with Salsiccia and wood-oven baked potato slices . In the middle section you will find tomato sauce, buffalo mozzarella, Parmegiano and prosciutto di Parma.

170.-

CALZONE RIPIENO

Ricotta, kokt skinka och salami toppad med tomatsås, mozzarella och parmegiano. (2,7)
Ricotta, cooked ham and salami topped with tomato sauce, mozzarella and parmegiano. (baked).

165.-

CAPRICCIOSA

San marzano tomat, fior di latte DOP, prosciutto cotto riserva, säsongens svamp. (2,7)
San marzano tomatos, fior di latte DOP, prosciutto cotto riserva, fresh mushrooms.

159.-

MAFIOSO

San marzano tomat, fior di latte DOP, nduja (het korvpastej från Calabrien), spianata calabra. (2,7)
San Marzano tomatos, fior di latte DOP, nduja (hot sausage patties from Calabria), Spianata Calabra.

162.-

SICILIANA

Aubergin, buffelmozzarella. Toppad med rucola, pecorino romano och rökt alpskinka. (2,7)
Aubergine, buffalo mozzarella. Topped with rucola, pecorino romano and smoked alpskinka.

170.-

SALSICCIA

Buffelmozzarella med salsiccia, vedugns rostad paprikatoppad med parmesan. (2,7)
Buffalo mozzarella with salsiccia, oven roasted peppers topped with parmesan.

165.-

TARALLO

Pizza med ricottafyllda kanter. I mitten finner du fior di latte DOP, mortadella, pistage, toppad med burrata. (2,7, 10)
Square pizza with ricotta-filled edges. In the middle you will find fior di latte DOP, mortadella, pistachio, topped with burrata.

184.-