

**IL FORNO ITALIANO**  
ITALIENSKT KÖK

**FRI**  
**HEMLEVERANS**

*\*Gäller vid beställning för minst 300kr.*

*Ring oss på 018-10 35 20  
för att göra din beställning*

*Kan inte du komma till Il Forno  
så kommer Il Forno hem till dig!*



## ANTIPASTI

### BURRATA 115:-

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

### BRUSCHETTA AL PROSCIUTTO DI PARMA 99:-

Grillad italienskt lantbröd med vitlökscreme, mozzarella, hackad tomat och lök toppas med parmaskinka.

### GAMBERI AL PICCANTE 115:-

Tigerräkor i het vitlöksolja och färsk chili.

### ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

Smått och gott av italienska delikatesser med tapenade.  
2 till 50 personer 149:-/pers.



## PASTA

### TORTELLONI DI SPINACI E RICOTTA CON PESTO 165:-

*Tortelloni fyllda med ricotta och spenat slungad i en genovesisk pesto och rostade körsbärstomater.*

### CANNELLONI AL POMODORO

#### CON RIPIENO DI RICOTTA, SPINACI E NOCI 165:-

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

### FETTUCINE CON FILETTO E PANCETTA IN SALSА ROSA 185:-

*Fettuccine med oxfile, Parmigiano Reggiano, grönsaker samt salsa, toppas med knaperstekt bacon.*

### FETTUCINE CON POLLO 165:-

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

### RAVIOLI IN SALSА DI TALEGGIO CONDITI

#### CON TARTUFO NERO 190:-

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

### SPAGHETTI AL SALMONE E ZAFFERANO 175:-

*Spaghetti med lax, körsbärstomater, sparris och babyspenat i en krämig saffransås, toppad med riven pecorino.*

### LINGUINI ALLO SCOGLIO 190:-

*Linguini med vitlöksfrästa tigerräkor, blåmusslor kokas i San Marzano DOP tomasås och vitt vin.*

### RISOTTO ALL'AGNELLO E ASPARAGI SELVATICI 195:-

*Risotto med lammytterfile, sparris, saltorkade tomat och kantareller, toppas med Parmigiano Reggiano DOP.*

### VEGAN ALTERNATIV 160:-

# PIZZE

## MARGHERITA 105:-

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

## BOSCO DI PARMA 125:-

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

## CATANESE 119:-

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

## AI QUATTRO FORMAGGI 119:-

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

## CASARECCIA CON FUNGHI 119:-

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

## ALLA DIAVOLA 125:-

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

## SALSICCIA CON RICOTTA 125:-

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

## QUATTRO STAGIONI 125:-

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



## CARPACCIO 119:-

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

## POLLO DELLA CASA 125:-

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

## FILETTO DELLA CASA 129:-

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

## PESCATORA 125:-

*San Marzano DOP tomatås, mozzarella, havets läckerheter, körsbärstomater, persilja, vitlökscremé.*

## N' DUJA 119:-

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

## AI VERDURE 125:-

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

## MORTADELLA 119:-

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

## INSALATA MISTA 45:-

*Grön sallad med körsbärstomater och oliver.*

## CREMA DI PIZZE 15:-

*Välj mellan: Basilikacremé, Basilikapesto, Chilitapenade eller Vitlökscremé*



## HUVUDRÄTTER

### **LOMBATA DI VITELLO 200:-**

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

### **FILETTO ALL'AMARONE 245:-**

*Grillad oxfilétournedos med amaronesås, portobello, ostronskivling och smörstekta kantareller. Serveras med potatisgratäng.*

### **CACIUCCO ALLA "IL FORNO" 175:-**

*Fiskgryta på skreitorsk, handskalade räkor, gös och lax i het San Marzano DOP tomatås, serverad med vitlöksbröd och saffranaoli.*

### **FILETTO DI SALMERINO 225:-**

*Smörstekt rödingfilé med ramslöksgremolata, ramslöksemulsion och rostade grönsaker.*



## *Kocken rekommenderar*

### **STINCO DI AGNELLO AL FORNO 185:-**

*Lågtempad lammlägg, serverad med saffransrisotto och gremolata.*

### **GUANCETTA DI MANZO BRASATA AL VINO ROSSO 195:-**

*Rödvinbräserverad oxkind, serveras med tryffelpuré, parmesan och friterad purjolök.*



## EFTERRÄTTER

### **TIRAMISÙ 75:-**

*Savoiardikex i Mascarponecreme smaksatt med espresso och amaretto.*

### **PANNACOTTA CLASSICA 75:-**

*Italiensk vaniljpudding med rårörda havtorn.*

### **GINO 75:-**

*Varm frukt under ett täcke av vit choklad.  
(Vegansk)*



# TRE RÄTTERS MENY

KOMPONERA DIN EGEN FAVORITMIDDAG 300:-

Välj en av varje.



## FÖRRÄTTER

### BURRATA ARTIGIANA PUGLIESE

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

### BRUSCHETTA AL

#### PROSCIUTTO DI PARMA

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

### BRUSCHETTA VEGANA

Ugnsbakad vitlöksbröd med hackad tomat, vitlök olivolja, basilika, lök samt gröna och svarta oliver.

## HUVUDRÄTTER

### SPAGHETTI AL SALMONE E ZAFFERANO

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

### GUANCETTA DI MANZO BRASATA AL VINO ROSSO

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

### RAVIOLI IN SALSADI TALEGGIO CONDITI CON TARTUFO NERO

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

*(Vegetarisk)*

### RISOTTO VEGAN

Risotto med sparris, soltorkade tomater och kantareller

## EFTERRÄTTER

### TIRAMISÙ

Savoiardikex i Mascarponecreme smaksatt med espresso och amaretto.

### PANNACOTTA CLASSICA

Italiensk vaniljpudding med rårörda havtorn.

### GINO

Varm frukt under ett täcke av vit choklad.  
*(Vegansk)*

