

APERITIVI

FÖRDRINKAR

DRY MARTINI DELLA CASA 5cl 135:-
Gin, Martini Extra Dry och Kaprisbär

APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco, Soda, Blodapelsin

AMERICANO
Campari, Martini Rosso

NEGRONI:
-Classic: Campari, Martini Rosso, Gin
-Sbagliato: Prosecco Brut, Martini Rosso, Campari

SOUR DRINKS:
-Disaronno: Amaretto, Sweet & Sour
-Averna: Averna likör, Sweet & Sour

ESPRESSO MARTINI
Espresso, Vodka, Kahlúa

ITALIAN 75
Gin, Lemon Soda, Prosecco

BELLINI
Prosecco, Persika Juice

LE BIRRE

ÖL

FATÖL

Birra Poretti 40 cl 65:-

FLASKÖL

Eriksberg 50 cl 74:-
Carlsberg Hof 33cl 52:-

OPPIGÅRDS

Everyday IPA (4,6%) 33cl 74:-
India Pale Ale (6,6%) 33cl 79:-
Weissbier (veteöl 5,0%) 33cl 74:-
Dalalager (5,2%) 33cl 74:-

SOUR BEER

Sieman: Incrocio Wild Sour Ale 480:-

CIDER

Somersby Pärön / Björnbär 59:-

ALKOHOLFRITT

Läsk och Lättöl 33 cl 36:-

ITALIENSK LÄSK SAN PELLEGRINO
Lemonad
Apelsin
Blod Apelsin 36:-

PUREZZA 39:-
(Extra filtrerat Mineralvatten)

Carlsberg Alkoholfritt Öl 33 cl 49:-

Alkoholfritt Vin Bubbel/Vit/Röt 75:- 285:-

LA SCELTA DELLA CUCINA

MENYFÖRSLAG
3-rätters 450:-

BURRATA

Gräddfylld buffelmozzarella
med rostade körsbärtomater
toppad med basilikapesto.

FILETTO DI CINGHIALE

Vildsvinfilé med pumpapuré,
Blåbärssås och rostade pumpafrön

Alternativt

FILETTO DI SALMERINO

Smörstekt rödingfilé serveras med
ramslöks gremolata,
ramslöksemulsion och rostade
grösaker

TIRAMISÚ

Hemlagat tiramisú.
Savoiardikex i mascarponecreme
smaksatt med espresso och
amaretto.

ANTIPASTI

FÖRRÄTTER

BURRATA

Gräddfylld buffelmozzarella
med rostade körsbärstomater
toppad med basilikapesto
119:-

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO

Lövtunn oxfilé toppas med
parmigiano reggiano, ruccola
och rostade pinjenötter
145:-

BRUSCHETTA AL PROSCIUTTO DI PARMA

Grillad italienskt lantbröd med vitlökscreme,
mozzarella, hackad tomat och lök toppas
med parmaskinka.
98:-

GAMBERI AL PICCANTE

Tigerräkor i het vitlöksolja och
färsk chili.
139:-

COZZE GRATINATE

Vitlöks gratinerade blåmusslor
95:-

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

Smått och gott av italienska
delikatesser med tapenade.
1 pers 155:-
2 pers 295:-

*** Får er med allergier, fråga personalen områd ***

PRIMI

TORTELLONI SPINACI E RICOTTA CON PESTO

Tortellini fylld med ricotta, spenat och mascarponeost slungad i en genovesisk pesto. **[V]**
185:-

CANNELLONI AL POMODORO CON
RIPIENO DI RICOTTA, SPINACI E NOCI
Parmesan, ricotta valnötsfylld cannelloni
toppas med tomatsås och gratineras i vedugnen. **[V]**
189:-

FETTUCCHINE CON FILETTO
E PANCETTA IN SALSÀ ROSA
Oxfile, parmigiano reggiano, grönsaker
samt salsa slungad i fettucine toppas
med knaperstekt bacon. **[G]**
195:-

FETTUCCHINE CON POLLO
Fettuccine med kycklingfile, kronärtskocka,
spenat, chili i en krämig gräddsås toppad med
friterad jordärtskocka. **[G]**
185:-

RAVIOLI IN SALSÀ DI TALEGGIO
CONDITI CON TARTUFO NERO
Ravioli fyllda med kantareller serveras med
såsongens svamp i tallegiosås toppad med svarttryffel. **[V]**
215:-

TAGLIOLINI AL SALMONE E ZAFFERANO
Tagliolini med lax, körsbärtomater, sparris och
babyspenat i en krämig saffransås toppad med
riven pecorino. **[G]**
195:-

TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO
Tagliolini med vitlöksfrästa tigerräkor,
Blåmusslor kokas i krossade tomater och vit vin. **[G]**
215:-

RISOTTO ALL'AGNELLO
E ASPARAGI SELVATICI
Risotto med lammytterfile, sparris,
Soltorkade tomater och kantareller
toppas med parmesan. **[G]**
215:-

[*VEGAN ALTERNATIV 185:-]

SECONDI

HUVUDRÄTTER

LOMBATA DI VITELLO

Grillad kalvrygg med smörstekt svamp
och cognacsås.
Serveras med potatisgrateng
265:-

GUANCETTA DI MANZO BRASATA AL VINO ROSSO

Rödvinbräserverad oxkind, serveras
med tryffelpuré och parmesan
245:-

FILETTO DI CINGHIALE IN SALSA DI MIRTILLI E PUREA DI ZUCCA

Vildsvinsfilé med pumpapuré, blåbärssås
och rostade pumpafrön.
275:-

STINCO DI AGNELLO AL FORNO

Lågtempad lammlägg, serveras med
saffran risotto och gremolata.
235:-

CACIUCCO ALLA "IL FORNO"

Fiskgryta gjord på marulk, gös, handskalade
räkor i en het tomatsås,
serveras med vitlöksbröd och aioli.
215:-

FILETTO DI SALMERINO

Smörstekt rödingfilé med ramslöks
gremolata, ramslöksemulsion
och rostade grönsaker.
279:-

PIZZE CON 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.

MARGHERITA Tomatsås, buffelmozzarella, cocktail tomater och färsk basilika.	125:-	CARPACCIO Mozzarella, bresaola, rucola, parmesan, citron och olivolja.	155:-
BOSCO DI PARMA Mozzarella, tomatsås, champinjoner, cocktail tomater, rucola, parmaskinka och parmesan.	159:-	POLLO DELLA CASA Mozzarella, tomatsås, tryffel marinerat kycklingfilé, pinjenötter, färsk spenat, tryffel cremé .	159:-
CATANESE Mozzarella, tomatsås, aubergine, zucchini, rödlök, champinjoner, cocktail tomater, rucola och pinjenötter. [V]	145:-	FILETTO DELLA CASA Tomatsås, mozzarella, oxfilé, aubergine, rödlök, grön sparris, körsbärstomater, med basilikacremè	165:-
AI QUATTRO FORMAGGI Mozzarella, tomatsås, taleggio, gorgonzola, parmesan, körsbärstomater och basilika. [V]	145:-	PESCATORA Mozzarella, tomatsås, havets frukter, körsbärstomater, persilja.	159:-
CASARECCIA CON FUNGHI Mozzarella, tomatsås, färska champinjoner, kantareller, gorgonzola, körsbärstomater och basilika. [V]	145:-	N´DUJA Tomatsås, buffelmozzarella, oliver, N´duja (stark korv från Kalabrien)	149:-
<i>Il Classico</i> QUATTRO STAGIONI Mozzarella, tomatsås, tigerräkor, parmaskinka, sardeller, caprisbär och cocktail tomater.	159:-	AI VERDURE Tomatsås, mozzarella, aubergin, zucchini, paprika, rödlök, cocktail tomater, chilitapenade, pesto och kronärtskocks kräm. [V]	149:-
ALLA DIAVOLA Mozzarella, tomatsås, salami, färsk chili lök, körsbärstomater, vitlöksoolja och pinjenötter	145:-	AL SALMONE Hemlagat rökt lax, philadelphia, mozzarella, sparriscreme	145:-
SALSICCIA CON RICOTTA Mozzarella, tomatsås, salsiccia, körsbärstomater, ricottaost, rödlök, pinjenötter, chili och basilika.	149:-	INSALATA MISTA Grön sallad med körsbärstomater och oliver.	45:-
		CREMA DI PIZZE Basilikacremè Basilikapesto Chilitapenade Vitlökscremè	15:-

Fråga personal om glutenfri pizzabotten tillgänglighet.

DOLCI E CAFFÈ

DESSERTER OCH KAFFÉDRINKAR

CAFFÈ CORRETTO CON PANNA

EVANGELICO KAFFE	4 cl 119:- 6 cl 135:-	TIRAMISÙ	98:-
Frangelico, Baileys, Kaffe		Hemlagat Tiramisù Savoiardikex i mascarponecreme smaksatt med espresso och amaretto.	
GUDFADERN		TORTINO CON CUORE DI CIOCCOLATO FONDENTE	105:-
Whisky, Amaretto, Kaffe		Chokladfondant serveras med en kula italiensk vaniljglass. [G,VEGAN]	
KAFFE AMARETTO		PANNACOTTA CLASSICA	98:-
Amaretto, Kaffe		Italiensk vaniljpudding med rårörda havtorn. [G]	
KAFFE ROMANO		GELATO AFFOGATO	98:-
Galliano, Kahlua, Kaffe		Italiensk vaniljglass dränkt i espresso, toppad med vispgrädde. + valfri likör 23:-/cl [G]	
IRISH COFFEE		SORBET	85:-
Jameson, Kaffe		Två kulor hemlagad sorbet. Fråga vad vi serverar idag. [G]	
JAMAICAN KAFFE		FORMAGGI E AMARONE	155:-
Rom, Butterscotch, Kaffe		Italiensk osttallrik, serveras med ett glas piccolo Amarone.	
KAFFE LEONARD SACHS		DESSERTVIN	
Grand Marnier, Kahlua, Kaffe		<u>La Buse dal Lof:</u> Verduzzo Friulano 2014, Friuli Colli Orientali DOC Ursprunglig druvan från Friuli Venezia Giulia. Stark guld färgen, väl balanserad mellan sötma och friskhet.	
KAFFE KARLSSON			
Baileys, Cointreau, Kaffe			
KAFFE, ESPRESSO, MACCHIATO	35:-		
CAPPUCCINO	39:-		
CAFFÈ LATTE			
DUBBELL ESPRESSO			
DUBBEL MACCHIATO			
CHOCKLAD TRYFFEL	15:-		6 cl 95:-

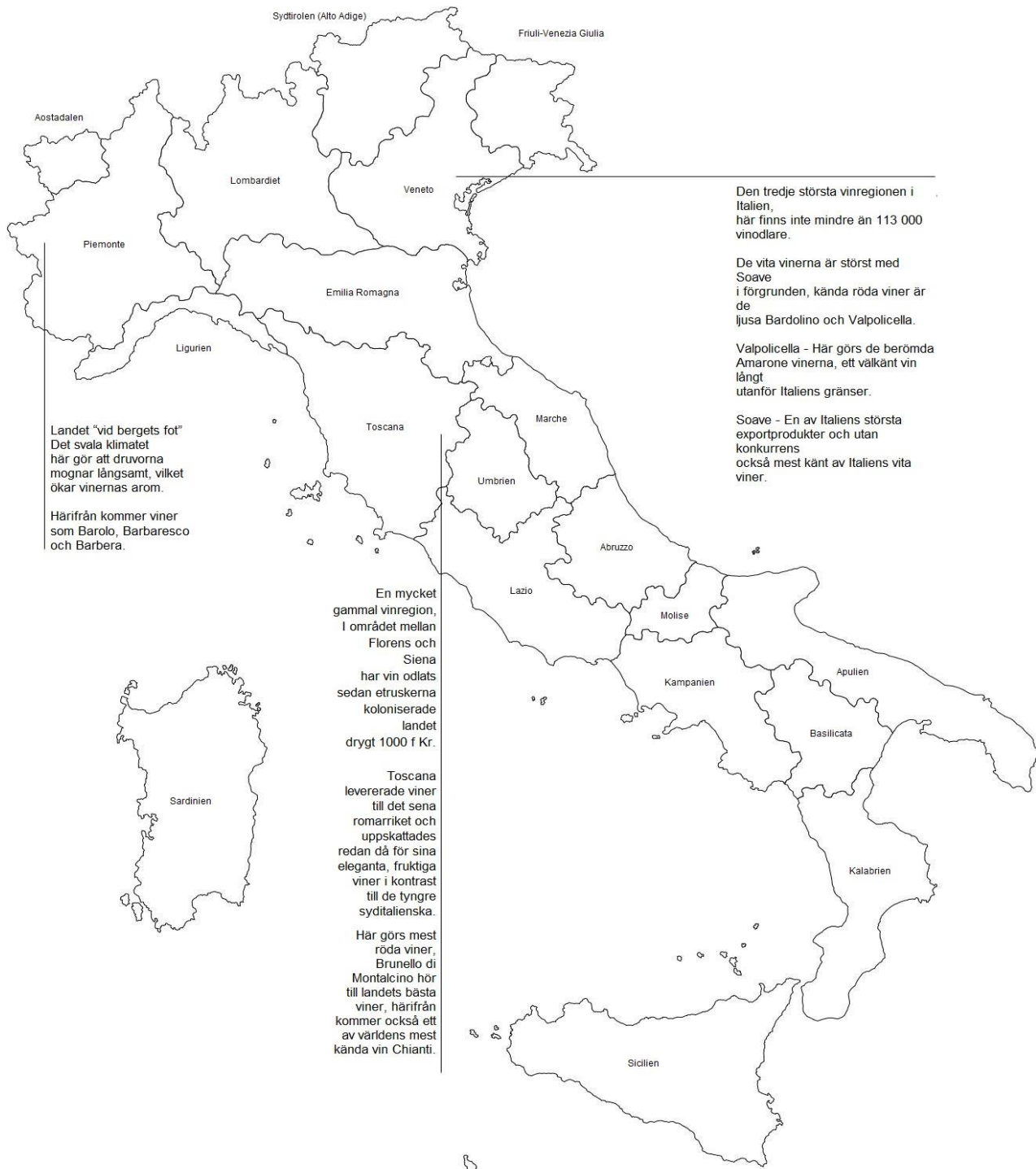
MED GRAPPA, COGNAC, WHISKEY, KAFFEDRINKAR & LIKÖRER
HJÄLPER VI ER GÄRNA. / SERVERINGSPERSONALEN

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.



Vini Bianchi

La nostra selezione

(our personal selection)

MOSSERANDE VIN

Fantinel:

Prosecco Millesimato 🍷 115:- 🍷 650:-

Rose One&Only 🍷 115:- 🍷 650:-

La Buse dal Lof:

Ribolla Gialla Spumante 🍷 675:-

Friuli Venezia Giulia

La Buse dal Lof:

Sauvignon 2017 🍷 149:- 🍷 595:-

Ribolla Gialla 2017 🍷 145:- 🍷 575:-

Friulano 2017 🍷 675:-

Piemonte

Cascina Rabaglio: Langhe Bianco, Arneis 70%,
Chardonnay 30% 2016 🍷 550:-

Veneto

Ai Galli:

Pinot Grigio 2017 🍷 129:- 🍷 495:-

Tai, Lison Classico DOCG 🍷 650:-

Puglia

Rocca:

Trebbiano 2017 🍷 87:- 🍷 345:-

ROSÉ VIN

Husets rose 🍷 115:- 🍷 450:-

La Buse dal Lof:

Pinot Grigio 2017 🍷 145:- 🍷 575:-

Vini Rossi

La nostra selezione

(our personal selection)

Friuli Venezia Giulia

La Buse dal Lof:

Refosco dal Ped. Rosso 2015 🍷 155:- 🍷 600:-

Schioppettino di Prepotto 2015 🍷 169:- 🍷 675:-

Piemonte

Cascina Rabaglio:

Barbera d'Alba 2016 DOC 🍷 139:- 🍷 550:-

Dolcetto d'Alba 2017 🍷 129:- 🍷 495:-

Nebbiolo d'Alba 2014 DOC 🍷 650:-

Barbaresco 2014 DOCG 🍷 850:-

Veneto

Ai Galli:

Probus,
Merlot 60%, Cabernet Franc 40% 🍷 675:-

Pietro Zardini:

Rosignol 2013 🍷 750:-

Austero, Corvina 100% 2013, 🍷 650:-

70/30, 70% Corvina 30% Cabernet 🍷 1250:-

Amarone Della Valpolicella *DOCG*

2013

🍷 1150:-

Riserva 2011

🍷 1500:-

Toscana

Chianti 🍷 115:- 🍷 450:-

Puglia

Sangiovese, Rocca 2017 🍷 87:- 🍷 345:-

Copertino - Negramaro,

Montepulciano 🍷 99:- 🍷 395:-

MOSSERANDE VIN

Ferrari, Trento DOC:

Riserva Lunelli 2008	€ 1250:-
Riserva del Fondatore 2005	€ 2200:-
Ferrari Organic	€ 750:-

NATURELLA VINER

Mongarda:

Prosecco col Fondo	€ 600:-
Prosecco col Fondo Superiore	€ 650:-

Friuli Venezia Giulia

Skerk: (Orange Vin)

Ograde: Vitovska, Malvasia, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio 2015	€ 945:-
Malvasia 2015	€ 945:-
Vitovska 2015	€ 850:-

Sud Tirolo

Fuxs: Schiava 2017	€ 650:-
--------------------	---------

Emilia Romagna

Denny Bini: Libeccio Lambrusco 2016	€ 650:-
Angol d'Amig: Sandrone: Lambrusco 2016	€ 485:-
Crocizia: Marc'Aurelio 2016	€ 485:-

Veneto

Giovanni Menti: Riva Arsiglia 2016	€ 650:-
Monte dei Roari: Bianco Veneto 2014	€ 485:-

Piemonte

Cascina Borgatta: Dolcetto 2015	€ 650:-
---------------------------------	---------

VITA VINER

Veneto

Ca Rugate, Monte Fiorentine:	€ 650:-
Garganega 2016, Soave Classico DOC	€ 650:-
Albino Armani, Campo Napoleone: Sauvignon Blanc 2015	€ 750:-

Albino Armani, Terra dei Forti:

Pinot Grigio 2015	€ 750:-
	€ 650:-

Toscana

Castello di Banfi, La Pettegola: Vermentino, 2016	€ 550:-
---	---------

Marche

Umani Ronchi, Plenio: Verdicchio 2014, Castelli di Jesi Riserva DOCG	€ 595:-
--	---------

Trentino Alto-Adige

Cantina Terlano, Terlaner: Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc 2016	€ 695:-
---	---------

Campania

Iovine: Greco di Tufo DOCG 2017	€ 675:-
---------------------------------	---------

Piemonte

Antonolo: Erbaluce di Calusso 2017	€ 650:-
------------------------------------	---------

Vini Rossi

(Röda Viner)

Veneto

Ripasso Valpolicella, Sartori € 550:-
Ripasso Valpolicella Superiore, Musella € 750:-
Allegrini, Palazzo della Torre Veronese 2013 € 850:-

Amarone della Valpolicella

Quintarelli 2000 € 9000:-

Dal Forno: 2006 2008 2011
€ 6250:- € 5800:- € 4950:-

Valpolicella Superiore Dal Forno 2008 € 1950:-

Ernesto Ruffo, Basaltico: 2004 2005
€ 2550:- € 2350:-

Bussola 2008 € 2950:-

Ambrosan: 2007 2008
€ 1800:- € 1800:-

Pra 2006 2010
€ 1250:- € 1200:-

Villa Rizzardi 2009 € 1150:-

Nicolis: 2008 2009 2010
€ 1400:- € 1400:- € 950:-

Ca'Rugate 2009 2012 2013
€ 1200:- € 1150:- € 1100:-

Albino Armani 2009 € 1100:-

Zironda € 750:-

Bertani 2001 € 2150:-

Vini Meroni, Il Velutto 2008 € 1900:-

Masi Costasera 1999 € 1900:-

Masi Campolongo di Torbe 2007 € 2750:-

Masi 5lt. 2012 € 7900:-

Tommasi 5lt. 2008 € 8200:-

Castello di Roncade

Villa Giustinian: 2007 2010
€ 950:- € 850:-

Tuscany

Avignonesi, Vino Nobile di
Montepulciano 2015 € 850:-
Centine, Toscana IGT 2015 € 750:-
Rocca di Montemassi IGT 2012 € 950:-
Doveri L'Usciolo, Syrah 2015 € 1100:-
Barone Ricasoli, Casalfiero-
Merlot 2008 € 1450:-

Chianti

Castello Fonterutoli, Chianti Classico Gran
Selezione 2012 € 1600:-

Castello Di Ama, Chianti Classico Gran Selezione
2006 € 2500:-

Castellare, I Sodi di San Niccolo € 2200:-

Brunello di Montalcino

Castiglion del Bosco 2012 € 1450:-

Torinesi 2012 € 1100:-

Da Vinci 2012 € 950:-

Rosso Di Montalcino 2015 € 800:-

Montosoli 2011 € 2200:-

Bolgheri

Sada 2010 € 2150:-

Tam Bolgheri 2012 € 1350:-

Sassicaia 2015 € 3200:-

Antinori, Solaia 2011 € 7950:-

Abruzzo

Masciarelli, Montepulciano D'abruzzo 2017
€ 595:-

Piemonte

Barolo

Borgogno Riserva (<i>blend '04 '98 '96 '82</i>)	2005	2006	€ 2950:-	€ 2950:-
Burloetto	2010	2011	€ 2450:-	€ 2350:-
Brovia:	2010	2011	€ 1950:-	€ 1850:-
Oddero	2010	2012	€ 1550:-	€ 1300:-
Oberto 2013				€ 1200:-
Ricossa 2013				€ 695:-
Sobrero 2013				€ 1300:-
Ceretto 2014				€ 1450:-
Borgogno, Cannubi 2011				€ 1850:-
Elio Grasso Magnum 2007				€ 4500:-

Barbaresco

Giuseppe Cortese, Rabaja				
riserva	1996	2004	2006	
	€ 2950:-	€ 1950:-	€ 1950:-	
Oddero 2013				€ 1450:-
Serraboella 2008				€ 1650:-

Barbera d'Asti Superiore

Castello di Razzano, Valentino Calligaris				
	2004	2011	2012	
	€ 1650:-	€ 1250:-	€ 1150:-	
Campasso, Castello di Razzano 2012				€ 650:-

Gattinara

Travaglini, Riserva 2010 – Nebbiolo 100%				€ 850:-
Casalone, Rus Monferrato Rosso 2012				€ 850:-

Friuli Venezia Giulia

Ronchi di Cialla

Pignolo 2013				€ 850:-
Schioppettino di Prepotto:				
	1996	2003	2009	2012
	€ 1950:-	€ 1350:-	€ 1100:-	€ 1100:-

Lombardia

Aldo Rainoldi - Sfursat della Valtellina DOCG				
		2009		2014
		€ 1750:-		€ 1200:-
Aldo Rainoldi - Valtellina Superiore, Inferno				
2013 DOCG				€ 950:-

Trentino Alto Adige

Cantina Terlano, Pinot Nero 2017				€ 645:-
Tenuta San Leonardo,				
Carmenere Magnum 2010				€ 1950:-

Umbria

Arnaldo Caprai, Collepiano – Sagrantino di				
Montefalco 2011 DOCG				€ 950:-

Puglia

Griffoni, Primitivo 2015				€ 650:-
Rocca, Rosso Salento 2007				€ 1450:-
Rasciatano, Nero di Troia 2007				€ 850:-
Coppadoro, Nero di Troia 2014				€ 750:-

Sicilia

Lavico, Nerello Mescalense 2008				€ 650:-
---------------------------------	--	--	--	---------

Campania

Terredora, Taurasi 2008				€ 1250:-
-------------------------	--	--	--	----------