

APERITIVI

FÖRDRINKAR

ITALIAN SPRITZ

Bubbelvin och bittersöt apelsin.

☞ 95:- ☞ 450:-

GIN TONIC

5cl 139:-

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda

BELLINI

Prosecco, Persika Juice

MOSSERANDE VIN

Fantinel:

Prosecco Millesimato

☞ 115:- ☞ 650:-

Rose One&Only

☞ 115:- ☞ 650:-

La Buse dal Lof:

Ribolla Gialla Spumante

☞ 675:-

STUZZICHINI (Små Snacks)

Vitlöksbröd

55:-

Svarta Oliver

49:-

LE BIRRE

ÖL

FATÖL

Birra Poretti
Nya Carnegie IPA 100 W

25cl 40cl
38:- 69:-
48:- 92:-

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 Päron / Björnbär

65:-

ALKOHOLFRIIT

Läsk och Lättöl 33 cl

37:-

ITALIENSK LÄSK SAN PELLEGRINO

Lemonad

Apelsin

Blod Apelsin

39:-

PUREZZA

(Extra filtrerat Mineralvatten)

39:-

Carlsberg Alkoholritt Öl 33 cl

49:-

Brooklyn Special Effects Alkoholritt öl 33cl

54:-

Alkoholritt Vin Bubbel/Vit/Röt

☞ 75:- ☞ 285:-

LA SCELTA DELLA CUCINA

MENYFÖRSLAG
3-rätters 515:-

BURRATA

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

ENTRECOTE ALLA GRIGLIA

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

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:-

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

PASTARÄTTER

CANNELLONI AL POMODORO CON RIPIENO DI RICOTTA, SPINACI E NOCI

Parmesan, ricotta valnötsfylld cannelloni
toppas med tomatsås och gratineras i vedugnen.
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

Fettucine med kycklingfile, 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
såsongens svamp i tallegiosås toppad med svarttryffel.
225:-

LINGUINI ALLO SCOGLIO

Linguini med vitlöksfrästa tigerräkor, kräfta och
blåmusslor kokade i krossade tomater och vitt vin.
225:-

TAGLIOLINI AL SALMONE E ZAFFERANO

Tagliolini med lax, körsbärtomater, sparris och
babyspenat i en krämig saffransås toppad med
riven pecorino.
205:-

SECONDI

LA CARNE

KÖTTRÄTTER

LOMBATA DI VITELLO

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

ENTRECOTE ALLA GRIGLIA

Entrecote med N'duja smör,
bakad tomat samt bacon & chilikroetter.
315:-

IL PESCE

FISKRÄTTER

FILETTO DI SALMERINO

Rödingfile med smörstekta primörer och
ramslöksveloute.
279:-

*** 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 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 parmiggiano reggiano.	169:-	POLLO DELLA CASA Mozzarella, tomatsås, tryffel marinerat kycklingfilé, pinjenötter, färsk spenat.	165:-
CATANESE Mozzarella, tomatsås, aubergine, zucchini, rödlök, champinjoner, cocktail tomater, rucola och pinjenötter.	159:-	FILETTO DELLA CASA Tomatsås, mozzarella, oxfilé, kantareller, zucchini, grillad aubergine, rödlök, grön sparris, körsbärstomater, färska rosmarin, basilikacremè.	172:-
AI QUATTRO FORMAGGI Mozzarella, tomatsås, taleggio, gorgonzola, parmiggiano reggiano, körsbärstomater och basilika.	159:-	PESCATORA Mozzarella, tomatsås, havets läckerheter, körsbärstomater, persilja och vitlökscreme.	165:-
CASARECCIA CON FUNGHI Mozzarella, tomatsås, färska champinjoner, kantareller, gorgonzola, körsbärstomater och basilika.	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.	165:-
ALLA DIAVOLA Mozzarella, tomatsås, salami, färsk chili lök, körsbärstomater, vitlöksolja och pinjenötter.	165:-	AL SALMONE Mozzarella, Philadelphia ost ,hemlagad rökt lax, körsbärstomater, sparriscreme.	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 Basilikacreme Basilikapesto Chilitapenade Vitlökscreme	19:-

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

DOLCI E CAFFÈ

DESSERTER OCH KAFFÉDRINKAR

CAFFÈ CORRETTO CON PANNA

KAFFE AMARETTO
Amaretto, Kaffe

5 cl 139:-

IRISH COFFEE
Jameson, Kaffe

KAFFE KARLSSON
Baileys, Cointreau, Kaffe

KAFFE, ESPRESSO, MACCHIATO

35:-

CAPPUCCINO

CAFFÈ LATTE

DUBBELL ESPRESSO

DUBBEL MACCHIATO

39:-

CHOCKLAD TRYFFEL

19:-

TIRAMISÙ

Hemlagat Tiramisù: Savoiardikex i
Mascarponecreme smaksatt
med espresso och amaretto.

109:-

PANNACOTTA CLASSICA

Italiensk vaniljpudding med
rårörda havtorn.

98:-

CREME BRÛLÉE

Klassisk creme brulee med färska bär.

98:-

DESSERTVIN

La Buse dal Lof:

Verduzzo Friulano 2014, Friuli Colli Orientali DOC

Ursprunglig druvan från Friuli Venezia Giulia.

Stark guld färgen, väl balanserad mellan sötma och
friskhet.

6 cl 95:-

MED GRAPPA, COGNAC, WHISKEY, KAFFEDRINKAR & LIKÖRER

HJÄLPER VI ER GÄRNA. / SERVERINGSPERSONALEN