

APERITIVI

FÖRDRINKAR

DRY MARTINI DELLA CASA 5cl 139:-
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 84:-
Carlsberg Hof 33cl 54:-

OPPIGÅRDS

Everyday IPA (4,6%) 33cl 78:-
India Pale Ale (6,6%) 33cl 82:-
Weissbier (veteöl 5,0%) 33cl 78:-
Dalalager (5,2%) 33cl 76:-

SOUR BEER

Sieman: Incrocio Wild Sour Ale 75cl 480:-

CIDER

Somersby Päron / Björnbär 65:-

ALKOHOLFRITT

Läsk och Lättöl 33 cl 37:-

ITALIENSK LÄSK SAN PELLEGRINO
Lemonad
Apelsin
Blod Apelsin 39:-

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 475:-

BURRATA

Gräddfylld buffelmozzarella
med rostade körsbärtomater
toppad med basilikapesto.

FILETTO DI MANZO

ARROSTO AL PEPE VERDE

Heltstekt Tri-tip med
ugnsrostade 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.

IL FORNO ITALIANO
ITALIENSKT KÖK

ANTIPASTI

FÖRRÄTTER

BURRATA

Gräddfylld buffelmozzarella
med rostade körsbärstomater
toppad med basilikapesto och
crema di basilico

135:-

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO

Lövtunn oxfilé toppad med
parmigiano reggiano, ruccola
och rostade pinjenötter

145:-

BRUSCHETTA AL PROSCIUTTO DI PARMA

Grillat italienskt lantbröd med vitlökscreme,
mozzarella, hackad tomat och lök toppat
med parmaskinka.

119:-

GAMBERI AL PICCANTE

Tigerräkor i het vitlöksolja och
färsk chili.

135:-

CAPESANTE GRATINATE

Gratinerade pilgrimsmusslor
med persilja och vitlök.

125:-

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

Smått och gott av italienska
delikatesser med tapenade.

1 pers 165:-

2 pers 295:-

*** För er med allergier, fråga personalen om råd ***

PRIMI

TORTELLONI SPINACI E RICOTTA CON PESTO

Tortellini fylld med ricotta, spenat och mascarponeost slungad i en genovesisk pesto. [V]
195:-

CANNELLONI AL POMODORO CON
RIPIENO DI RICOTTA, SPINACI E NOCI
Parmesan, ricotta valnötsfylld cannelloni
toppad med tomatsås och gratinerad i vedugn. [V]
195:-

FETTUCCHINE CON FILETTO
E PANCETTA IN SALSIA ROSA
Oxfile, parmigiano reggiano, grönsaker
samt salsa slungad i fettucine
med knaperstekt bacon. [G]
219:-

FETTUCCHINE CON POLLO
Fettuccine med kycklingfile, kronärtskocka,
spenat, chili i en krämig gräddsås toppad med
friterad jordärtskocka. [G]
190:-

RAVIOLI IN SALSIA DI TALEGGIO
CONDITI CON TARTUFO NERO
Ravioli fyllda med kantareller serveras med
såsongens svamp i tallegiosås toppad med svarttryffel. [V]
225:-

TAGLIOLINI AL SALMONE E ZAFFERANO
Tagliolini med lax, körsbärtomater, sparris och
babyspenat i en krämig saffransås toppad med
riven pecorino. [G]
205:-

TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO
Tagliolini med vitlöksfrästa tigerräkor,kräfta,
Blåmusslor kokade i krossade tomater och vitt vin. [G]
225:-

RISOTTO ALL'AGNELLO
E ASPARAGI SELVATICI
Risotto med lammytterfile, sparris,
Soltorkade tomater och kantareller
toppad med parmesan. [G]
229:-

[*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

Rödvin bräserverad oxkind, serveras
med tryffelpuré och parmesan
245:-

FILETTO DI MANZO ARROSTO AL PEPE VERDE

Heltstekt Tri-tip med ugnstostade rotfrukter,
friterad svartrot och grönpepparsås.
275:-

STINCO DI AGNELLO AL FORNO

Lammlägg, serverad med
saffrans risotto och gremolata.
235:-

CACIUCCO ALLA "IL FORNO"

Fiskgryta på marulk, gös, handskalade
räkor i het tomatsås,
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.	135:-	CARPACCIO Mozzarella, bresaola, rucola, parmesan, citron och olivolja.	159:-
BOSCO DI PARMA Mozzarella, tomatsås, champinjoner, cocktail tomater, rucola, prosciutto di Parma och parmigiano reggiano.	169:-	POLLO DELLA CASA Mozzarella, tomatsås, tryffel marinerat kycklingfilé, pinjenötter, färsk spenat, tryffel cremé.	165:-
CATANESE Mozzarella, tomatsås, aubergine, zucchini, rödlök, champinjoner, cocktail tomater, rucola och pinjenötter. [V]	159:-	FILETTO DELLA CASA Tomatsås, mozzarella, oxfilé, grillad aubergine, rödlök, grön sparris, körsbärstomater, med basilikacremé.	172:-
AI QUATTRO FORMAGGI Mozzarella, tomatsås, taleggio, gorgonzola, parmigiano reggiano, körsbärstomater och basilika. [V]	159:-	PESCATORA Mozzarella, tomatsås, havets läckerheter, körsbärstomater, persilja.	165:-
CASARECCIA CON FUNGHI Mozzarella, tomatsås, färska champinjoner, kantareller, gorgonzola, körsbärstomater och basilika. [V]	159:-	N´DUJA Tomatsås, buffelmozzarella, rödlök oliver, N´duja (stark korv från Kalabrien)	155:-
<i>Il Classico</i> QUATTRO STAGIONI Mozzarella, tomatsås, tigerräkor, prosciutto di Parma, sardeller, kaprisbär och cocktail tomater.	165:-	AI VERDURE Tomatsås, mozzarella, grillad aubergin, zucchini, paprika, rödlök, cocktail tomater, chilitapenade, pesto och kronärtskocks kräm. [V]	165:-
ALLA DIAVOLA Mozzarella, tomatsås, salami, färsk chili lök, körsbärstomater, vitlöksoolja och pinjenötter.	165:-	AL SALMONE Mozzarella, Philadelphia ost ,hemlagad rökt lax, körsbärstomater, sparriscrème.	159:-
SALSICCIA CON RICOTTA Mozzarella, tomatsås, salsiccia, körsbärstomater, ricottaost, rödlök, pinjenötter, chili och basilika.	165:-	INSALATA MISTA Grön sallad med körsbärstomater och oliver.	55:-
		CREMA DI PIZZE Basilikacremé Basilikapesto Chilitapenade Vitlökscrème	19:-

Fråga personal om glutenfri pizzabotten. (extra 35:-)

DOLCI E CAFFÈ

DESSERTER OCH KAFFÉDRINKAR

CAFFÈ CORRETTO CON PANNA

EVANGELICO KAFFE Frangelico, Baileys, Kaffe	5 cl 139:-	TIRAMISÙ Hemlagat Tiramisù Savoiardikex i mascarponecreme smaksatt med espresso och amaretto.	109:-
GUDFADERN Whisky, Amaretto, Kaffe		TORTINO CON CUORE DI CIOCCOLATO FONDENTE Chokladfondant serveras med en kula italiensk vaniljglass. [G]	115:-
KAFFE AMARETTO Amaretto, Kaffe		PANNACOTTA CLASSICA Italiensk vaniljpudding med rårörda havtorn. [G]	98:-
KAFFE ROMANO Galliano, Kahlua, Kaffe		GELATO AFFOGATO Italiensk vaniljglass dränkt i espresso, toppad med vispgrädde. + valfri likör 23:-/cl [G]	98:-
IRISH COFFEE Jameson, Kaffe		SORBET Två kulor hemlagad sorbet. Fråga vad vi serverar idag. [G]	85:-
JAMAICAN KAFFE Rom, Butterscotch, Kaffe		FORMAGGI E AMARONE Italiensk osttallrik, serveras med ett glas piccolo Amarone.	155:-
KAFFE LEONARD SACHS Grand Marnier, Kahlua, Kaffe		DESSERTVIN	
KAFFE KARLSSON Baileys, Cointreau, 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, ESPRESSO, MACCHIATO	35:-		
CAPPUCCINO CAFFÈ LATTE DUBBELL ESPRESSO DUBBEL MACCHIATO	39:-		
CHOCKLAD TRYFFEL	30:-		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.

