

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

MOSSERANDE VIN

Prosecco:

Romio Extra Dry 99:- 495:-

Franciacorta:

Berlucchi 135:- 675:-

ITALIAN SPRITZ

Bubbelvin och bittersöt apelsin 95:- 450:-

DRY MARTINI

5cl 139:-

DELLA CASA

Gin, Martini Extra Dry och Kaprisbär

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 Puree

STUZZICHINI (Små Snacks)

Vitlöksbröd

Röstade Mandlar

Gröna Oliver

45:-

49:-

55:-

LE BIRRE

ÖL

FATÖL

	25cl	40cl
Birra Poretta	38:-	69:-
Nya Carnegie IPA 100 W	48:-	92:-

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:-

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 Alkoholfritt Öl 33 cl 49:-

Brooklyn Special Effects Alkoholfritt öl 33cl 54:-

Alkoholfritt Vin Bubbel/Vit/Röt 65:- 250:-

LA SCELTA DELLA CUCINA

MENYFÖRSLAG
3-rätters 495:-

BURRATA

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

FILETTO ALL'AMARONE

Grillad oxfilétournedos med
amaronesås och smörstekta
kantareller.

Alternativt

FILETTO DI SALMERINO

Smörstekt rödingfilé med ramlöks
gremolata, ramlöksemulsion
och rostade grönsaker.

TIRAMISÚ

Hemlagat Tiramisú: Savoirdikex I
Mascarponecreme smaksatt med
espresso och amaretto.

IL FORNO ITALIANO
ITALIENSKT KÖK

ANTIPASTI

FÖRRÄTTER

BURRATA

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

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

PASTARÄTTER

TORTELLONI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI CON PESTO ALLA GENOVESE

Tortelloni fylld med ricotta och spenat
slungad i vår hemmagjorda genovesisk pesto
och rostade körsbärstomater.

189:-

CANNELLONI AL POMODORO CON RIPIENO DI RICOTTA, SPINACI E NOCI

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

185:-

FETTUCCHINE CON FILETTO E PANCETTA IN SALSÀ ROSA

Fettuccine med oxfilé, parmigiano reggiano,
grönsaker samt salsa toppas med knaperstekt bacon.

219:-

FETTUCCHINE CON POLLO

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

189:-

RAVIOLI IN SALSÀ DI TALEGGIO CONDITI CON TARTUFO NERO

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

225:-

SPAGHETTI AL SALMONE E ZAFFERANO

Färsk spaghetti med lax, körsbärstomater,
sparris och babyspenat i en krämig saffransås
toppad med riven pecorino.

195:-

LINGUINI ALLO SCOGLIO

Linguini med vitlöksfrästa tigerräkor,
blåmusslor kokas i krossade tomater och vit vin.

215:-

RISOTTO ALL'AGNELLO E ASPARAGI SELVATICI

Risotto med lammytterfilé, sparris,
soltorkade tomater och kantareller
toppas med parmesan.

229:-

[*VEGAN ALTERNATIV 185:-]

SECONDI

HUVUDRÄTTER

LOMBATA DI VITELLO

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

GUANCETTA DI MANZO BRASATA AL VINO ROSSO

Rödvin bräserverad oxkind, serveras
med tryffelpuré, parmesan och friterad purjolök.
255:-

FILETTO ALL'AMARONE

Grillad oxfilétournedos med amaronesås
och smörstekta kantareller.
Serveras med potatisgratäng.
315:-

STINCO DI AGNELLO AL FORNO

Lågtempad lammlägg, serverad med
saffrans risotto och gremolata.
235:-

CACIUCCO ALLA "IL FORNO"

Fiskgryta på marulk, handskalade
räkor, gös och lax i het tomatsås,
serveras med vitlöksbröd och saffranaioli.
215:-

FILETTO DI SALMERINO

Smörstekt rödingfilé med ramlöks
gremolata, ramlöksemulsion
och rostade grönsaker.
279:-

IL FORNO ITALIANO
ITALIENSKT KÖK

*** 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, Parmigiano Reggiano, 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.	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, Parmigiano Reggiano, körsbärstomater och basilika.	159:-	PESCATORA Mozzarella, tomatsås, havets läckerheter, körsbärstomater, persilja, vitlökscremè.	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.	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 Basilikacremè Basilikapesto Chilitapenade Vitlökscremè	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 råörda 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		GELATO AL CIOCCOLATO Italiensk vaniljglass med chokladsås.	75:-
JAMAICAN KAFFE Rom, Butterscotch, Kaffe		SORBET Två kulor sorbet. Fråga vad vi serverar idag.	89:-
KAFFE LEONARD SACHS Grand Marnier, Kahlua, Kaffe		CREME BRÛLÉE Klassisk creme brulee med färska bär.	98:-
KAFFE KARLSSON Baileys, Cointreau, Kaffe		FORMAGGI E VERDUZZO Italiensk osttallrik, serveras med ett glas Verduzzo Friulano.	155:-
KAFFE, ESPRESSO, MACCHIATO	35:-	CAFFÈ E GRAPPA Enkel espresso med ett litet glas grappa och choklad tryffel.	95:-
CAPPUCCINO	39:-	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>	
CAFFÈ LATTE			
DUBBELL ESPRESSO			
DUBBEL MACCHIATO			6 cl 95:-
CHOKLAD TRYFFEL	19:-		

MED GRAPPA, COGNAC, WHISKEY, KAFFEDRINKAR & LIKÖRER

HJÄLPER VI ER GÄRNA. / SERVERINGSPERSONALEN