

DOPO CENA





DOLCI E CAFFÉ

TIRAMISÙ 119:-

*Hemlagad Tiramisù: Savoiardikex i Mascarponecreme
smaksatt med espresso och amaretto.*

Rekommenderat dessertvin:

Monvasia passita, Casalone 6cl 105:-

TORTINO CON CUORE DI CIOCCOLATO FONDENTE 125:-

Chokladfondant serveras med en kula italiensk vaniljglass.

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 115:-

Italiensk vaniljpudding med råörda havtorn.

Rekommenderat dessertvin:

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

GELATO AL CIOCCOLATO 85:-

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:

Verduzzo Friulano 6cl 89:-

FORMAGGI E VERDUZZO 185:-

Osttallrik serverad med italiensk fikonmarmelad
och ett glas verduzzo friulano

KAFFEDRINKAR

5 cl 139:-

EVANGELICO KAFFE
Frangelico, Baileys, Kaffe

GUDFADERN
Whisky, Amaretto, Kaffe

KAFFE AMARETTO
Amaretto, Kaffe

ESPRESSO MARTINI
Espresso, Vodka, Kahlúa

KAFFE ROMANO
Galliano, Kahlua, Kaffe

IRISH COFFEE
Jameson, Kaffe

JAMAICAN KAFFE
Rom, Butterscotch, Kaffe

KAFFE LEONARD SACHS
Grand Marnier, Kahlua, Kaffe

KAFFE KARLSSON
Baileys, Cointreau, Kaffe

KAFFE

Kaffe, Espresso, Macchiato 35:-

Cappuccino, Caffè latte 45:-

(Alternativ: Havre mjölk)

Dubbel Espresso / Macchiato 39:-

Husets chokladtryfflar Vit/Mörk 65:-



CAFFÉ E GRAPPA 149:-

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



GRAPPE

1 cl

GRAPPE GIOVANI BIANCHE

Ljus

Den enklaste och mest tydliga grappan. Den buteljeras efter att ha destillerats. Lagras minst 6 månader i ståltank och har en direkt, fruktig och delikat smak och distinkta aromer.

GRAPPA BIANCA CAFFO
25:-

NEBBIOLO MAGNUM
Piemonte, Sibona
39:-

BARBERA MAGNUM
Piemonte, Sibona
39:-

GRAPPA NOSIOLA
Trentino, Villa de Varda
42:-

GRAPPA TEROLDEGO
Trentino, Villa de Varda
42:-

GRAPPA GRIGNOLINO
Piemonte, Mazzetti d'Altavilla
46:-

BARBARESCO MAGNUM
Piemonte, Sibona
44:-

BAROLO MAGNUM
Piemonte, Sibona
47:-

GRAPPA DI RECIOTO
Valpolicella, Veneto, Pietro Zardini
59:-

GRAPPA DI BRUNELLO
Tenuta Argiano, Toscana
69:-



GRAPPE GIOVANI BIANCHE AROMATICHE

Ljus

Den unga aromatiska grappan görs med samma tillvägagångssätt som den föregående, men med tillägg av utmärkta aromatiska eller semi-aromatiska druvor. Det som kännetecknar denna grappa är den starka aromatiska doften som varierar beroende på vilken typ av pressrester som används och som beror på druvsort.

MOSCATO
Piemonte, Sibona
39:-

ARNEIS
Piemonte, Sibona
42:-

GRAPPA MULLER THURGAU
Trentino, Villa de Varda
42:-

GRAPPA INVECCHIATA

Mörk

Detta är namnet på grappor som åldras i olika sorters trä i minst 12 månader. Träet avger färg, aromer, tanniner och träiga smaker - vilket resulterar att smaken blir mer sammetslen och mjuk tack vare syresättning och avdunstning av alkohol.

GRAPPA BARRICATA

Ett destillat som vilar i träbehållare under en period av minst ett år eller på franska ekfat med kapaciteter på 225 och 228 liter.

GRAPPA BARRICATA CAFFO

28:-



GRAPPA DI AMARONE

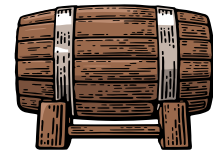
Valpolicella, Veneto Pietro Zardini

66:-

GRAPPA DI PIN

(Nebbiolo 50%, Barbera 30%,
Cabernet sauvignon 20%), La Spinetta

49:-



GRAPPA RISERVA / STRAVECCHIA

Denna grappa har lagrats i minst 18 månader på träfat. Kryddigheten är större, men så även strukturen i grappan: för att kunna förädlas så länge måste destillatet som stoppas i tunnan vara starkt, överdådigt samt ha kraftig textur.

Det är därför smaken, aromerna och intensiteten på dessa grappor är så överväldigande.

GRAPPA PINOT NERO RISERVA

Trentino, Villa de Varda

42:-

RISERVA TENNESSE WHISKEY

Piemonte, Sibona

49:-

GRAPPA BISNONNO FRANCESCO

Trentino Villa de Varda

76:-

GRAPPA MOSCATO RISERVA

Trentino, Villa de Varda

47:-

RISERVA SAUTERNES

Piemonte, Sibona

55:-

GRAPPA AMARONE STRAVECCHIA

Veneto Villa de Varda

69:-

RISERVA PORTO

Piemonte, Sibona

49:-

GRAPPA DI BRUNELLO

DI MONTALCINO

Toscana, Villa de Varda

74:-

CEZANNE BARBERA INVECCHIATA

Piemonte Villa de Varda

142:-

RISERVA SHERRY

Piemonte, Sibona

49:-

GRAPPA DI BAROLO RISERVA

Piemonte, Villa de Varda

74:-

MAZZETTI BAROLO RISERVA 2008

Piemonte Villa de Varda

142:-

RISERVA RHUM

Piemonte, Sibona

49:-

GRAPPA NONO GIOVANNI

Trentino Villa de Varda

75:-

DECANTER DI BOHEMIA

Piemonte Villa de Varda

165:-

RISERVA MADEIRA

Piemonte, Sibona

49:-



BRANDY

Brandy är en sprit som produceras genom att destillera vin.

Den innehåller i allmänhet 35–60 volymprocent alkohol och konsumeras vanligtvis som en digestif efter middagen. Vissa lagras på träfat.

Andra är färgade för att imitera effekten av åldrande, och några är framställda med en kombination av både åldrande och färgning.

VECCHIA ROMAGNA

29:-

BRANDY 1975 VILLA DE VARDÀ

Trentino Villa de Vardà

120:-



WHISKEY

1 cl

LAPHROAIG 10YEARS
34:-

LAGAVULIN 16YEARS
58:-

GLENFIDDICH 12YEARS
29:-

GLENFIDDICH 18YEARS
59:-

JACK DANIELS
28:-

GLENLIVET 15YEARS
36:-

OBAN 14YEARS
38:-

GLENMORANGIE 12 YEARS NECTAR
45:-

GLENLIVET 12YEARS
30:-

GLENMORANGIE 10YEARS
30:-

JAMESON
28:-

GLENLIVET 18 YEARS
54:-

HIGHLAND PARK 12YEARS
33:-

GRANTS TRIPLE WOOD
25:-

RHUM

1 cl

ZACAPA 23 SOLERA
46:-

ESCLAVO XO SOLERA
79:-

DON PANCHO, ORIGINES 18 YEARS
46:-

DIPLOMATICO RISERVA
39:-

NEW GROOVE 5
34:-

NEW GROOVE 8
38:-

CAPTAIN MORGAN BLACK SPICED
34:-

HAVANA CLUB 7
38:-

HAVANA CLUB 3
36:-

HAVAN ANEJO ESPECIAL
28:-

TEQUILA OLMECA BLANCO
28:-

TEQUILA SAUZA GOLD
28:-



COGNAC

1 cl

MARTELL VS
28:-

MARTELL VSOP
39:-

MARTELL CORDON BLEU
95:-

REMY MARTIN VSOP
39:-



ALTRI

1 cl

STREGA
29:-

SAMBUCA
24:-

BAILEYS
23:-

GALLIANO
24:-

FRANGELICO
24:-

GRAN MARNIER
39:-

AMARETTO
23:-

KAHLUA
24:-

AVERNA
30:-

MONTENEGRO
30:-

BUTTERSCOTCH
23:-

VODKA

COCKTAILS

DRY MARTINI CLASSICO

Gin, Vermouth

139:-

NO NAME

Malfy Gin Originale, fläder liquor,
citronsajt, jordgubbar sirup

149:-

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlua, Espresso

149:-

NEGRONI CLASSICO

Campari, Martini Rosso, Gin

125:-

ITALIAN 75

Gin, Lemon Soda, Prosecco

149:-

BELLINI

Prosecco, persikapuré

129:-



MALFY GIN TONIC

5 cl

ORIGINAL

Malfy Gin Originale, tonic vatten, basil

155:-

CITRON

Malfy Citron Gin, tonic vatten, citron

155:-

ROSA

Malfy Gin Rosa, tonic vatten, rosépeppar

149:-

BLOODY ORANGE

Malfy Gin, apelsinskivor, chiliremsor

149:-

VERMOUTH ARTIGIANALE

6 cl

Tenuta Tamburin, Piemonte

Serveras med is och apelsinskivor

155:-





IL FORNO ITALIANO

ITALIENSKT KÖK

S:T OLOFSGATAN 8, 753 12 UPPSALA
TEL 018-10 35 20

web / ilfornoitaliano.se facebook / [ilfornoitaliano](https://www.facebook.com/ilfornoitaliano) Instagram / [ilfornoitalianouppsala](https://www.instagram.com/ilfornoitalianouppsala)