

**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

## ITALIAN SPRITZ

Bubbelvin och bittersöt apelsin.

🍷 95:- 🍷 450:-

## DRY MARTINI

### DELLA CASA

Gin, Martini Extra Dry  
och Kaprisbär

5cl 139:-

## APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda

## AMERICANO

Campari, Martini Rosso

## NEGRONI:

-Classic: Campari, Martini Rosso, Gin

-Sbagliato: Prosecco Brut, Martini Rosso, Campari

## ESPRESSO MARTINI

Espresso, Vodka, Kahlúa

## ITALIAN 75

Gin, Lemon Soda, Prosecco

## BELLINI

Prosecco, Persika Juice

# LE BIRRE

ÖL

## FATÖL

Birra Poretti  
Nya Carnegie IPA 100 W

25cl 40cl  
38:- 69:-  
46:- 89:-

## FLASKÖL

Eriksberg 50 cl  
Carlsberg Hof 33cl

84:-  
54:-

## OPPIGÅRDS

Everyday IPA (4,6%) 33cl  
India Pale Ale (6,6%) 33cl  
Weissbier (veteöl 5,0%) 33cl

78:-  
82:-  
78:-

## SOUR BEER

Sieman: Incrocio Wild Sour Ale 75cl

🍷 480:-

## CIDER

Somersby Pärön / Björnbär

65:-

## ALKOHOLFRITT

Läsk och Lättöl 33 cl

37:-

## ITALIENSK LÄSK SAN PELLEGRINO

Lemonad  
Apelsin  
Blod Apelsin

39:-

## PUREZZA

(Extra filtrerat Mineralvatten)

39:-

Carlsberg Alkoholfritt Öl 33 cl

49:-

Brooklyn Special Effects Alkoholfritt Öl 33cl

54:-

Alkoholfritt Vin Bubbel/Vit/Röt

🍷 75:- 🍷 285:-

**IL FORNO ITALIANO**  
ITALIENSKT KÖK

# LA SCELTA DELLA CUCINA

MENYFÖRSLAG  
3-rätters 495:-

## BURRATA

Gräddfylld buffelmozzarella  
med rostade körsbärstomater  
toppad med basilikapesto och  
crema di balsamico.

## GIRELLO DI MANZO

Oxfile tournedos med smörstekta  
kantareller, aprikos och mandel  
serveras med tryffelsky på en  
bädd av spetskål.

### Alternativt

## FILETTO DI SALMERINO

Rödingfilé med smörstekta primörer  
och ramslöksveloute.

## CREME BRÛLÉE

Klassisk creme brulee  
med färska bär.

**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 PERSONALER OM RÅD \*\*\*

# PRIMI

## PACCHERI CON PESTO E RICOTTA DI BUFALA

Pasta paccheri med vår hemmagjorda pesto toppad med buffelricotta.

195:-

## CANNELLONI AL POMODORO CON RIPIENO DI RICOTTA, SPINACI E NOCI

Parmesan, ricotta valnötsfylld cannelloni toppad med tomatsås och gratinerad i vedugn.

195:-

## FETTUCCINE CON FILETTO E PANCETTA IN SALSA ROSA

Oxfile, parmigiano reggiano, grönsaker samt salsa slungad i fettucine med knaperstekt bacon.

219:-

## FETTUCCINE CON POLLO

Fettuccine med kycklingfilé, kronärtskocka, spenat, chili i en krämig gräddsås toppad med friterad jordärtskocka.

190:-

## RAVIOLI IN SALSA DI TALEGGIO CONDITI CON TARTUFO NERO

Ravioli fyllda med kantareller serveras med säsongens svamp i tallegiosås toppad med svarttryffel.

225:-

## TAGLIOLINI AL SALMONE E ZAFFERANO

Tagliolini med lax, körsbärtomater, sparris och babyspenat i en krämig saffransås toppad med riven pecorino.

205:-

## LINGUINI ALLO SCOGLIO

Linguini med vitlöksfrästa tigerräkor, kräfta och blåmusslor kokade i krossade tomater och vitt vin.

225:-

## RISOTTO ALL'AGNELLO E ASPARAGI SELVATICI

Risotto med lammytterfilé, sparris, Soltorkade tomater och kantareller toppad med parmesan.

229:-

[\*VEGAN ALTERNATIV 185:-]

# I SECONDI

HUVUDRÄTTER

## LA CARNE

KÖTTRÄTTER

### LOMBATA DI VITELLO

Grillad kalvrygg med smörstekt svamp och cognacsås.

Serveras med potatisgratäng  
265:-

### GIRELLO DI MANZO

Oxfile tournedos med smörstekta kantareller, aprikos och mandel serveras med tryffelsky på en bädd av spetskål.

315:-

### ENTRECOTE ALLA GRIGLIA

Entrecote med N'duja smör, bakad tomat samt bacon & chilikroetter.

315:-

### POLLETTO PICCANTE

Vårkyckling konfiterad i chiliolja. Serveras med kryddsmör, tomatsalsa och pommes frites.

215:-

## IL PESCE

FISKRÄTTER

### TONNO ALLA GRIGLIA

Grillad tonfisk med risotto och primörer slungad i sparriscreme.

269:-

### FILETTO DI SALMERINO

Rödingfilé med smörstekta primörer och ramslöksveloute.

279:-

## LE INSALATE

SALLADER

### CAESAR SALLAD

Caesarsallad toppad med grillad kyckling och knaperstekt bacon.

179:-

### INSALATA DI MOZZARELLA

Grön sallad med buffelmozzarella, oliver, rucola, pinjenötter, fikon, Parmaskinka och balsamico vinäger

179:-

\*\*\*FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD\*\*\*

# 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 tomat, vitlök, olivolja och oregano (ingen ost alltså) samt Pizza Margherita med tomat och Mozzarella.*

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

FRÅGA PERSONAL OM GLUTENFRI PIZZABOTTEN. (extra 35:-)

# DOLCI E CAFFÈ

DESSERTER OCH KAFFÉDRINKAR

## CAFFÈ CORRETTO CON PANNA

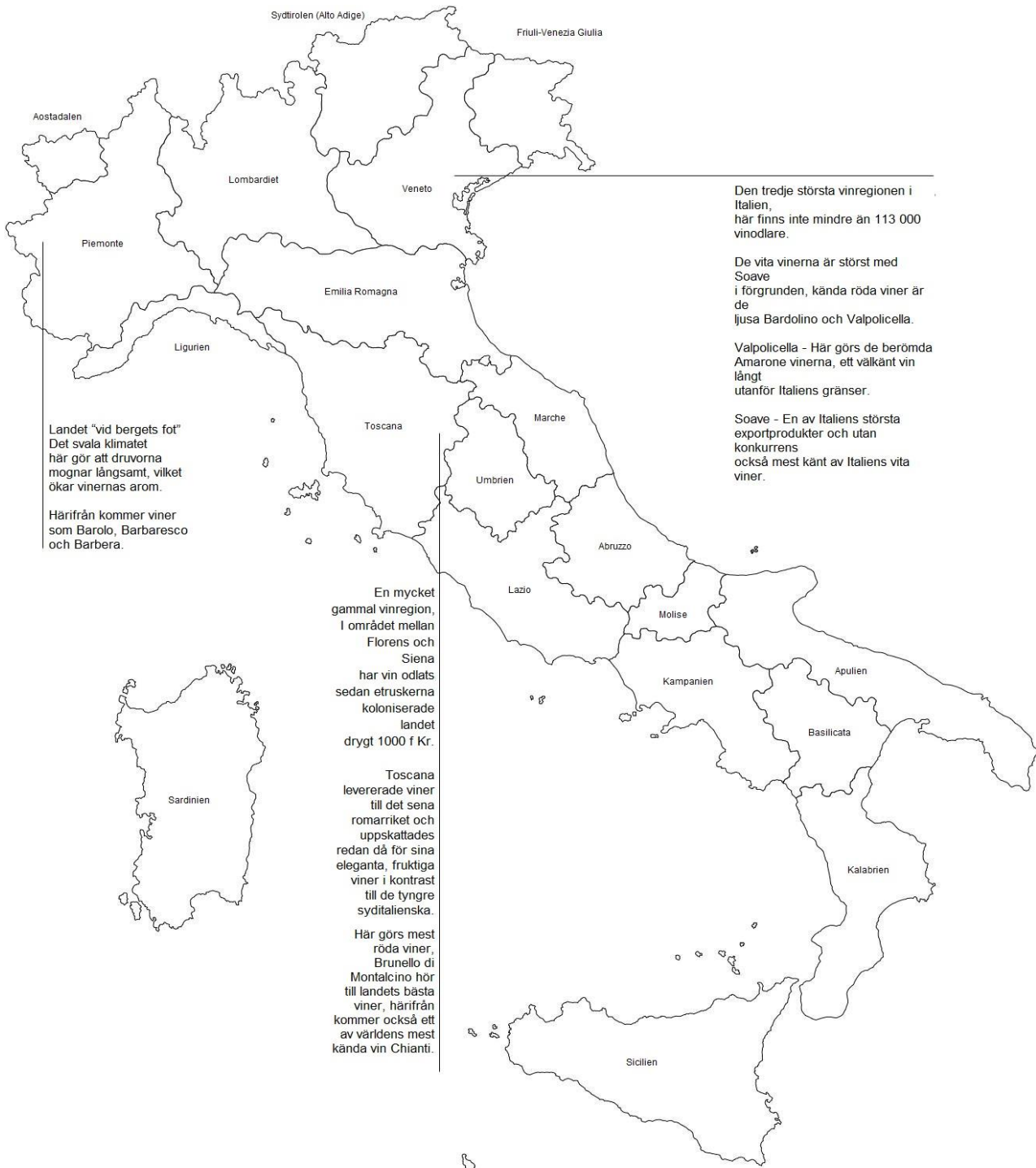
EVANGELICO KAFFE Frangelico, Baileys, Kaffe	5 cl 139:-	TIRAMISÙ Hemlagat Tiramisù: Savoiardikex i Mascarponecreme smaksatt med espresso och amaretto.	109:-
GUDFADERN Whisky, Amaretto, Kaffe		TORTINO CON CUORE DI CIOCCOLATO FONDENTE Chokladfondant serveras med en kula italiensk vaniljglass.	115:-
KAFFE AMARETTO Amaretto, Kaffe		PANNACOTTA CLASSICA Italiensk vaniljpudding med rårörda havtorn.	98:-
KAFFE ROMANO Galliano, Kahlua, Kaffe		GELATO AFFOGATO Italiensk vaniljglass dränkt i espresso, toppad med vispgrädde. + valfri likör 23:-/cl	98:-
IRISH COFFEE Jameson, Kaffe		CREME BRÛLÉE Klassisk creme brulee med färska bär.	98:-
JAMAICAN KAFFE Rom, Butterscotch, Kaffe		FORMAGGI E VERDUZZO Italiensk osttallrik, serveras med ett glas Verduzzo Friulano.	155:-
KAFFE LEONARD SACHS Grand Marnier, Kahlua, Kaffe		DESSERTVIN <u>La Buse dal Lof:</u> Verduzzo Friulano 2014, Friuli Colli Orientali DOC <i>Ursprunglig druvan från Friuli Venezia Giulia. Stark guld färgen, väl balanserad mellan sötma och friskhet.</i>	
KAFFE KARLSSON Baileys, Cointreau, Kaffe			
KAFFE, ESPRESSO, MACCHIATO	35:-		
CAPPUCCINO	39:-		
CAFFÈ LATTE			
DUBBELL ESPRESSO			
DUBBEL MACCHIATO			
CHOCKLAD TRYFFEL	19:-		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

Tini: Sangiovese Rubicone	🍷 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:

Austero: Corvina 100% 2013		🍷 650:-
70/30: 70% Corvina 30% Cabernet		🍷 1250:-
Amarone Della Valpolicella DOCG		
2013		Riserva 2011
🍷 1150:-		🍷 1500:-

Toscana

Terra Nostra:

Chianti 2016	🍷 115:-	🍷 450:-
--------------	---------	---------

Puglia

Rocca:

Sangiovese 2017	🍷 87:-	🍷 345:-
Da Luca: Primitivo 2016	🍷 99:-	🍷 395:-

## MOSSERANDE VIN

### Ferrari, Trento DOC:

Riserva Lunelli 2008

Riserva del Fondatore 2005

Ferrari Organic

La Chimera, Eos: Avaná 100% (rosé)

## NATURELLA VINER

### Friuli Venezia Giulia

#### Skerk: (Orange Vin)

Ograde: Vitovska, Malvasia, Sauvignon Blanc, Pinot

Grigio 2015

Malvasia 2015

Vitovska 2015

### Sud Tirolo

Fuxs: Schiava 2017

### Emilia Romagna

Denny Bini, Libeccio: Lambrusco 2016

Angol d'Amig: Sandrone: Lambrusco 2016

Crocizia, Marc'Aurelio: Lambrusco 2016

### Veneto

Giovanni Menti, Riva Arsiglia 2016

Monte dei Roari, Bianco Veneto 2014

### Piemonte

Cascina Borgatta: Dolcetto 2015

## VITA VINER

### Veneto

Ca Rugate, Monte Fiorentine:

🍷 1250:-

Garganega 2016, Soave Classico DOC

🍷 650:-

🍷 2200:-

Albino Armani, Campo Napoleone:

🍷 750:-

Sauvignon Blanc 2015

🍷 750:-

Albino Armani, Terra dei Forti:

🍷 695:-

Pinot Grigio 2015

🍷 750:-

### Friuli Venezia Giulia

Ronchi Di Cialla, Cialla Bianco: Ribolla Gialla, Picolit,

Verduzzo Friulano 2014

🍷 875:-

### Toscana

Poggio del Sasso:

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:-

### Emilia Romagna

Tini: Trebbiano, Chardonnay Rubicone

🍷 375:-

### Piemonte

Antoniolo: Erbaluce di Caluso 2017

🍷 650:-

### Sicilia

Benedé: Cataratto 100% 2017

🍷 650:-

Vigna Di Mandranova: Grillo 100% 2017

🍷 725:-

### Abruzzo

Feudi D'Albe: Trebbiano 2017

🍷 585:-

# Vini Rossi

(Röda Viner)

## Veneto

Zironda, Ripasso Valpolicella ½ 550:-  
Allegrini, Palazzo della Torre Veronese 2013 ½ 850:-

## Amarone della Valpolicella

Quintarelli 2000 ½ 9000:-  
Dal Forno: 2006 2008 2011  
½ 6250:- ½ 5800:- ½ 4950:-

Valpolicella Superiore Dal Forno 2008 ½ 1950:-  
Ernesto Ruffo, Basaltico: 2004 2005  
½ 2550:- ½ 2350:-

Bussola 2008 ½ 2950:-

Ambrosan: 2008  
½ 1800:-

Pra 2006 2010  
½ 1250:- ½ 1200:-

Villa Rizzardi 2009 ½ 1150:-

Nicolis: 2008 2009 2010  
½ 1400:- ½ 1400:- ½ 950:-

Ca' Rugate 2009 2012 2013  
½ 1200:- ½ 1150:- ½ 1100:-

Albino Armani 2009 ½ 1100:-

Zironda ½ 750:-

Bertani 2001 ½ 2150:-

Vini Meroni, Il Velutto 2008 ½ 1900:-

Masi Costasera 1999 ½ 1900:-

Masi Campolongo di Torbe 2007 ½ 2750:-

Masi 5lt. 2012 ½ 7900:-

Tommasi 5lt. 2008 ½ 8200:-

## Castello di Roncade: (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbech)

Villa Giustinian: 2007 2010  
½ 950:- ½ 850:-

## Tuscany

Avignonesi, Vino Nobile di Montepulciano 2015 ½ 895:-  
Centine, Toscana IGT 2015 ½ 750:-  
Rocca di Montemassi IGT 2012 ½ 950:-  
Barone Ricasoli, Casalfiero: Merlot 2008 ½ 1450:-

## Chianti

Leonardo, Chianti DOCG 2017 ½ 575:-  
Castello Fonterutoli, Chianti Classico Gran Selezione 2012 ½ 1600:-  
Castello Di Ama, Chianti Classico Gran Selezione 2006 ½ 2500:-  
Castellare, I Sodi di San Niccolo ½ 2200:-

## Brunello di Montalcino: (Sangiovese 100%)

Castiglion del Bosco 2012 ½ 1450:-  
Torinesi 2012 ½ 1100:-  
Montosoli 2011 ½ 2200:-

Castiglion del Bosco: Rosso Di Montalcino 2015 ½ 800:-  
San Lorenzo, Rosso Di Montalcino 2015 ½ 750:-

## Bolgheri

Sada 2010 ½ 2150:-  
Tam Bolgheri 2012 ½ 1350:-  
Sassicaia 2015 ½ 3200:-  
Antinori, Solaia 2011 ½ 7950:-

## Marche

Vign'Amato, Rosso Piceno: Montepulciano, Sangiovese 2017 ½ 575:-

## Piemonte

Corsini, Langhe Rosso:  
Nebbiolo, Barbera, Dolcetto 2015 € 675:-  
La Chimera, Azazel: Avaná, Barbera, Dolcetto 2016  
€ 695:-

### Barolo (100% Nebbiolo)

Borgogno Riserva (blend '04 '98 '96 '82) € 2950:-  
Burlotto 2005 2006 € 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 (100% Nebbiolo)

#### 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:  
Merlot, Barbera, Pinot Nero 2012 € 850:-

## Friuli Venezia Giulia

### Ronchi di Cialla

Pignolo 2013 € 850:-  
Schioppettino di Prepotto:  
1996 2009 2012 2013  
€ 1950:- € 1100:- € 1100:- € 1350:-  
Refosco Di Cialla 2016 € 695:-

### Lombardia

Aldo Rainoldi, Sfursat della Valtellina: Nebbiolo  
100%  
2009 2014  
€ 1750:- € 1200:-  
Aldo Rainoldi, Cru Fruttaio Cà Rizzieri  
Sfursat della Valtellina 2013 € 1500:-  
Aldo Rainoldi, Inferno: Nebbiolo 100% Valtellina  
Superiore DOCG 2013 € 950:-

### Trentino Alto Adige

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

### Abruzzo

Feudi D'Albe: Montepulciano D'Abruzzo 2017  
€ 595:-

### Puglia

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

### Sicilia

Tini: Nero D'Avola 2017 € 375:-  
Lavico: Nerello Mescalese 2008 € 650:-  
Donnatá: Nero D'Avola 100% 2017 € 650:-  
Kaid: Syrah 100% 2016 € 850:-