

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:

Contarini Millesimato Extra Dry 99:- / 495:-

Champagne:

Vollereaux Reserve Brut 135:- / 675:-

DRY MARTINI DELLA CASA

Gin, Martini Extra Dry och Kaprisbär, 5cl 139:-

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda, 5cl 139:-

NEGRONI

Classic: Campari, Martini Rosso, Gin

Sbagliato: Prosecco Brut, Martini Rosso, Campari
5cl 125:-

MONTE NEGRONI

Amaro Montenegro, Gin, Vermouth Rosso, 5cl 135:-

BELLINI

Prosecco, Persika Puree, 5cl 115:-

GIN TONIC

Gin Monkey 47, Tonic water, 5cl 145:-



STUZZICHINI

Små Snacks

Vitlöksbröd 45:-

Röstade Mandlar 49:-

Gröna Oliver 55:-



LE BIRRE

Öl

FATÖL

25cl / 40cl

Birra Poretti (5,5%) 38:- / 72:-

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 Pärön / Björnbär 65:-

ITALIENSK SPRITZ

Fruktig, aningen bitter smak med sötma,
inslag av apelsinskal och örter 65:-

ALKOHOLFRITT

Läsk och Lättöl 33 cl 37:-

Carlsberg Alkoholfri Öl 33 cl 49:-

Brooklyn Special Effects Alkoholfri öl 33cl 54:-

Alkoholfri Cider Äpple  59:-

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

ITALIENSK LÄSK LEVICO

Lemonadé, Apelsin och Granatäpple 45:-

LA SCELTA DELLA CUCINA

Menyförslag



3-RÄTTERS 395:-

BRUSCHETTA AL FORNO

Grillat italienskt lantbröd med vitlökscreme, mozzarella, hackad tomat, vitlök, olivolja, basilika och lök. (Vegetarisk)

Alternativt

BRUSCHETTA VEGANA

Ungsbakat vitlöksbröd med hackad tomat, vitlök, olivolja, gröna och svarta oliver, basilika och lök. (Vegansk)

GUANCETTA DI MANZO BRASATA AL VINO ROSSO

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

Alternativt

CACIUCCO ALLA "IL FORNO"

Fiskgryta på skreitorsk, handskalade räkor, musslor och lax i het San Marzano DOP tomatås, serverad med vitlöksbröd och saffranaioli.

Alternativt

CANNELLONI AL POMODORO CON RIPIENO DI RICOTTA, SPINACI E NOCI

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

Alternativt

RISOTTO VEGANO

Risotto med grön sparris, saltorkade tomater och kantereller. (Vegansk)

PANNACOTTA

Italiensk vaniljpudding med råörda havtorn.

Alternativt

VEGANSK CHOKLADKAKA

Serverad med blåbärsås och en kula hallonsorbet.

*Välj vinpaket från 350:-.
Fråga vår personal om förslag.*

4-RÄTTERS 595:-

BURRATA ARTIGIANA PUGLIESE

Handgjord delikatessmozzarella från Apulien, serveras med söt Pomodoro Pizzuttello toppad med hemgjord basilikapesto och crema di balsamico.

RAVIOLI IN SALSA DI TALEGGIO CONDITI CON TARTUFO NERO

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

FILETTO ALL'AMARONE

Grillad oxfilétournedos med smörstekt portobello, kantareller, ostronskivling och amaronesås.

Serveras med potatisgratäng.

Alternativt

FILETTO DI SALMERINO

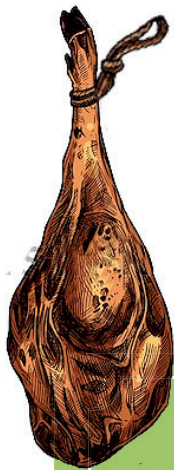
Smörstekt rödingfilé serveras med ramslöksgremolata, ramslöksemulsion och rostade grönsaker.

CAFFÉ E GRAPPA

Enkel espresso med ett litet glas grappa och en italiensk chokladpralin.

*Välj vinpaket från 500:-.
Fråga vår personal om förslag.*





ANTIPASTI

Förrätter

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

Vårt urval av italienska charcuterier:

Prosciutto di Parma 16 månader, Bresaola, Tryffelsalami, Finocchiona, Soppressa, Salamino Piccante, Mortadella, Spianata Calabrese, hemlagad basilikapesto, Mozzarellina Ciliegina, Taleggio DOP och Pecorino fresco.

1-2 pers 275:-, 3-4 pers 495:-

BURRATA ARTIGIANA PUGLIESE

Handgjord delikatessmozzarella från Apulien, serveras med söt Pomodoro Pizzuttello toppad med hemgjord basilikapesto och crema di balsamico.

145:-

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 toppad med Prosciutto di Parma 16 månader.

135:-

BRUSCHETTA VEGANA

Ungsbakat vitlöksbröd med hackad tomat, vitlök, olivolja, gröna och svarta oliver, basilika och lök. (Vegansk)

119:-

GAMBERI AL PICCANTE

Tigerräkor i het vitlöksolja och färsk chili.

135:-

CALAMARETTI FRITTI

Friterad bläckfisk med citronaioli.

119:-

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD

PRIMI

Pastarätter

CANNELLONI AL POMODORO CON RIPIENO DI RICOTTA, SPINACI E NOCI

Parmigiano Reggiano DOP-, ricotta-, spenat- och valnötsfylld cannelloni
toppas med San Marzano DOP tomatås 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 ALL'ASTICE E SCAMPI

Linguni och tigerräkor slungade i krämig hummersås.
Toppad med en halv hummer.
245:-

RISOTTO ALL'AGNELLO E ASPARAGI SELVATICI

Risotto med lammytterfilé, sparris, saltorkade tomater och kantareller,
toppas med Parmigiano Reggiano DOP.
229:-

RISOTTO VEGANO

Risotto med grön sparris, saltorkade tomater och kantereller. (Vegansk)
185:-





SECONDI

Huvudrätter

LOMBATA DI VITELLO

Grillad kalvrygg med smörstekt portobello, kantareller, ostronskivling och cognacsås.
Serveras med potatisgratäng.
279:-

GUANCETTA DI MANZO BRASATA AL VINO ROSSO

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

FILETTO ALL'AMARONE

Grillad oxfilétournedos med smörstekt portobello, kantareller, ostronskivling och amaronesås. Serveras med potatisgratäng.
315:-

STINCO DI AGNELLO AL FORNO

Lågtempad lammlägg, serverad med saffransrisotto och gremolata.
235:-

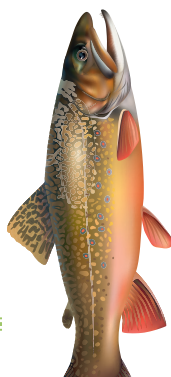
CACIUCCO ALLA "IL FORNO"

Fiskgryta på skreitorsk, handskalade räkor, musslor och lax i het San Marzano DOP tomatås, serverad med vitlöksbröd och saffranaioli.
235:-

FILETTO DI SALMERINO

Smörstekt rödingfilé serveras 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 tomatås, körsbärstomater, olivolja, vitlök, oregano och färsk basilika. (ingen ost alltså) samt *Pizza Margherita* med tomater och Mozzarella.



MARGHERITA 135:-

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

MARINARA 145:-

Tomatås på fullmogna handplockade tomater som har skålats några sekunder i kokande vatten, sedan handskalats och lagts i glasburkar med ett blad färsk basilika.
Körsbärstomater, Olio Extravergine di Oliva, vitlök, oregano och färsk basilika.

BOSCO DI PARMA 169:-

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

CATANESE 159:-

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

AI QUATTRO FORMAGGI 159:-

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

CASARECCIA CON FUNGHI 159:-

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

ALLA DIAVOLA 165:-

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

SALSICCIA CON RICOTTA 165:-

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

Il Classico

QUATTRO STAGIONI 165:-

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



CARPACCIO 159:-

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

POLLO DELLA CASA 165:-

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

FILETTO DELLA CASA 172:-

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

PESCATORA 165:-

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

N'DUJA 155:-

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

AI VERDURE 165:-

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

MORTADELLA 159:-

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

INSALATA MISTA 55:-

Grön sallad med körsbärstomater och oliver.

CREMA DI PIZZE 19:-

Välj mellan: Basilikacremé, Basilikapesto, Chilitapenade eller Vitlökscrem

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



DOLCI E CAFFÈ

Desseter & Kaffedrinkar

CAFFÈ CORRETTO CON PANNA

5 cl 139:-

EVANGELICO KAFFE

Frangelico, Baileys, Kaffè

GUDFADERN

Whisky, Amaretto, Kaffè

KAFFÈ AMARETTO

Amaretto, Kaffè

ESPRESSO MARTINI

Espresso, Vodka, Kahlúa

KAFFÈ ROMANO

Galliano, Kahlua, Kaffè

IRISH COFFEE

Jameson, Kaffè

JAMAICAN KAFFE

Rom, Butterscotch, Kaffè

KAFFÈ LEONARD SACHS

Grand Marnier, Kahlua, Kaffè

KAFFÈ KARLSSON

Baileys, Cointreau, Kaffè

Kaffè, Espresso, Macchiato 35:-
Cappuccino, Caffè latte 39:-
Dubbel Espresso / Macchiato 39:-
Italiensk chokladpralin 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:-

VEGANSK CHOKLADKAKA 119:-

Serverad med blåbärsås och en kula hallonsorbet.

Rekommenderat dessertvin:

Recioto della Valpolicella, Pietro Zardini 6cl 129:-

PANNACOTTA CLASSICA 98:-

Italiensk vaniljpudding med rörda 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:-

FORMAGGI E VERDUZZO 175:-

Ostallrik serverad med italiensk fikonmarmelad och ett glas verduzzo friulano

CAFFÈ E GRAPPA 95:-

Enkel espresso med ett litet glas grappa och en italiensk chokladpralin.