

**IL FORNO ITALIANO**  
ITALIENSKT KÖK

# BENVENUTI A TAVOLA!

---

*Det bästa från utvalda delar av Italien!*

*Vi vill ge er en genuin Italiensk matupplevelse även om vi befinner oss långt norr om Italien! Vi arbetar uteslutande med de bästa råvarorna och hanterar dem varsamt. I Italien har varje region en stark mattradition med egna specialiteter, både när det gäller mat och vin. I söder är man mest känd för sin spagetti. Bologna har sina tortelloni och i Milano kan du njuta av olika risottorätter. Napoli räknas som moderstaden för pizza. Välj gärna ett gott vin från vår genomarbetade vinlista för en fulländad Italiensk matupplevelse.*

*Välkommen till oss på Il Forno Italiano!*

---

# APERITIVI

## FÖRDRINKAR

DRY MARTINI 5 cl 135:-

DELLA CASA  
Gin, torr vermouth och kaprisbär

APPELTINI  
Vaniljvodka, AppelSourz  
och limesyrup

COSMOPOLITAN  
Vodka, Cointreau, lime  
och tranbärsjuice

CAMPARI

---

GODA BUBBLOR  
ATT BÖRJA MED

ZONIN PROSECCO 1821  
SPECIAL CUVÉE  
Prosecco DOC, Glera glas 99:- 450:-

BERLUCCHI '61 BRUT  
Prosecco,  
90% Chardonnay, 10% Pinot Noir glas 135:- 850:-

---

APEROL 5 cl 90:-

CINZANO ROSSO

BIANCO

LIMETTO

# BIRRE

FATÖL

BIRRA PORETTI 30 cl 54:-

FLASKÖL

ERIKSBERG 50 cl 68:-

MY ANTONIO 33 cl 98:-

STAROPRAMEN 33 cl 58:-

BROOKLYN EIPA 35,5 cl 75:-

CARLSBERG HOF 33 cl 52:-

CIDER

SOMERSBY Päron/Blackberry 33 cl 59:-

\* Historien om Guido Berlucchi börjar i slutet av 50-talet, när egendomen som ligger i Franciacorta i Lobardiet bestämmer sig för att börja producera mousserande viner i samma stil som Champagne. 1961 släpps första årgången. Där görs nu vad många anser vara det bästa mousserande i Italien. Mycket eleganta viner med något lägre syra än i Champagne till följd av det sydligare läget.

# ALKOHOLFRITT

LÄSK OCH LÄTTÖL 33 cl 34:-

ITALIENSK LÄSK 34:-  
(fråga personalen om vilka smaker som finns)

SAN PELLEGRINO 50 cl 49:-

CARLSBERG NON ALCOHOLIC 33 cl 49:-

ALKOHOLFRITT RÖTT VIN Glas 65 225:-

ALKOHOLFRITT VITT VIN Glas 65 225:-

# ANTIPASTI

## FÖRRÄTTER

- \* Burrata är en ost som kommer från Andria, en stad i Apulien.

Ett skal av mozzarella fylld med krämig grädde och strimlade bitar av mozzarella.

Namnet kommer från ordet burr som betyder smör

- \* Bruschetta är en maträtt från centrala Italien. Den består av grillat bröd som gnuggats med vitlök. Man tillför olivolja, salt och ofta ett pålägg som hackade tomater.

**BURRATA** 110:-  
Gräddfylld buffelmozzarella med rostade körsbärstomater toppad med basilikapesto.

**BRUSCHETTA AL PROSCIUTTO DI PARMA** 98:-  
Grillad italienskt lantbröd med vitlökscreme, mozzarella, hackad tomat och lök, som toppas med parmaskinka.

**CARPACCIO DI CERVO** 149:-  
Lövtunn hjortfilé med gulbeta, syltlök, ruccola, rostade pumpafrön och pepparrotsskräm.

**COPPA FARCITO CON FORMAGGIO DI CAPRA E NOCI** 98:-  
Friterad coppaknyten fyllda med getost och oliver.

**ROLLÈ DI ASPARAGI** 115:-  
Parmainlindad sparris gratinerad med gorgonzola och vitlökscreme.

**GAMBERI AL PICANTE** 135:-  
Tigerräkor i het vitlöksolja och färsk chili.

**ANTIPASTO MISTO DELLA CASA** 1 pers 155:-  
Smått och gott av italienska delikatesser med tapenade. 2 pers 275:-

För er med allergi  
- fråga personalen om råd.

# RISOTTI

## RISOTTO

**RISOTTO ALL'AGNELLO  
E ASPARAGI SELVATICI** 205:-  
Risotto med lammytterfilé, sparris,  
soltorkade tomater och kantareller.  
Toppas med parmesan.

**RISOTTO FRUTTI DI MARE** 215:-  
Risotto med tigerräkor, blåmusslor,  
hjärtmusslor och kräftstjärtar toppad  
med grillad fänkål.

---

## TAGLIOLINI

*Tagliatelle och Tagliolini är klassisk  
italiensk pasta från regionen Emilia-  
Romagna. Pastan är långa, platta  
bjälkar och är vanligtvis ½ till 1 cm  
breda. Tagliolini är en variant av  
tagliatelle och är lång och  
cylinderformad inte platt.*

## RISOTTO

*Risotto kommer ursprungligen från  
områdena runt floden Po i norra Italien.*

*Det är en maträtt som görs på  
mellankornigt och rundkornigt ris som  
odlas mycket i dessa områden. Det finns  
många olika lokala varianter av rätten  
runt om i landet. Risotto fungerar som  
en grund som man sedan kan smaksätta  
med allt från grönsaker till svamp, kött,  
fisk eller skaldjur.*

---

# PASTE

## FÄRSK PASTA

**GRIASOLI DI SPINACI  
E RICOTTA CON PESTO** 185:-  
Ravioli fylld med ricotta, spenat  
och mascarponeost slungad i en  
genovesiskesto och rostade  
körsbärstomater.

**CANNELLONI AL POMODORO  
CON RIPIENO DI RICOTTA  
SPINACI E NOCI** 185:-  
Parmesan, spenat och valnötsfylld  
cannelloni toppas med tomatås  
och gratineras i vedugnen.

**FETTUCCINE CON POLLO** 179:-  
Fettuccine med kycklingfilé, kapris,  
purjolök och friterad broccoli slungad  
gräddsås, toppad med parmesan  
och rucola.

**FETTUCCINE CON FILETTO  
E PANCETTA IN SALSA ROSA** 195:-  
Oxfile, parmigiano reggiano, grönsaker  
samt salsa slungad i fettucine toppas  
med knaperstekt bacon.

**RAVIOLI AL FUNGHI PORCINI  
CON TALEGGIO E NOCI** 189:-  
Pastakuddar fyllda med Karl Johan-svamp.  
Serveras med en svamp- och tallegiosås  
toppad med parmesan och rostade valnötter.

**TAGLIOLINI AL SALMONE  
E ZAFFERANO** 179:-  
Tagliolini med lax, körsbärstomater, sparris  
och babyspenat i en krämig saffranssås  
toppad med riven peccorino.

**TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO** 195:-  
Tagliolini med vitlöksfrästa tigerräkor,  
blåmusslor med hjärtmusslor kokas i  
krossade tomater och vitt vin.

# SECONDI

## HUVUDRÄTTER

### FILETTO DI SALMERINO 265:-

Smörstekt rödingfilé serveras med friterad savojkål, ugnsbakade betor samt dillpesto.

### CODA DI ROSPO ALLA GRIGLIA CON GAMBERI IN SALSA DI ASTICE 325:-

Stekt marulk med tigerräkor i hummersås.

### CACIUCCO ALLA "IL FORNO" 215:-

Fiskgryta gjord på marulk, gös, handskalade räkor, rotfrukter och potatis.

### LOMBATA DI VITELLO 265:-

Grillad kalvrygg med smörstekt svamp och cognacsås.

---

#### *Il Classico*

### FILETTO ALL'AMARONE 315:-

Grillad oxfilétournedos med smörstekt portobello och ostronskivling med amaronesås.

### STINCO DI ANGELLO AL FORNO 215:-

Lammlägg med rotfrukter i rödvinssky.

### SALTIMBOCCA DI CERVI 295:-

Saltimbocca av hjortfilé med parmaskinka, salvia och vitvinssky.

### FESTIVAL DI CARNE 395:-/pers

(minst 2 personer)

Tre olika grillade styckdetaljer serveras med sju av kockens val av såser och tillbehör.

### CONTORNI

---

Ett tillbehör ingår till varje secondi.

---

### TERRINA DI PATATE

Potatisterrin.

### PUREA DI PALATE

### GRATINATA

### AL CAPRINO

Getostgratinerat potatismos.

### INSALATA DI RUCCOLA

Ruccolasallad med parmesan, citron och rostade pumpafrön.

### FINOCCHIO

### ALLA GRIGLIA

Grillad fänkål marinerad med citron och vitlök.

### FAGIOLINI

Vitlöksfrästa haricotsverts med ugnsbakade körsbärstomater.

### INSALATA

### DI GNOCCHI

En varm sallad på gnocchi, sockerärtor, körsbärstomater, babyspenat och parmesan.

Vi steker en delikat bit oxfilé i lite smör. Saltar och häller över en generös dos amaronevin. Vi saltar och lägger till kantareller. Vi pepprar lite strax före köttet är klart. Amaronevinet kommer från Valpolicella precis norr om staden Verona i norra Italien. Vinet görs helt eller delvis på torkade druvor. Vinet har lagrat i minst tre år. Amaronen sätter sin alldeles särskilda prägel på den här såsen. \*

# PIZZE CON MOZZARELL

PIZZA MED MOZZARELLA

*Ordet pizza förekommer för första gången år 997 på medeltidslatin. Det var på 1500-talet i Neapel som det först avsåg ett bröd varför det ofta heter att det var härifrån pizza kommer. Degen består av ett glutenrikt mjöl, matolja, vatten, salt och jäst. Den napolitanska pizzan finns ursprungligen i två varianter. Pizza Marinara med tomater, vitlök, olivolja och oregano (ingen ost alltså) samt Pizza Margherita med tomater och mozzarella.*

---

|  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| <b>MARGHERITA</b><br>Tomatsås, buffelmozzarella, färska tomater och färsk basilika.  | 119:- | <b>CARPACCIO</b><br>Mozzarell bresaola, ruccola, parmesan, citron och olivolja.  | 139:- |
| <b>BOSCO DI PARMA</b><br>Mozzarella, tomatsås, champinjoner, tomater, ruccola, parmaskinka och parmesan.                               | 139:- | <b>POLLO DELLA CASA</b><br>Mozzarella, tomatsås, kycklingfilé, pinjenötter, saltorkade tomater och färsk spenat.                           | 139:- |
| <b>CATANESE</b><br>Mozzarella, tomatsås, aubergine, zucchini, rödlök, champinjoner, tomater, ruccola och pinjenötter.                  | 135:- | <b>FILETTO DELLA CASA</b><br>Tomatsås, mozzarella, oxfilé, aubergine, rödlök, grön sparris, tomater med vitlök och basilikacrème.          | 145:- |
| <b>AI QUATTRO FORMAGGI</b><br>Mozzarella, tomatsås, taleggio, gorgonzola, parmesan, körsbärstomater och basilika.                      | 135:- | <b>PESCATORA</b><br>Mozzarella, tomatsås, havets frukter, körsbärstomater, vitlökscrème och citron.  | 139:- |
| <b>CASARECCIA CON FUNGHI</b><br>Mozzarella, tomatsås, färska champinjoner, kantareller, gorgonzola, körsbärstomater och basilika.      | 135:- | <b>CHORIZO CON ARRUGULA</b><br>Tomatsås, chorizo, ruccola, parmesan och olivolja.  | 135:- |
| <i>Il Classico</i><br><b>QUATTRO STAGIONI</b><br>Mozzarella, tomatsås, tigerräkor, parmaskinka, sardeller, capbriskär och tomater.     | 139:- | <b>AI VERDURE</b><br>Tomatsås, mozzarella, aubergin, zucchini, paprika, rödlök, färska tomater, chilipenade, pesto och kronärtskockskrämm. | 135:- |
| <b>ALLA DIAVOLA</b><br>Mozzarella, tomatsås, salami, färsk chili, lök, tomater, vitlöksolja och pinjenötter.                           | 139:- | <b>CONTORI DI PIZZE</b><br><b>INSALATA MISTA</b><br>Grön sallad med körsbärstomater och oliver.  | 45:-  |
| <b>SALSICCIA CON RICOTTA</b><br>Mozzarella, tomatsås, salsiccia, körsbärstomater, ricottaost, rödlök, pinjenötter, chili och basilika. | 139:- | <b>CREMA DI PIZZE</b><br>Basilikacrème, Basilikapesto, Chilipenade, Vitlökscrème, honung och chilivnegrette.                               | 10:-  |

---

# DOLCI

DESSERTER

|  |       |
|--|-------|
| <b>TIRAMISU</b><br>Svoiardkex i mascarponecreme,<br>smaksatt med espresso och amaretto.                              | 98:-  |
| <b>TORTINO CON CUORE<br/>CIOCCOLATO AL FONDENTE</b><br>Chokladfondant serveras med<br>en kula italiensk vaniljglass. | 105:- |
| <b>GELATO CON FRUTTA</b><br>Italiensk vaniljglass<br>med färska frukter.   | 98:-  |
| <b>PANNACOTTA CLASSICA</b><br>Italiensk vaniljpudding<br>med rårörda havtorn.  | 98:-  |
| <b>FORMAGGI E AMARONE</b><br>Italiensk osttallrik.<br>Serveras med ett glas piccolo Amarone.                         | 155:- |
| <b>MOUSSE ALLA CASALINGA</b><br>Mörk och vit chokladmousse.  | 98:-  |
| <b>SEMIFREDDO AL PISTACCHIO</b><br>Hemlagad parfait med pistagenötter.<br>Serveras med varm chokladsås.              | 98:-  |
| <b>GELATO AFFOGATO</b><br>Italiensk vaniljglass dränkt<br>i espresso och vispgrädde.<br>+ valfri likör 23:-/cl.      | 95:-  |

---

KAFFE, ESPRESSO MACCHIATO 32:-

CAPPUCCINO 37:-  
CAFFÈ LATTE  
DUBBEL ESPRESSO  
DUBBEL MACCHIATO

---

# CAFFÈ CORRETTO CON PANNA

KAFFEDRINKAR

|  |                          |
|--|--------------------------|
| <b>EVANGELICO KAFFE</b><br>Frangelico & Baileys                        | 4 cl 105:-<br>6 cl 125:- |
| <b>GUDFADERN</b><br>Whisky & Amaretto                                  |                          |
| <b>KAFFE AMARETTO</b><br>Amaretto                                      |                          |
| <b>KAFFE ROMANO</b><br>Galliano, Kahlua, kaffe<br>och grädde           |                          |
| <b>IRISH COFFEE</b><br>Jameson, brunt farinsocker,<br>kaffe och grädde |                          |
| <b>JAMAICAN KAFFE</b><br>Rom & butterscotch                            |                          |
| <b>KAFFE LEONARD SACHS</b><br>Grand Marnier & Kahlua                   |                          |

---

MED GRAPPA, COGNAC, WHISKEY, KAFFEDRINKAR & LIKÖRER  
HJÄLPER VI ER GÄRNA. / SERVERINGSPERSONALEN

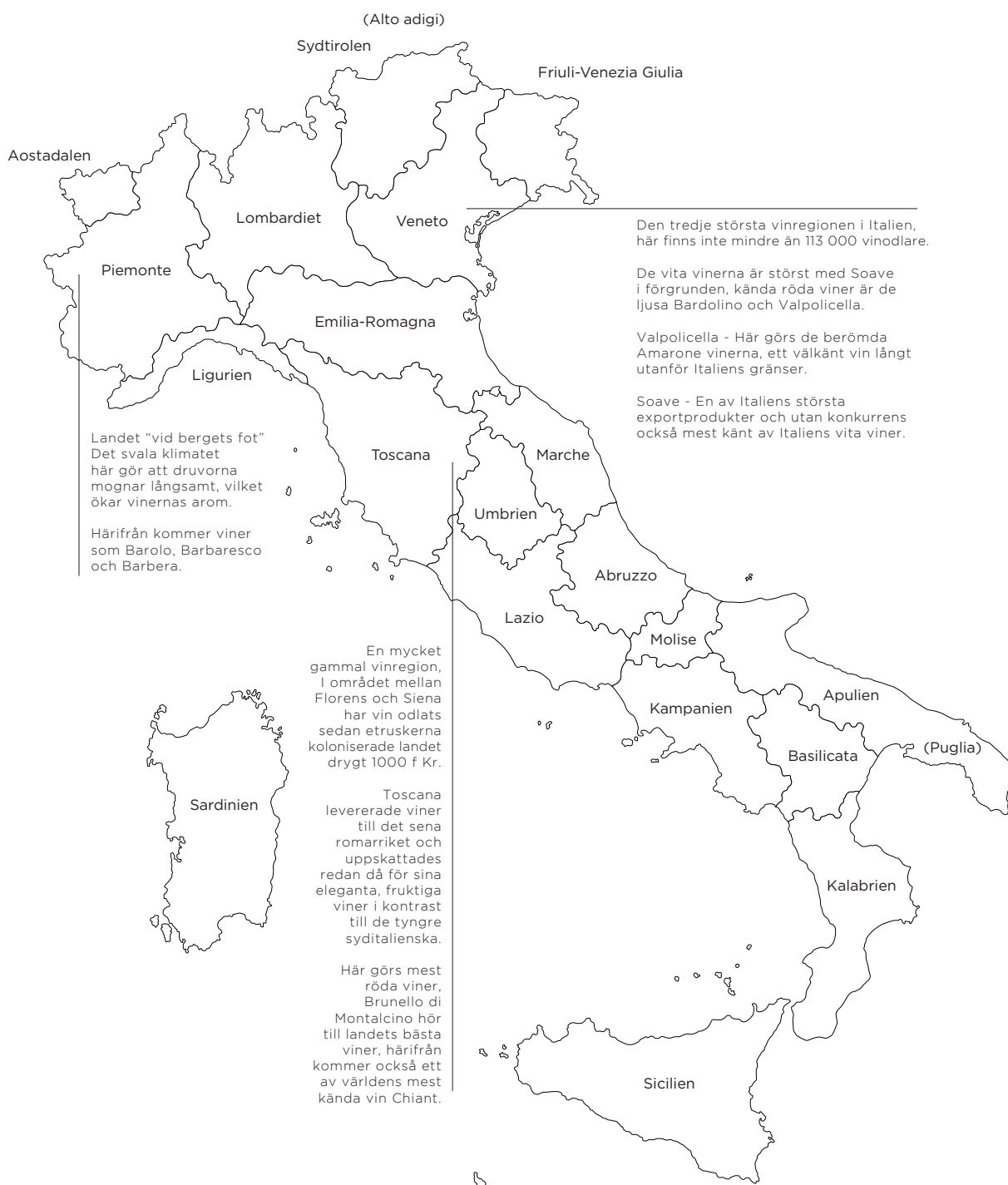
---

# CARTA DEI VINI

Italien är ett av världens äldsta vinländer, och kallades av grekerna för "Enotria" -vinlandet.

Det odlas vin i samtliga i samtliga av Italiens 20 regioner och klimatet varierar från de svala alpområdena i trentino Alto adige och Lombardiet till den stekande solen på Sicilien.

Fråga gärna personalen om förslag till de maträtter ni väljer.





# VIN ROSE

Pinot Grigio Rosato di Pavi 2014  
Angelo Rocca Estate  
Pavia, Pinot Grigio

Glas 99:- 395:-

---

# VINI BLANCHI

## Alto Adige Trentino

---

Montiggl Riesling 2014  
St. Michael-Eppan  
Alto Adige DOC, Riesling Glas 115:- 450:-

Terlaner Classico  
2015 Cantina Terlan  
Alto Adige DOC, Pinot  
blanc, Chardonnay och  
Sauvignon blanc Glas 145:- 575:-

## Piemonte

---

Plenio Verdicchio Riserva  
2004 Umani Ronchi  
Verdicchio Glas 110:- 425:-

## Toscana

---

Vermentino 2013 Sada  
Toscana IGT, Vermentino 550:-

## Veneto

---

Monte Fiorentine  
2009 Ca'Rugate  
Soave, Garganega 650:-

Studio 2010 Ca'Rugate  
Veneto IGT, Trebbiano och Garganegra 795:-

## Sicilien

---

Insolia Chardonnay  
2012 Casa Vinicola Zonin  
Sicillia IGT, Insolia  
och Chardonnay Glas 85:- 295:-

Luci Luci 2010 Al-Cantàra  
Etna DOC, Carricante 675:-

Pinot Grigio 2015 Da Luca  
Accolade Winery, Pinot Grigio Glas 95:- 375:-

# VINI ROSSI

## Alto Adige

---

**Pinot Noir 2015**  
**Cantina Terlan**  
Alto Adige e DOC, Pinot nero      glas 139:- 550:-

## Lombardiet

---

**Fruttaio Ca´Rizzeri Sfursat 2009**  
Aldo Rainoldi, DOCG, Chiavanesca (Nebbiolo) 1350:-

**Sfursat 5 Stelle 2010**  
Nino Negri, DOCG, Chiavanesca (Nebbiolo) 1650:-

**Sfursat di Valtellina**  
DOCG, Chiavanesca (Nebbiolo) 1450:-

**Inferno Riserva**  
**2010 Aldo Rainoldi**  
Valtellina Superiore DOCG,  
Chiavennesca (Nebbiolo) 850:-

## Piemonte

---

**Barbera d´Alba**  
**2015 Andrea Oberto**  
Barbera d´alba DOC, Barbera 550:-

**Langhe Nebbiolo**  
**2015 Andrea Oberto**  
Langhe DOC, Nebbiolo 650:-

**Ricossa Barolo 2012**  
**MGM Mondo del vino**  
Barolo DOCG, Nebbiolo      glas 149:- 595:-

**Ricossa Barolo 2012 Monvigliero**  
**Monvigliero Comm, G, BBurlotto**  
Barolo DOCG, Nebbiolo 1300:-

**Barolo 2011 Brovia**  
Barolo DOCG, Nebbiolo 1100:-

**Barolo 1997 Prunotto**  
Barolo DOCG, Nebbiolo 2500:-

**Barbaresco Rabajà**  
**Riserva Guiseppe Cortese**  
DOCG Barbaresco, Nebbiolo  
1996 / 2950 1998 / 2750 2004 / 2500 2006 / 2500

## Toscana

---

**Chianti Reserva 2012**  
**Castello d´Albola**  
Chianti Classico DOCG.  
Sangiovese och canaiolo 750:-

**Chianti Riserva**  
**2012 Cantine da Vinci**  
Chianti Classico DOCG.  
Sangiovese och Merlot      Glas 115:- 450:-

**Rosso di Montalcino 2013**  
**TenuteNiccolai/Palagetto**  
Rosso di Mantalcino DOC Sangiovese 650:-

**Brunello 2010**  
**TenuteNiccolai/Palagetto**  
Brunello di Montalcino  
DOCG Sangiovese 1200:-

**Brunello di Montalcino 2011**  
**Cantina da Vinci**  
Sangiovese 950:-

**Tignanello 2012 Marchesi Antinori**  
IGT Toscana, Sangiovese,  
Cabernet Savagnion och Cabernet Franc 1875:-

**Solengo 2003**  
**Tenuta di Argiano**  
IGT Toscana, Sangiovese,  
Cabernet Savagnion och Cabernet Franc 1300:-

**Solaia 2011 Marchesi Antinori**  
IGT Toscana, Sangiovese,  
Cabernet Savagnion och Cabernet Franc 4500:-

## Abruzzo

---

**Montepulciano d´Abruzzo**  
**2011 Casa Vinicola Zonin**  
Montepulciano d´Abruzzo DOC.  
Montepulciano och Sangiovese      Glas 85:- 295:-

*Med reservation för ändrade årgångar*

Basilicate

---

**Paternoster Synthesi 2010 Aglianico del Vulture**  
Aglianico del Vulture DOC,  
Aglianico Glas 99:- 395:-

Veneto

---

**The Fat Lady sings Valpolicella Ripasso**  
**2013 San Pietroin Casiano**  
Valpolicella DOC, Corvina,  
rondinella och milinara 495:-

**Valpolicella Ripasso 2012**  
**Alpha Zeta Wines**  
Valpolicella DOC, Corvina  
Veronese och Rondinella Glas 109:- 425:-

**Valpolicella Ripasso 2012**  
**Ca'Rugate**  
Valpolicella DOC, Corvina,  
Rondinella och Corvinone 650:-

**Amarone Della Valpolicella 2009**  
**Ca'Rugate**  
Valpolicella DOC, Corvina,  
Rondinella och Corvinone 1100:-

**Zironda Amarone Della Valpolicella**  
**2012 MGM Mondo del Vino**  
Valpolicella DOCG, Corvina,  
Rondinella och Molinara Glas 165:- 659:-

**Amarone della Valpolicella**  
**2008 Nicolis Angelo & Figli S.S**  
Valpolicella DOC, Corvina, Rondinella,  
Molinara och Croatia 1200:-

**Ambrosan Amarone 2007**  
**Nicolis Angelo & Figli S.S**  
Valpolicella DOC, Corvina,  
Rondinella och Croatia 1400:-

**Recioto della Valpolicella**  
**Classico Superiore Amarone Bertani**  
1986 / 4000:- 2001 / 300

**Amarone della Valpolicella**  
**Classico "TB" 2007**  
Tommaso Bussola Valpolicella  
DOC, Corvinone, Rondinella, Croatia,  
Dindarella, Molinara och Cabernet Franc 2500:-

**Amarone Della Valpolicella**  
**2006 Pra Morandina**  
Valpolicella DOC, corvina,  
rondinella och molinara 1200:-

**Basaltico Amarone della Valpolicella**  
**2005 Ernesto Ruo Vino S.S**  
Valpolicella DOC, Corvinone,  
Corvina och Rondinella 2500:-

**Amarone della Valpolicella**  
**Classico 2000 Guiseppi Quintarelli**  
Valpolicella DOC, Corvina, Rondinella,  
Molinara Cabernet Sauvignon, Nebbiolo  
Sangiovese, Croatia och Pelara 7900:-

Sicilien

---

**Primitivo 2014**  
**Da Luca**  
Accolada Wines, Primitivo Glas 95:- 375:-

# IL FORNO ITALIANO

S:t Olofsgatan 8, 753 12 Uppsala  
[ilfornitaliano.se](http://ilfornitaliano.se)