

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!



IL FORNO ITALIANO
ITALIENSKT KÖK

APERITIVI

Fördrinker

MOUSSERANDE VIN

Prosecco:

Romio Extra Dry 99:- / 495:-

Franciacorta:

Berlucchi 135:- / 675:-

ITALIAN SPRITZ

Bubbelvin och bittersöt apelsin 95:- / 450:-

5cl 139:-

DRY MARTINI 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 45:-

Röstade Mandlar 49:-

Gröna Oliver 55:-



LE BIRRE

Öl

FATÖL

25cl / 40cl

Birra Poretti 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:-

ALKOHOLFRI

Läsk och Lättöl 33 cl 37:-

Carlsberg Alkoholfri Öl 33 cl 49:-

Brooklyn Special Effects Alkoholfri öl 33cl 54:-

Alkoholritt Vin Bubbel/Vit/Rött 65:- / 250:-

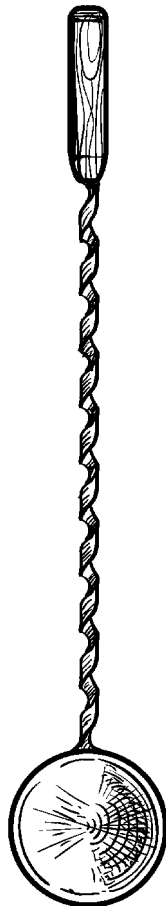
ITALIENSK LÄSK

SAN PELLEGRINO

Lemonad, Apelsin eller Blodapelsin 39:-

PUREZZA

(Extra filtrerat Mineralvatten) 39:-



LA SCELTA DELLA CUCINA

Menyförelag



3-RÄTTERS 495:-

BURRATA

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

FILETTO ALL'AMARONE

Grillad oxfilétournedos med amaronesås och smörstekta kantareller.

Alternativt

FILETTO DI SALMERINO

Smörstekt rödingfilé med ramslöksgremolata, ramslöksemulsion
och rostade grönsaker.

TIRAMISÚ

Hemlagad Tiramisú: Savoiardikex i Mascarponecreme
smaksatt med espresso och amaretto.





ANTIPASTI

Förrätter

BURRATA

Gräddfylld buffelmozzarella med rostade körsbärstomater
toppad med 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 DI SPINACI E RICOTTA CON PESTO

Tortelloni fylld med ricotta och spenat slungad i en 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, saltorkade 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

Rödvinbräserverad 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 saffransrisotto 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 ramslöksgremolata, ramslöksemulsion och rostade grönsaker.
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 135:-

Tomatsås, buffelmozzarella, cocktail tomater och färsk basilika.

BOSCO DI PARMA 169:-

Mozzarella, tomatsås, champinjoner, cocktail tomater, rucola, prosciutto di Parma och Parmigiano Reggiano.

CATANESE 159:-

Mozzarella, tomatsås, aubergine, zucchini, rödlök, champinjoner, cocktail tomater, rucola och pinjenötter.

AI QUATTRO FORMAGGI 159:-

Mozzarella, tomatsås, taleggio, gorgonzola, Parmigiano Reggiano, körsbärstomater och basilika.

CASARECCIA CON FUNGHI 159:-

Mozzarella, tomatsås, färsk champinjoner, kantareller, gorgonzola, körsbärstomater och basilika.

ALLA DIAVOLA 165:-

Mozzarella, tomatsås, salami, färsk chili, lök, körsbärstomater, vitlöksolja och pinjenötter.

SALSICCIA CON RICOTTA 165:-

Mozzarella, tomatsås, salsiccia, körsbärstomater, ricottaost, rödlök, pinjenötter, chili och basilika.

CARPACCIO 159:-

Mozzarella, bresaola, rucola, Parmigiano Reggiano, citron och olivolja.

POLLO DELLA CASA 165:-

Mozzarella, tomatsås, tryffel marinerad kycklingfilé, pinjenötter, färsk spenat.

FILETTO DELLA CASA 172:-

Tomatsås, mozzarella, oxfilé, kantareller, zucchini, grillad aubergine, rödlök, grön sparris, körsbärstomater, färsk rosmarin, basilikacremé.

PESCATORA 165:-

Mozzarella, tomatsås, havets läckerheter, körsbärstomater, persilja, vitlökscremé.

N'DUJA 155:-

Tomatsås, buffelmozzarella, rödlök, oliver, N' duja (stark korv från Kalabrien).

AI VERDURE 165:-

Tomatsås, mozzarella, grillad aubergin, zucchini, paprika, rödlök, cocktail tomater, chilitapenade, pesto och kronärtskockskräm.

AL SALMONE 159:-

Mozzarella, Philadelphia ost, hemlagad rökt lax och körsbärstomater.

INSALATA MISTA 55:-

Grön sallad med körsbärstomater och oliver.

CREMA DI PIZZE 19:-

Välj mellan: Basilikacremé, Basilikapesto, Chilitapenade eller Vitlökscremé

Il Classico

QUATTRO STAGIONI 165:-

Mozzarella, tomatsås, tigerräkor, prosciutto di Parma, sardeller, kaprisbär och cocktail tomater.





DOLCI E CAFFÈ

Desseter & Kaffedrinkar

CAFFÈ CORRETTO CON PANNA

5 cl 139:-

EVANGELICO KAFFE

Frangelico, Baileys, Kaffe

GUDFADERN

Whisky, Amaretto, Kaffe

KAFFE AMARETTO

Amaretto, Kaffe

KAFFE ROMANO

Galliano, Kahlua, Kaffe

IRISH COFFEE

Jameson, Kaffe

JAMAICAN KAFFE

Rom, Butterscotch, Kaffe

KAFFE LEONARD SACHS

Grand Marnier, Kahlua, Kaffe

KAFFE KARLSSON

Baileys, Cointreau, Kaffe

Kaffe, Espresso, Macchiato 35:-
Cappuccino, Caffè latte 39:-
Dubbel Espresso / Macchiato 39:-
Chokladtryffel 19:-



TIRAMISÙ 109:-

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

TORTINO CON CUORE DI CIOCCOLATO FONDENTE 115:-

Chokladfondant serveras med en kula italiensk vaniljglass.

PANNACOTTA CLASSICA 98:-

Italiensk vaniljpudding med rårörda havtorn.

GELATO AFFOGATO 98:-

Italiensk vaniljglass dränkt i espresso, toppad med vispgrädde.
+ valfri likör 23:-/cl

GELATO AL CIOCCOLATO 75:-

Italiensk vaniljglass med chokladsås.

SORBET 89:-

Två kulor sorbet. Fråga vad vi serverar idag.

CREME BRÛLÉE 98:-

Klassisk creme brulee med färska bär.

FORMAGGI E VERDUZZO 155:-

Italiensk osttallrik, serveras med ett glas Verduzzo Friulano.

CAFFÈ E GRAPPA 95:-

Enkel espresso med ett litet glas grappa och chokladtryffel.

DESSERTVIN

La Buse dal Lof:
Verduzzo Friulano 2014, Friuli Colli Orientali DOC
Ursprunglig druva från Friuli Venezia Giulia.
Stark guldfärg, välbalanserad sötma/friskhet.
6 cl 95:-

MED GRAPPA, COGNAC, WHISKEY, KAFFEDRINKAR & LIKÖRER
HJÄLPER VI ER GÄRNA. / SERVERINGSPERSONALEN