

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 69:-

FLASKÖL

Eriksberg 50 cl 75:-
Carlsberg Hof 33cl 54:-

OPPIGÅRDS

Everyday IPA (4,6%) 33cl 76:-
India Pale Ale (6,6%) 33cl 82:-
Weissbier (veteöl 5,0%) 33cl 76:-
Dalalager (5,2%) 33cl 76:-

SOUR BEER

Sieman: Incrocio Wild Sour Ale 75cl 480:-

CIDER

Somersby Päron / Björnbär 59:-

ALKOHOLFRITT

Läsk och Lättöl 33 cl 36:-

ITALIENSK LÄSK SAN PELLEGRINO
Lemonad
Apelsin
Blod Apelsin 39:-

PUREZZA 33cl 36:-
(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 körsbärstomater
toppad med basilikapesto.

FILETTO DI MANZO ARROSTO AL PEPE VERDE

Heltstekt Tri-tip med ugnstrostade
rotfrukter, friterad svartrot och
grönpepparsås

Alternativt

FILETTO DI SALMERINO

Smörstekt rödingfilé serveras med
ramslöks gremolata,
ramslöksemulsion och röstade
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:-

CAPESANTE GRATINATE

Gratinerade pilgrimsmusslor
med persilja och vitlök.
115:-

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 SALSIA ROSA
Oxfile, parmigiano reggiano, grönsaker
samt salsa slungad i fettucine toppas
med knaperstekt bacon. [G]
195:-

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

RAVIOLI IN SALSIA 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 lammytterfilé, 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 MANZO ARROSTO AL PEPE VERDE

Heltstekt Tri-tip med ugnrostade rotfrukter,
friterad svartrot och grönpepparsås.

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 tomatås,

serveras med vitlöksbröd och aioli.

215:-

FILETTO DI SALMERINO

Smörstekt rödingfilé med ramslöks
gremolata, ramslöksemulsion
och rostade grönsaker.

279:-

IL FORNO ITALIANO
ITALIENSKT KÖK

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.	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, rödlök 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, vitlöksolja och pinjenötter	145:-	AL SALMONE Mozzarella, hemlagat rökt lax, philadelphia, 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 Vitlökscreme	15:-

Fråga personal om glutenfri pizzabotten tillgänglighet.