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

Boka din egen vinprovning

Bjud in dina vänner, familj, kunder eller kollegor till en kväll i det italienska vinets tecken. Under några timmar lär vi känna och veta mer om vårt populära vinlands alla skatter.

Våra varma och mysiga lokaler passar perfekt för olika vinprovningar. Varför inte testa vinerna från din italienska favoritregion? Vi erbjuder allt från Barberan i norr till Cataratton i syd. En härlig resa från Piemonte till Sicilien. Eller varför inte ge sig på en synnerligen bra och speciell årgång. Det mesta låter sig göras.

Kom med egna idéer eller ta hjälp av oss på Il Forno Italiano, vi kommer mer än gärna med förslag på ditt evenemang.

Cin Cin.

MINST 6 PERSONER

APERITIVI
Fördrinkar

SPRITZ
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, soda, apelsinskiva)
5cl 139:- / 20 cl (karaff) 495:-

Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, soda, mint, lime, lemon) 5cl 139:-/ 20cl (karaff) 495:-

MALFY GIN TONIC 5cl

Original: Malfy Gin Originale, tonic vatten, basil 155:-

Citron: Malfy Citron Gin, tonic vatten, rosemary 155:-

Rosa: Malfy Gin Rosa, tonic vatten, hallon och grapefruktskivor, rosépeppar 155:-

Bloody Orange: Malfy Gin, apelsinskivor, chiliremsor 155:-

COCKTAILS

Dry Martini Classico: Gin, Vermouth 149:-

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

Espresso Martini: Vodka, Kahlua, Espresso 149:-

Negroni Classico: Campari, Martini Rosso, Gin 139:-

Italian 75: Gin, Lemon Soda, Prosecco 149:-

Bellini: Prosecco, persikapuré 129:-

SGROPPINO

Citronsorbet, prosecco, vodka 125:-

LE BIRRE
Öl

FATÖL
40cl

Birra Poretti (5,5%) 82:-

Nya Carnegie IPA 100 W (6,8%) 96:-

FLASKÖL
Eriksberg (5,3%) 50cl 92:-

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

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

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

Peroni Nastro Azzurro Gluten Free (5,1%) 33cl 72:-

Peroni Doppio Malto Gran Riserva 500ml 135:-

SOUR BEER
Sieman: Incrocio Wild Sour Ale 75cl 480:-

CIDER
Somersby Äpple / Päron 65:-

ALKOHOLFRITT
Läsk och Lättöl 33 cl 37:-

Peroni Libera Alkoholfri öl 33cl 55:-

Brooklyn Special Effects Alkoholfri öl 33cl 54:-

Alkoholfri Cider Äpple / Päron 33 cl 59:-

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

ITALIENSK LÄSK
Lemonade, Apelsin, Blodapelsin och Granatäpple 45:-

STUZZICHINI
Små Snacks

Gröna Oliver 55:-

Tryffelchips 49:-

Pestochips 49:-

Rostade sicilianska mandlar 45:-

Hasselnötter ”Nocciola gentile” från Piemonte 55:-

Taralli artigianali från Puglia 45:-

Veckans Italienska Salami Selection 50gr 95:-

LA SCELTA DELLA CUCINA

Menyförslag

4-RÄTTERS 625:-

BURRATA ARTIGIANALE 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
Grillad Oxfilé med smörstekta primörer, ramslökssmör och rödvinsås.
Serveras med ungrostad potatis med honung och rosmarin.

Alternativt
FILETTO DI SALMERINO AL FORNO
Rödingfilé med smörstekta primörer, picklade rödlökspärlor, brynt citronsmör och kokt färskpotatis.

Alternativt
RISOTTO AGLI ASPARAGI E ZAFFERANO
Saffransrisotto med sparris, spenat, och pinjenötter. Toppad med semitorkade tomater och primörer. **VEGANSK**

CAFFÉ E GRAPPA
Enkel espresso med 2 cl Grappa di Amarone Riserva Pietro Zardini.
och en italiensk chokladpralin.

Välj vinpaket från 600:-.
Fråga vår personal om förslag.

ANTIPASTI

Förrätter

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

Vårt urval av italienska charcuterier, ostar, inlagda grönsaker, oliver, tapenader och snacks. Vi har även vegetariska och veganska alternativ.

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.
155:-

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO
Lövtunn oxfilé toppad med tryffelparmesan creme, Parmigiano Reggiano ruccola och pinjenötter.
165:-

PROSCIUTTO E MELONE ESTIVO
Sommarspett med Prosciutto di Parma, mozzarellina ciliegina, söttomater pizzutello och basilika .
149:-

BRUSCHETTA AL PROSCIUTTO DI PARMA
Grillad focaccia med vitlökscreme, mozzarella, hackad tomat, vitlök olivolja, basilika och lök toppat med Prosciutto di Parma 16 månader.
149:-

BRUSCHETTA VEGANA
Ungsbakat vitlöksbröd med hackad tomat, vitlök, olivolja, gröna och svarta oliver, basilika och lök. **VEGANSK**
125:-

GAMBERI AL PICCANTE
Tigerräkor i het vitlöksolja och färsk chili.
155:-

CALAMARETTI FRITTI
Friterad bläckfisk med citronaioli.
145:-

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD

PRIMI

Pastarätter

CANNELLONI RIPIENI AI SPINACI E FUNGHI
Svamp och spenatfylld cannelloni med ramslökspesto toppad med semitorkade tomater, rucola och limedressingr, gratineras i vedugnen. **VEGANSK**
225:-

FETTUCCINE CON FILETTO E PANCETTA IN SALSA ROSA
Fettuccine med oxfilé, Parmigiano Reggiano, grönsaker samt salsa, toppas med knaperstekt pancetta.
239:-

PAPPARDELLE ALL´ARRABIATA CON SALSICCIA E BURRATA
Pappardelle med arrabiata-tomatsås och salsiccia, toppad med burrata och hemgjord basilikapesto.
VEGETARISKT ALTERNATIV
229:-

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.
255:-

LINGUINI ALLO SCOGLIO
Linguni med tigerräkor, bläckfisk och blåmusslor i hummersås. Toppas med pilgrimsmusslor.
265:-

RISOTTO FRUTTI DI MARE
Saffranrisotto med tigerräkor, bläckfisk och blåmusslor. Toppad med pilgrimsmusslor, semitorkade tomater och parmigiano.
265:-

RISOTTO AGLI ASPARAGI E ZAFFERANO
Saffrranrisotto med sparris, spenat, och pinjenötter. Toppad med semitorkade tomater och primörer. **VEGANSK**
229:-

SECONDI

Huvudrätter

LOMBATA DI VITELLO
Grillad kalvrygg med med ugnsbakad fenkål marinerad i olivolja med citron, apelsinzest och timjan, pinjenötter och cognacsås. Serveras med ugnsrostad potatis med honung och rosmarin.
285:-

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA
Grillad Oxfile med smörstekta primörer, ramsläkssmör och rödvinsås.
Serveras med ungrostad potatis med honung och rosmarin.
425:-

ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA (300GR)
Grillad Black Angus entrecôte med tomatsallad, pommes med riven parmesan, tryffelmajonnäs och rödvinssås.
385:-

FILETTO DI SALMERINO AL FORNO
Rödingfilé med smörstekta primörer, picklade rödlökspärlor, brynt citronsmör och kokt färskpotatis.
295:-

CAESARSALLAD
Romansallad med kyckling, bacon, Parmigiano Reggiano och krutonger.
195:-

CHÈVRESALLAD
Napoletansk blandsallad med chèvreost, kokta rödbetor, rostade valnötter och pumpafrön, cocktailtomater, Taggiascheoliver och crema di balsamico.
195:-

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 tomatsås, körsbärstomater, olivolja, vitlok, oregano och färsk basilika. (ingen ost alltså) samt *Pizza Margherita* med tomater och Mozzarella.

MARGHERITA 145:-
San Marzano DOP tomatsås, buffelmozzarella, fior di latte, cocktailtomater och färsk basilika.

MARINARA 155:-
Tomatsås 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. **VEGANSK**

BOSCO DI PARMA 185:-
San Marzano DOP tomatsås, fior di latte, champinjoner, cocktail tomater, rucola, prosciutto di Parma och Parmigiano Reggiano DOP.

CATANESE 175:-
San Marzano DOP tomatsås, fior di latte, aubergine, zucchini, rödlök, champinjoner, cocktail tomater, rucola och pinjenötter.

AI QUATTRO FORMAGGI 175:-
San Marzano DOP tomatsås, fior di latte, taleggio, gorgonzola, Parmigiano Reggiano DOP, körsbärstomater och basilika.

CASARECCIA CON FUNGHI 175:-
San Marzano DOP tomatsås, fior di latte, färska champinjoner, kantareller, gorgonzola, körsbärstomater och basilika.

ALLA DIAVOLA 175:-
San Marzano DOP tomatsås, fior di latte, salami, färsk chili, lök, pesto, körsbärtomater, vitlöksolja och pinjenötter.

SALSICCIA CON RICOTTA 185:-
San Marzano DOP tomatsås, fior di latte, färsk salsiccia, körsbärstomater, ricottaost, rödlök, pinjenötter, rostad potatis, chili och basilka.

Je Classica

QUATTRO STAGIONI 179:-
San Marzano DOP tomatsås, fior di latte, tigerräkor, prosciutto di Parma, sardeller, kaprisbär och cocktailtomater.

CARPACCIO 175:-
Fior di latte, bresaola, rucola, Parmigiano Reggiano DOP, citron och olivolja.

POLLO DELLA CASA 175:-
San Marzano DOP tomatsås, fior di latte, tryffelmarinerad kycklingfilé, pinjenötter, färsk spenat.

FILETTO DELLA CASA 189:-
San Marzano DOP tomatsås, fior di latte, oxfilé, kantareller, zucchini, grillad aubergine, rödlök, grön sparris, körsbärstomater, färska rosmarin, basilikacremè.

PESCATORA 179:-
San Marzano DOP tomatsås, fior di latte, havets läckerheter, körsbärstomater, persilja, vitlökscremé.

N´DUJA 175:-
San Marzano DOP tomatsås, buffelmozzarella, rödlök, Parmigiano Reggiano, soltorkade tomater, oliver, N´duja (stark korv från Kalabrien).

AI VERDURE 175:-
San Marzano DOP tomatsås, fior di latte, grillad aubergin, zucchini, paprika, rödlök, cocktail tomater, chilitapenade, pesto och kronärtskockskräm.

MORTADELLA 169:-
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: Basilikacrème, Basilikapesto, Chilitapenade eller Vitlökscrème

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

DOLCI E CAFFÉ

Desserter Et Kaffe

TIRAMISÙ 109:-
Hemlagad Tiramisú: 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 vanilljglass.
Rekommenderat dessertvin:
Recioto della Valpolicella, Pietro Zardini 6cl 129:-

VEGANSK CHOKLADKAKA 119:-
Serverad med hallonsås och en kula hallonsorbet.
Rekommenderat dessertvin:
Recioto della Valpolicella, Pietro Zardini 6cl 129:-

PANNACOTTA CLASSICA 105:-
Italiensk vaniljpudding med rårörda havtorn.
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:-

SORBETTO 89:-
Två kulor sorbet. Fråga vad vi serverar idag.
Rekommenderat dessertvin:
Verduzzo Friulano, La Buse dal Lof 6cl 95:-

FORMAGGI E VERDUZZO 175:-
Osttallrik serverad med italiensk fikonmarmelad och ett glas verduzzo friulano

CAFFÉ E GRAPPA 145:-
Enkel espresso med 2 cl Grappa di Amarone Riserva Pietro Zardini och en italiensk chokladpralin.

Kaffe, Espresso, Macchiato 35:-
Cappuccino, Caffè latte 45:-
Dubbel Espresso / Macchiato 39:-
Husets chokladtrufflar Vit/Mörk 65:-

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