

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

SPRITZ

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, soda, apelsinskiva)
5cl 139:- / 20 cl (karaff) 475:-

Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, soda,
mint, lime, lemon) 5cl 139:- / 20cl (karaff) 475:-

Mariposa Spritz (Brachetto dessertvin, prosecco,
soda, jordgubbar, gröna äpple) 5cl 139:- / 475:-



MALFY GIN TONIC 5cl

Original: Malfy Gin Originale, tonic vatten,
basil, gröna äpple 149:-

Citron: Malfy Gin, Limoncello,
tonic vatten, rosemary 149:-

Rosa: Malfy Gin Rosa, tonic vatten, torkade hallon
och grapefruktskivor, rosépeppar 149:-

Bloody Orange: Malfy Gin, apelsinskivor,
chiliremsor 149:-



COCKTAILS

Dry Martini al Bergamotto: Gin, Italicus, melonboll 139:-

No name: Malfy Gin Originale, fläder liquor,
citronsaft, jordgubbar syrup 149:-

Espresso Martini: Vodka, Kahlua, Espresso 125:-

Negroni Classico: Campari, Martini Rosso, Gin 125:-

Negroni Rosa: Gin Malfy Rosa, Montenegro,
Martini Rosso 125:-

Italian 75: Gin, Lemon Soda, Prosecco 135:-

Bellini: Prosecco, perikapuré 115:-



STUZZICHINI

Små Snacks

Gröna Oliver 55:-

Tryffelchips 45:-

Pestochips 45:-

Rostade sicilianska mandlar 45:-

Hasselnötter "Nocciola gentile" från Piemonte 55:-

Taralli artigianali från Puglia 45:-



LE BIRRE

Öl

FATÖL

25cl / 40cl

Carlsberg Export (5,5%) 35:- / 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:-

Celia Glutenfri Organic Lager (4,5%) 33cl 69:-



ITALIENSK FLASKÖL

Poretti (5%) 33cl 65:-

La 5 Olmaia, Golden ale (5,5%) 33cl 95:-

Starship Olmaia, English Bitter (4,5%) 33cl 95:-

SOUR BEER

Sieman: Incrocio Wild Sour Ale 75cl 480:-

CIDER

Somersby Äpple / Päron 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

LEVICO

Lemonade, Apelsin och Granatäpple 45:-



LA SCELTA DELLA CUCINA

Menyförslag



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 och krossade italienska hasselnötter från Piemonte.

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (200GR)

Grillad Black Angus oxfilétournedos med en ljummen sallad på rödbetor, zucchini och Taggiascheoliver samt pesto och rödvinssky.

Serveras med ugnrostad potatis med honung och rosmarin.

Alternativt

FILETTO DI LUCIOPERCA

Halstrad gösfilé med hummersås, babyspenat, små scampi, gremolata och potatispuré.

Alternativt

RISOTTO AGLI ASPARAGI (VEGANSK)

Risotto med grön sparriscreme, saltorkade tomater, spenat, rucola och pinjenötter.

Toppad med semitorkade tomater och vit sparris.

CAFFÉ E GRAPPA

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

Välj vinpaket från 600:-.

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 ARTIGIANALE 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 tryffelparmesan creme, Parmigiano Reggiano rucola och pinjenötter.

165:-

BRUSCHETTA AL PROSCIUTTO DI PARMA

Grillad focaccia 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.

129:-

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD



PRIMI

Pastarätter

CANNELLONI RIPIENI AI SPINACI E FUNGHI (VEGANSK)

Svamp och spenatfylld cannelloni med ramlökspesto och saltorkade tomater, gratineras i vedugnen.

195:-

FETTUCCHINE CON FILETTO E PANCETTA IN SALSA ROSA

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

219:-

PAPPARDELLE ALL'ARRABIATA CON SALSICCIA E BURRATA

Pappardelle med arrabiata-tomatsås, salsiccia och burrata.

195:-

RAVIOLI IN SALSA DI TALEGGIO CONDITI CON TARTUFO NERO

Ravioli fyllda med kantareller serveras med portobello, kantareller och ostronskivling i tallegiosås, toppad med svarttryffel och krossade italienska hasselnötter från Piemonte.

245:-

LINGUINI ALLO SCOGLIO

Linguni med tigerräkor, bläckfisk och blåmusslor i hummersås.

Toppad med en halv hummer.

245:-

RISOTTO AGLI ASPARAGI (VEGANSK)

Risotto med grön sparriscreme, saltorkade tomater, spenat, rucola och pinjenötter.

Toppad med semitorkade tomater och vit sparris.

215:-





SECONDI

Huvudrätter

LOMBATA DI VITELLO

Grillad kalvrygg med vit sparris, pinjenötter och cognacsås.
Serveras med ugnsrostad potatis med honung och rosmarin.

275:-

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (200GR)

Grillad Black Angus oxfilétournedos med en ljummen sallad på rödbetor, zucchini och Taggiascheoliver samt pesto och rödvinssky.
Serveras med ugnrostad potatis med honung och rosmarin.

365:-

ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA (300GR)

Grillad Black Angus entrecôte med tomatsallad, pommes med riven parmesan, tryffelmajonnäs och rödvinssky.

345:-

FILETTO DI LUCIOPERCA

Halstrad gösfilé med hummersås, babyspenat, små scampi, gremolata och potatispuré.

295:-

CAESARSALLAD

Romansallad med kyckling, bacon, Parmigiano Reggiano och krutonger.

179:-

CHÈVRESALLAD

Napoletansk blendsallad med chèvreost, kokta rödbetor, rostade valnötter och pumpafrön, cocktailtomater, Taggiascheoliver och crema di balsamico.

179:-

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD



PIZZE

con fior di latte

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, fior di latte, cocktailtomater och färsk basilika.

MARINARA 145:-

Tomatås på fullmogna handplockade tomater som har skållats 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, fior di latte, champinjoner, cocktail tomater, rucola, prosciutto di Parma och Parmigiano Reggiano DOP.

CATANESE 159:-

San Marzano DOP tomatås, fior di latte, aubergine, zucchini, rödlök, champinjoner, cocktail tomater, rucola och pinjenötter.

AI QUATTRO FORMAGGI 159:-

San Marzano DOP tomatås, fior di latte, taleggio, gorgonzola, Parmigiano Reggiano DOP, körsbärstomater och basilika.

CASARECCIA CON FUNGHI 159:-

San Marzano DOP tomatås, fior di latte, färska champinjoner, kantareller, gorgonzola, körsbärstomater och basilika.

ALLA DIAVOLA 165:-

San Marzano DOP tomatås, fior di latte, salami, färsk chili, lök, körsbärstomater, vitlöksolja och pinjenötter.

SALSICCIA CON RICOTTA 165:-

San Marzano DOP tomatås, fior di latte, salsiccia, körsbärstomater, ricottaost, rödlök, pinjenötter, chili och basilika.

Il Classico

QUATTRO STAGIONI 165:-

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



CARPACCIO 159:-

Fior di latte, bresaola, rucola, Parmigiano Reggiano DOP, citron och olivolja.

POLLO DELLA CASA 165:-

San Marzano DOP tomatås, fior di latte, tryffelmarinerad kycklingfilé, pinjenötter, färsk spenat.

FILETTO DELLA CASA 172:-

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

PESCATORA 165:-

San Marzano DOP tomatås, fior di latte, 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, fior di latte, grillad aubergin, zucchini, paprika, rödlök, cocktail tomater, chilitapenade, pesto och kronärtskockskräm.

MORTADELLA 159:-

Fior di latte, 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 CAFFÉ

Desserten Et Kaffe

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 SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO 105:-

Chokladganache med apelsinzest på kex botten, toppad med riven kokos och färska bär

Rekommenderat dessertvin:

Recioto della Valpolicella, Pietro Zardini 6cl 129:-

VANILJHALLON 105:-

Vaniljhallon med glas, italiensk maräng och havreflarn.

Rekommenderat dessertvin:

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

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:-

Osttallrik serverad med italiensk fikonmarmelad och ett glas verduzzo friulano

CAFFÉ E GRAPPA 95:-

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



Kaffe, Espresso, Macchiato 35:-

Cappuccino, Caffè latte 39:-

Dubbel Espresso / Macchiato 39:-

Italiensk chokladpralin 19:-



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