

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 spaghetti. 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

Fördrinkar

MOUSSERANDE VIN

Prosecco:

Romio Extra Dry 99:- / 495:-

Franciacorta:

Berlucchi 135:- / 675:-

5cl 139:-

DRY MARTINI DELLA CASA

Gin, Martini Extra Dry och Kaprisbär

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda

NEGRONI

Classic: Campari, Martini Rosso, Gin

Sbagliato: Prosecco Brut, Martini Rosso, Campari

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 (5,5%) 38:- / 69:-

Nya Carnegie IPA 100 W (6,8%) 48:- / 92:-

FLASKÖL

Eriksberg (5,3%) 50cl 84:-

Carlsberg Hof (4,2) 33cl 54:-

Staropramen Dark (4,4%) 33cl 70:-

Nya Carnegie Jack (4,5%) 33cl 82:-

Brooklyn Defender (5,5%) 35,5cl 85:-

Nya Carnegie Kellerbier (5,9%) 33cl 82:-

Nya Carnegie Hoppy Daze IPA (6,0%) 33cl 89:-

Grimbergen Double Ambree (6,5%) 33cl 85:-

SOUR BEER

Sieman: Incrocio Wild Sour Ale 75cl 480:-

CIDER

Somersby Päron / Björnbär 65:-

ALKOHOLFRITT

Läsk och Lättöl 33 cl 37:-

Carlsberg Alkoholfri Öl 33 cl 49:-

Brooklyn Special Effects Alkoholfri öl 33cl 54:-

Alkoholfri Cider äpple/päron 33 cl 59:-

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

ITALIENSK LÄSK

SAN PELLEGRINO

Lemonad, Apelsin eller Blodapelsin 39:-

PUREZZA

(Extra filtererat Mineralvatten) 39:-

LA SCELTA DELLA CUCINA

Menyförslag



3-RÄTTERS 495:-

BURRATA ARTIGIANA PUGLIESE

Handgjord delikatessmozzarella från Apulien, serveras med rostade körsbärtomater toppad med hemgjord basilikapesto och crema di balsamico.

FILETTO ALL'AMARONE

Grillad oxfilétournedos med amaronesås och smörstekta kantareller.

Alternativt

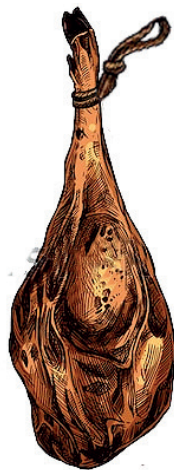
FILETTO DI SALMERINO

Smörstekt rödingfilé med ramslöksgremolata, ramslöksemulsion och rostade grönsaker.

TIRAMISÚ

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





ANTIPASTI

Förrätter

BURRATA ARTIGIANA PUGLIESE

Handgjord delikatessmozzarella från Apulien, serveras med rostade körsbärtomater toppad med hemgjord basilikapesto och crema di balsamico.

135:-

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO

Lövtunn oxfilé toppad med Parmigiano Reggiano DOP, ruccola och rostade pinjenötter.

145:-

BRUSCHETTA AL PROSCIUTTO DI PARMA

Grillat italienskt lantbröd med vitlökscreme, mozzarella, hackad tomat, vitlök olivolja, basilika och lök toppat med Prosciutto di Parma 16 månader.

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

Parmigiano Reggiano DOP-, ricotta-, spenat- och valnötsfylld cannelloni toppas med San Marzano DOP tomasås och gratineras i vedugnen.

185:-

FETTUCCHINE CON FILETTO E PANCETTA IN SALSA 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 SALSA DI TALEGGIO CONDITI CON TARTUFO NERO

Ravioli fyllda med kantareller serveras med portobello, kantareller och ostronskivling i tallegiosås, toppad med svarttryffel.

225:-

SPAGHETTI AL SALMONE E ZAFFERANO

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 San Marzano DOP tomasås och vitt vin.

215:-

RISOTTO ALL'AGNELLO E ASPARAGI SELVATICI

Risotto med lammytterfilé, sparris, saltorkade tomater och kantareller, toppas med Parmigiano Reggiano DOP.

229:-

Vegan alternativ

185:-





SECONDI

Huvudrätter

LOMBATA DI VITELLO

Grillad kalvrygg med portobello, ostronskivling, smörstekta kantareller och cognacsås. Serveras med potatisgratäng.

265:-

GUANCETTA DI MANZO BRASATA AL VINO ROSSO

Rödvinsbrässerad oxkind, serveras med tryffelpuré, parmesan och friterad purjolök.

255:-

FILETTO ALL'AMARONE

Grillad oxfilétournedos med amaronesås, portobello, ostronskivling 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 skreitorsk, handskalade räkor, gös och lax i het San Marzano DOP tomatås, serverad 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:-

San Marzano DOP tomatås, buffelmozzarella, cocktailtomater och färsk basilika.

CARPACCIO 159:-

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

BOSCO DI PARMA 169:-

San Marzano DOP tomatås, mozzarella, champinjoner, cocktailtomater, rucola, prosciutto di Parma och Parmigiano Reggiano DOP.

POLLO DELLA CASA 165:-

San Marzano DOP tomatås, mozzarella, tryffelmarinerad kycklingfilé, pinjenötter, färsk spenat.

CATANESE 159:-

San Marzano DOP tomatås, mozzarella, aubergine, zucchini, rödlök, champinjoner, cocktailtomater, rucola och pinjenötter.

FILETTO DELLA CASA 172:-

San Marzano DOP tomatås, mozzarella, oxfilé, kantareller, zucchini, grillad aubergine, rödlök, grön sparris, körsbärstomater, färska rosmarin, basilikacremè.

AI QUATTRO FORMAGGI 159:-

San Marzano DOP tomatås, mozzarella, taleggio, gorgonzola, Parmigiano Reggiano DOP, körsbärstomater och basilika.

PESCATORA 165:-

San Marzano DOP tomatås, mozzarella, havets läckerheter, körsbärstomater, persilja, vitlökscremè.

CASARECCIA CON FUNGHI 159:-

San Marzano DOP tomatås, mozzarella, färska champinjoner, kantareller, gorgonzola, körsbärstomater och basilika.

N'DUJA 155:-

San Marzano DOP tomatås, buffelmozzarella, rödlök, oliver, N'duja (stark korv från Kalabrien).

ALLA DIAVOLA 165:-

San Marzano DOP tomatås, mozzarella, salami, färsk chili, lök, körsbärstomater, vitlöksolja och pinjenötter.

AI VERDURE 165:-

San Marzano DOP tomatås, mozzarella, grillad aubergin, zucchini, paprika, rödlök, cocktailtomater, chilitapenade, pesto och kronärtskockskräm.

SALSICCIA CON RICOTTA 165:-

San Marzano DOP tomatås, mozzarella, salsiccia, körsbärstomater, ricottaost, rödlök, pinjenötter, chili och basilika.

MORTADELLA 159:-

Mozzarella, siciliansk pistagecreme DOP, spenat, mortadella Bologna IGP svart taggiasca oliver, krossad pistage.

Le Classico

QUATTRO STAGIONI 165:-

San Marzano DOP tomatås, mozzarella, tigerräkor, prosciutto di Parma, sardeller, kaprisbär och cocktailtomater.

INSALATA MISTA 55:-

Grön sallad med körsbärstomater och oliver.

CREMA DI PIZZE 19:-

Välj mellan: Basilikacremè, Basilikapesto, Chilitapenade eller Vitlökscremè



VEGANOST FINNS SOM ALTERNATIV.
FRÅGA OSS OM GLUTENFRI PIZZABOTTEN. (extra 35:-)



DOLCI E CAFFÈ

Desseter Et Kaffedrinkar

CAFFÈ CORRETTO CON PANNA

5 cl 139:-

EVANGELICO KAFFE

Frangelico, Baileys, Kaffè

GUDFADERN

Whisky, Amaretto, Kaffè

KAFFE AMARETTO

Amaretto, Kaffè

ESPRESSO MARTINI

Espresso, Vodka, Kahlúa

KAFFE ROMANO

Galliano, Kahlua, Kaffè

IRISH COFFEE

Jameson, Kaffè

JAMAICAN KAFFE

Rom, Butterscotch, Kaffè

KAFFE LEONARD SACHS

Grand Marnier, Kahlua, Kaffè

KAFFE KARLSSON

Baileys, Cointreau, Kaffè

Kaffè, 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.

Rekommenderat dessertvin: Monvasia passita, Casalone 6cl 105:-

TORTINO CON CUORE DI CIOCCOLATO FONDENTE 115:-

Chokladfondant serveras med en kula italiensk vaniljglass.

Rekommenderat dessertvin: Recioto della Valpolicella, Pietro Zardini 6cl 129:-

PANNACOTTA CLASSICA 98:-

Italiensk vaniljpudding med rörörda havtorn.

Rekommenderat dessertvin: Verduzzo Friulano, La Buse dal Lof 6cl 95 :-

GELATO AFFOGATO 98:-

Italiensk vaniljglass dränkt i espresso, toppad med vispgrädde.

+ valfri likör 23:-/cl

GELATO AL CIOCCOLATO 75:-

Italiensk vaniljglass med chokladsås.

Rekommenderat dessertvin: Recioto della Valpolicella, Pietro Zardini 6cl 129:-

SORBET 89:-

Två kulor sorbet. Fråga vad vi serverar idag.

Rekommenderat dessertvin: Brachetto, Casalone 6cl 89:-

CREME BRÛLÉE 98:-

Klassisk creme brulee med färska bär.

Rekommenderat dessertvin: Verduzzo Friulano, La Buse dal Lof 6cl 95:-

FORMAGGI E VERDUZZO 155:-

Italiensk osttallrik, serveras med ett glas Verduzzo Friulano.

CAFFÉ E GRAPPA 95:-

Enkel espresso med ett litet glas grappa och chokladtryffel.

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