

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.

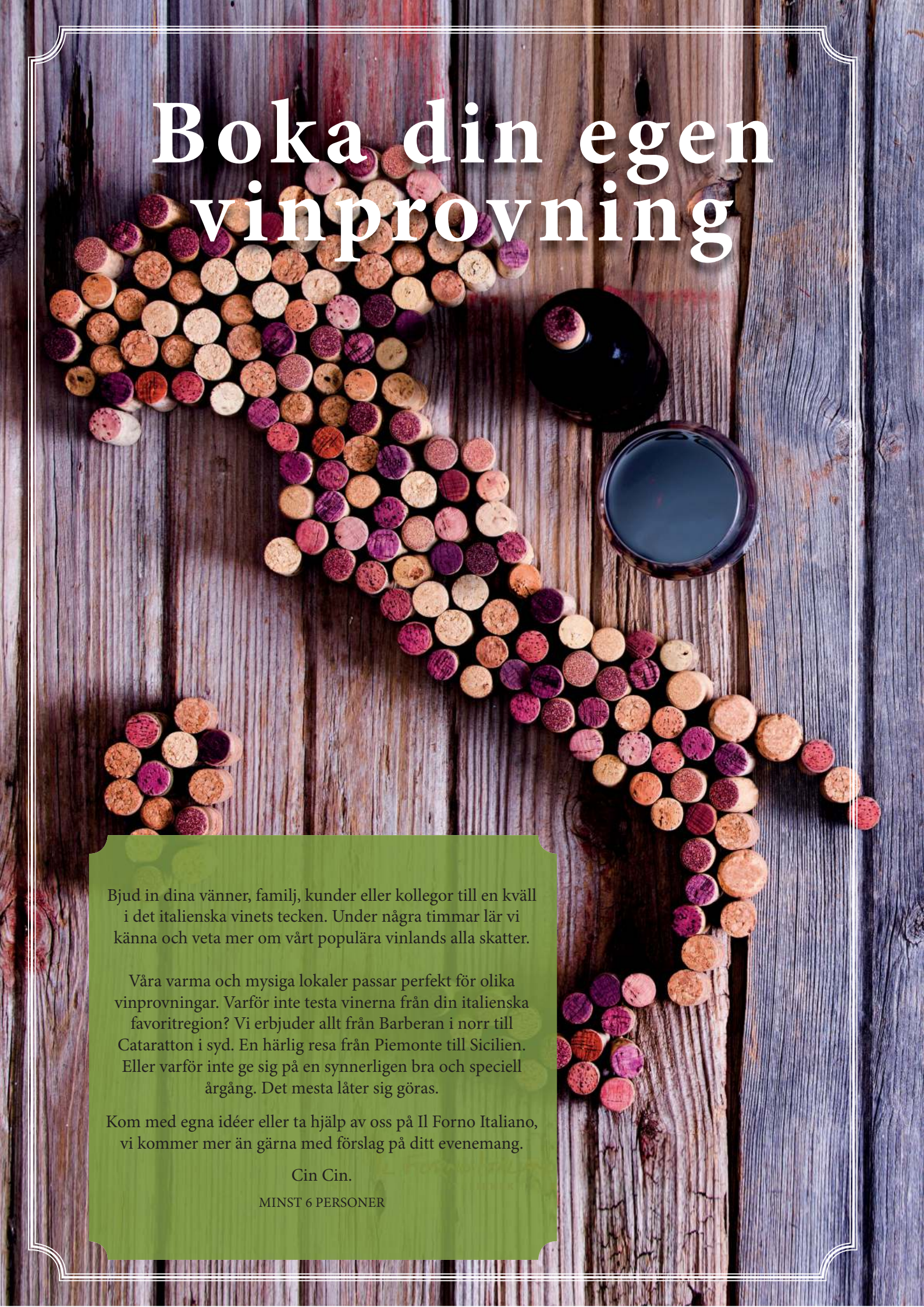
Napoli räknas som moderstaden för pizza.

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

Boka din egen vinprovning

A map of Sweden is formed by numerous wine corks of various colors (brown, tan, purple, pink) arranged on a rustic wooden background. To the right of the map, there is a dark wine bottle with a cork and a glass filled with red wine.

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 145:- / 20 cl (karaff) 495:-

Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, soda, mint, lime, lemon) 5cl 145:- / 20cl (karaff) 495:-



MALFY GIN TONIC 5cl

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

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

Rosa: Malfy Gin Rosa, tonic vatten, 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, Citronsaft, Prosecco 149:-

Bellini: Prosecco, persikapuré 129:-



VERMOUTH ARTIGIANALE

Tenuta Tamburin, Piemonte, 6 cl, serveras med ice och apelsinskivor. 129:-



Medan ni väntar

Små Snacks



Gröna Oliver 65:-

Tryffelchips 55:-

Pestochips 55:-

Rostade sicilianska mandlar 55:-

Hasselnotter "Nocciola gentile" från Piemonte 55:-

Taralli artigianali från Puglia 55:-

Veckans Italienska Salami Selection 50gr 99:-



LE BIRRE

Öl

FATÖL

40cl

Birra Poretta (5,5%) 85:-

Nya Carnegie IPA 100 W (6,8%) 99:-

FLASKÖL

Eriksberg (5,3%) 50cl 95:-

Carlsberg Hof (4,2) 33cl 57:-

Staropramen Dark (4,4%) 33cl 72:-

Grimbergen Double Ambree (6,5%) 33cl 87:-

Peroni Nastro Azzurro Gluten Free (5,1%) 33cl 75:-

Peroni Doppio Malto

Gran Riserva (6,5%) 500ml 135:-



CIDER

Somersby Pärön 67:-

ALKOHOLFRITT

Läsk och Lättöl 33 cl 39:-

Peroni Libera Alkoholfri öl 33cl 60:-

Brooklyn Special Effects Alkoholfri öl 33cl 57:-

Alkoholfri Cider Pärön 33 cl 62:-

Alkoholfritt Vin Bubbel/Vit/Rött 68:- / 270:-

ITALIENSK LÄSK



Lemonade 55:-

Apelsin 55:-

Blodapelsin 55:-

Granatäpple 55:-

LA SCELTA DELLA CUCINA

Menyförslag



4-RÄTTERS 650:-

BURRATA ARTIGIANALE PUGLIESE



Handgjord delikatessmozzarella från Apulien, serveras med söt Pomodoro Pizzuttello toppad med hemgjord basilikapesto och balsamicopärlor.

RAVIOLI RIPIENI AL VÄSTERBOTTENOST IN SALSA DI CANTARELLI

Kantarell- och västerbottenostfylld ravioli med kantarellsås, friterad grönkål, hasselnötter Tonda Gentile och västerbottenkrisp.

CERVO ALLA GRIGLIA



Grillad hjortfilé toppad med friterad grönkål, serveras med blåbärssås och pumpapuré.

Alternativt

SGOMBRO REALE ALLA GRIGLIA



Grillad makrill med oliver, kapris, vitlök, persilja och citron serveras med färsk potatis samt brynt smör.

Alternativt

RISOTTO AI FUNGHI E TARTUFO NERO



Vegansk risotto med kantareller, ostronskivling, shiitake och svart tryffelcreme.

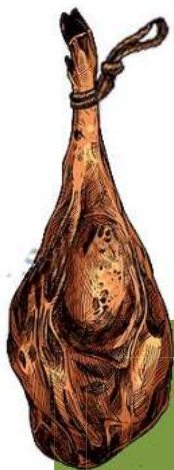
VEGANSK

CAFFÉ E GRAPPA

Enkel espresso med 2 cl Grappa di Amarone Riserva Pietro Zardini.
och en mörk chokladtryffel.

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD





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.

2 pers 295:-, 3-5 pers 550:-

BURRATA ARTIGIANALE PUGLIESE



Handgjord delikatessmozzarella från Apulien, serveras med söt Pomodoro Pizzuttello toppad med hemgjord basilikapesto och balsamicopärlor.

165:-

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO



Oxfilecarpaccio med hasselnötscreme serveras med picklade kantareller, rårörda lingon, västerbottenkrisp och friterad jordärtskocka.

185:-

BRUSCHETTA AL PROSCIUTTO DI PARMA



Grillad focaccia med vitlökscreme, mozzarella, hackad tomat, vitlök, olivolja, basilika och lök toppad med balsamicopärlor och Prosciutto di Parma 16 månader.

GLUTENFRITT ALTERNATIV

159:-

BRUSCHETTA VEGANA



Ungsbakat vitlöksbröd med hackad tomat, vitlök, olivolja, gröna och svarta oliver, balsamicopärlor, basilika och lök. **VEGANSK**

149:-

GAMBERI AL PICCANTE



Tigerräkor i het vitlöksolja och färsk chili.

159:-

CALAMARETTI FRITTI



Friterad bläckfisk med citronaioli.

155:-



PRIMI

Pastarätter

CANNELLONI RIPIENI AI SPINACI E FUNGHI



Svamp och spenatfylld cannelloni med vegansk basilikapesto toppad med semitorkade tomater, rucola och limesdressing, gratineras i vedugnen.

VEGANSK

239:-

FETTUCCINE CON FILETTO E PANCETTA (BACON) IN SALSA ROSA

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

GLUTENFRITT ALTERNATIV

249:-

PAPPARDELLE ALL'ARRABIATA CON SALSICCIA E BURRATA

Pappardelle med arrabiata-tomatsås och salsiccia, toppad med burrata och hemgjord basilikapesto.

GLUTENFRITT & VEGETARISKT ALTERNATIV UTAN SALSICCIA (KORV)

229:-

RAVIOLI RIPIENI AL VÄSTERBOTTENOST IN SALSA DI CANTARELLI

Kantarell- och västerbottenostfylld ravioli med kantarellsås, friterad grönkål, hasselnötter Tonda Gentile och västerbottenkrisp.

265:-

LINGUINI ALLO SCOGLIO



Linguni med tigerräkor, bläckfisk och blåmusslor i hummersås. Toppad med pilgrimsmusslor.

GLUTENFRITT ALTERNATIV

265:-

SPAGHETTI AL SALMONE E ZAFFERANO



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

GLUTENFRITT ALTERNATIV

245:-

RISOTTO AI FUNGHI E TARTUFO NERO



Vegansk risotto med kantareller, ostronskivling, shiitake och svart tryffelcreme.

VEGANSK

229:-

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD





SECONDI

Huvudrätter

BLACK ANGUS BRISKET A LENTA COTTURA AL FORNO

Nattbakad black angus oxbringa med sallarossa, provencalesmör, skysås och saltbakad sparrispotatis.

285:-



STINCO DI AGNELLO AL FORNO

Lågtempad lammlägg, serverad med saffransrisotto och gremolata.

295:-



CERVO ALLA GRIGLIA

Grillad hjortfilé toppad med friterad grönkål, serveras med blåbärssås och pumpapuré.

315:-



CACIUCCO ALLA "IL FORNO"

Fiskgryta på skreitorsk, handskalade räkor, musslor och lax i het San Marzano DOP tomatsås, serverad med vitlöks-/glutenfrittbröd och saffranaioli.

265:-



SGOMBRO REALE ALLA GRIGLIA

Grillad makrill med oliver, kapris, vitlök, persilja och citron serveras med färsk potatis samt brynt smör.

295:-



CHÈVRESALLAD

Napoletansk blandsallad med chèvreost, kokta rödbetor, rostade valnötter och pumpafrön, cocktailtomater, Taggiascheoliver och balsamicopärlor.

225:-



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 149:-

San Marzano DOP tomatås, buffelmozzarella, fior di latte, cocktailtomater och färsk basilika.

MARINARA 169:-

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. **VEGANSK**

BOSCO DI PARMA 189:-

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

CATANESE 179:-

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

QUATTRO FORMAGGI 185:-

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

CASARECCIA CON FUNGHI 185:-

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

ALLA DIAVOLA 185:-

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

SALSICCIA CON RICOTTA 185:-

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

Il Classico

QUATTRO STAGIONI 185:-

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

CARPACCIO 185:-

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

POLLO DELLA CASA 185:-

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

FILETTO DELLA CASA 195:-

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

PESCATORA 185:-

San Marzano DOP tomatås, fior di latte, havets läckerheter, körsbärstomater, persilja, vitlökscrem.

N'DUJA 185:-

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

VERDURE 185:-

San Marzano DOP tomatås, fior di latte, grillad aubergin, zucchini, paprika, rödlök, cocktailtomater, chilitapenade, pesto och kronärtskockscrem.

MORTADELLA 179:-

Fior di latte, siciliansk pistagecreme DOP, spenat, mortadella Bologna IGP svart taggiasca oliver, krossad pistage.

INSALATA MISTA 65:-

Grön sallad med körsbärstomater och oliver.

CREMA DI PIZZE 25:-

Välj mellan: Basilikacremé, Basilikapesto, Chilitapenade eller Vitlökscrem



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



DOLCI E CAFFÉ

Desserten & Kaffe

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 rårörda 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:-

SORBETTO 89:-

Två kulor sorbet. Fråga vad vi serverar idag.

VEGANSK

Rekommenderat dessertvin:

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

FORMAGGI E VERDUZZO 185:-

Osttallrik serverad med italiensk fikonmarmelad och ett glas verduzzo friulano

CAFFÉ E GRAPPA 149:-

Enkel espresso med 2 cl Grappa di Amarone Riserva Pietro Zardini och en mörk chokladtryffel.



Kaffe, Espresso, Macchiato 36:-

Cappuccino, Caffè latte 45:-

Dubbel Espresso / Macchiato 39:-

Husets mörka chokladtryffel 65:-



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

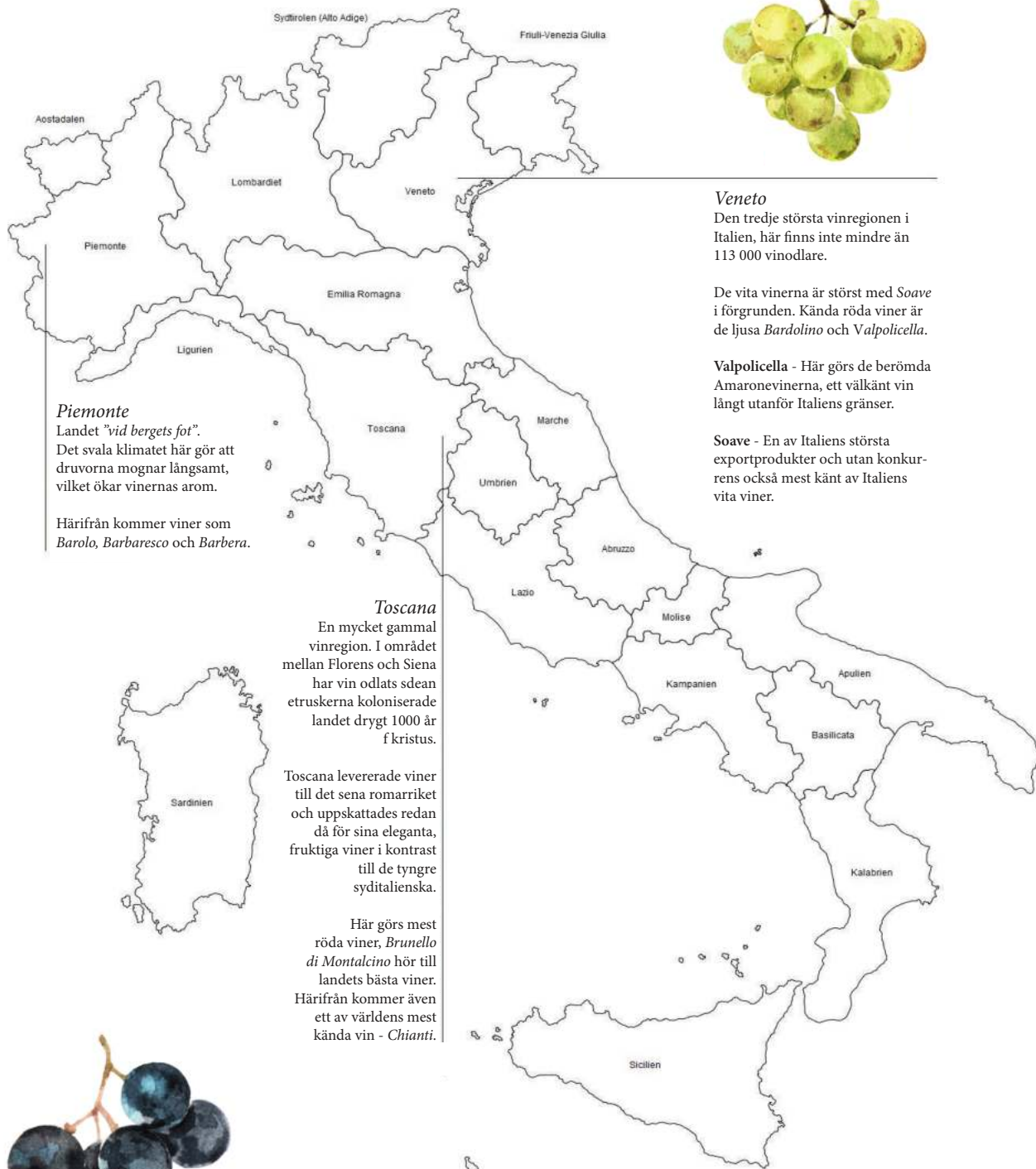
CARTA DEI VINI

Vinlandet Italien

Italien är ett av världens äldsta vinländer, och kallades av grekerna för "Enotria" - vinlandet.

Det odlas vin i samtliga i samtliga av Italiens 20 regioner och klimatet varierar från de svala alpområdena i Trentino Alto adige och Lombardiet till den stekande solen på Sicilien.

Fråga gärna personalen om förslag till de maträtter ni väljer.



Piemonte

Landet "vid bergets fot".

Det svala klimatet här gör att druvorna mognar långsamt, vilket ökar vinernas arom.

Härifrån kommer viner som Barolo, Barbaresco och Barbera.

Toscana

En mycket gammal vinregion. I området mellan Florens och Siena har vin odlats sedan etruskerna koloniserade landet drygt 1000 år f.kristus.

Toscana levererade viner till det sena romarriket och uppskattades redan då för sina eleganta, fruktiga viner i kontrast till de tyngre syditalienska.

Här görs mest röda viner, Brunello di Montalcino hör till landets bästa viner. Härifrån kommer även ett av världens mest kända vin - Chianti.

Veneto

Den tredje största vinregionen i Italien, här finns inte mindre än 113 000 vinodlare.

De vita vinerna är störst med Soave i förgrunden. Kända röda viner är de ljusa Bardolino och Valpolicella.

Valpolicella - Här görs de berömda Amaronevinerna, ett välkänt vin långt utanför Italiens gränser.

Soave - En av Italiens största exportprodukter och utan konkurrens också mest känt av Italiens vita viner.

SELEZIONE AL CALICE

Våra utvalda viner på glas

Mousserande

	<i>Glas</i>	<i>Flaska</i>
Prosecco DOC Extra Dry (Glera), Viticoltori La Delizia, Friuli	109	625
Prosecco Rose DOC, Millesimato 2021 (90% Glera, 10% Pinot Nero) Viticoltori La Delizia, Friuli	125	695
Monvasia Spumante Metodo Classico 2017, (Malvasia Greca) Casalone, Piemonte	165	725



Vini Bianchi

Light and fresh

Chardonnay, 2021, Viticoltori La Delizia, Friuli

115 475

Medium and fruity

Friulano 2020, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali

135 575

Sauvignon 2021, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali

169 695

Lugana 2021 (Trebbiano di Lugana), Pietro Zardini, Veneto

189 795



Vini Rose

Pinot Grigio Blush 2021, Viticoltori La Delizia, Friuli

129 550



Vini Rossi

Light Bodied

Cabernet Sauvignon 2021, Viticoltori La Delizia, Friuli

115 475

Valpolicella Classico 2021, (Corvina 65%, Rondinella 25%,
Molinara 10%) Pietro Zardini, Veneto

165 695

Medium Bodied

Aglanico 2018, Tenuta Coppadoro, Puglia

130 550

Barbera d'Alba 2020, Cascina Rabaglio, Piemonte

165 695



Full Bodied

Austero 2019, Corvina Veronese vendemmia tardiva, Pietro Zardini, Veneto

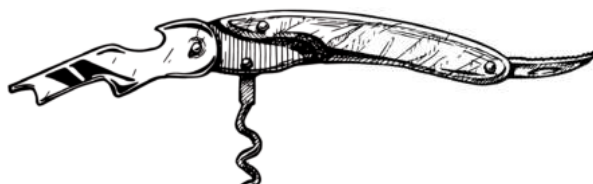
189 795

Barbaresco 2017 Gaia Principe (Nebbiolo) Cascina Rabaglio,
Piemonte

215 895

På följande sidor presenterar vi fler flaskrekommendationer

Huset rekommenderar



LA NOSTRA SELEZIONE A BOTTIGLIA



Magnumflaska

Mousserande

Monvasia Spumante Metodo Classico, (Malvasia Greca)
Azienda Agricola Casalone, Piemonte

1500

Vini Rossi

Schioppettino di Prepotto 2018, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali
Valpolicella Classico Ripasso Superiore 2018, Pietro Zardini, Veneto
Rosignol 2017, Appasimento della Valpolicella method, Pietro Zardini, Veneto
Amarone della Valpolicella 2017, Pietro Zardini, Veneto
Rus 2018 (Barbera, Pinot Nero, Merlot), Azienda Agr. Casalone, Piemonte
Nebbiolo d'Alba, Cascina Rabaglio, Piemonte 2014
Nebbiolo d'Alba, Cascina Rabaglio, Piemonte 2016
Barbaresco, Cascina Rabaglio, Piemonte 2016
Barbaresco, Cascina Rabaglio, Piemonte 2017
Amarone della Valpolicella 1998, Masi Costasera
Amarone della Valpolicella 2012, Masi 5 l
Amarone della Valpolicella 2008, Tommasi 5 l

1900
1800
1700
2600
1450
1900
1600
2400
2100
4500
7900
8200

Mousserande

Monvasia Spumante, Edizione Speciale 100 mesi, (Malvasia Greca) Piemonte
Peruzzi Spumante Metodo Classico Verdicchio, Marche
Rosignol Rosato, Pietro Zardini, Veneto
EOS Rose (Naturvinn) NV, La Chimera, Piemonte
Prosecco col Fondo 2020, Mongarda, Veneto
Cristal 2012, Louis Roederer, Champagne
Cristal 2013, Louis Roederer, Champagne

1100
925
675
650
675
4500
4300



Vini Bianchi



Friuli Venezia-Giulia

Ribolla Gialla 2020, Viticoltori La Delizia	525
Pinot Grigio 2020, Viticoltori La Delizia	525
Malvasia 2020, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali	825
Ribolla Gialla 2021, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali	725
Friulano 2019, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali	750
Ograde 2016 (Sauvignon, Malvasia Istriana, Vitovska, Pinot Grigio), Skerk, Carso	875
Verduzzo 2016, Fulvio Bressan	1200
Carat 2016 (Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla), Fulvio Bressan	1250

Veneto

Rosignol Bianco 2020, (Tai, Garganega, Chardonnay) Pietro Zardini, Veneto	695
Garganega 2018, Giovanni Menti, Veneto	725
Studio 2013 (Trebiano di Soave, Garganega), Cá Rugate	895

Emilia-Romagna

Valtolla Bianco 2018 (Malvasia, 30 dagar skálkontakt), Croci	675
---	-----

Alto-Adige

Terlaner Classico 2020 (Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc), Cantina Terlano	850
Vorberg, Pinot Bianco 2016, Cantina Terlano	895
Quarz, Sauvignon 2020, Cantina Terlano	1200

Piemonte

Monvasia 2020 (Malvasia Greca), Azienda Agricola Casalone, Monferrato	550
Langhe Bianco 2020 (Arneis), Cascina Rabaglio, Langhe	625
Riesling 2018, Cascina Rabaglio, Langhe	750
Derthona Costa del Vento 2016, Timorasso, Vignetti Massa	1450

Toscana

Chardonnay 2017, Monteverro	1900
-----------------------------	------

Marche

Campo delle Oche, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 2016, Fattoria San Lorenzo	990
---	-----

Umbria

Umbria Bianco 2018, Trebbiano Spoletino, Tabarrini	950
--	-----

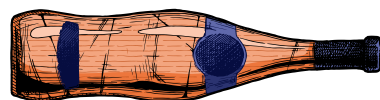
Abruzzo

Pecorino 2020, La Valentina	595
Trebbiano d Abruzzo 2015, Valentini	2250

Molise

Falanghina 2019, Di Majo Morrante	625
-----------------------------------	-----

Vini Rosé



Vigna Riccardo, Langhe Rosato 2021 (Nebbiolo), Piemonte	650
Pinot Grigio Ramato 2021, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali	675



Vini Rossi

Friuli Venezia Giulia

Merlot 2020, Viticoltori La Delizia	525
Cabernet Sauvignon 2018, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali	695
Refosco dal Peduncolo Rosso 2018, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali	750
Schioppettino di Prepotto 2018, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali	850
Refosco dal Peduncolo Rosso 2017, Ronchi di Cialla	795
Terrano 2016, Skerk	875
Pignolo 2013, Ermacora	995
Pinot Nero 2015, Bressan	1300
Schioppettino 2015, Bressan	1300
Schioppettino di Prepotto, Ronchi di Cialla 2014	1100

Veneto

Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2018, Pietro Zardini	850
Rosignol 2018, Appassimento della Valpolicella method, Pietro Zardini	875
Amarone della Valpolicella 2016, Pietro Zardini	1100
Amarone della Valpolicella 2010, Pra	1250
70/30 Corvina Cabernet 2016, Pietro Zardini	1350
Amarone della Valpolicella Riserva 2012, Pietro Zardini	2500
Amarone della Valpolicella 2009, Ambrosan	1900
Amarone della Valpolicella 2008, Vini Meroni	1900
Amarone della Valpolicella 2008, Bussola	2100
Amarone della Valpolicella 2007, Masi, Campolongo di Torbe	2300
Valpolicella Superiore 2019, Dal Forno Romano	3800
Valpolicella Superiore 2016, Dal Forno Romano	4200
Amarone della Valpolicella, Dal Forno Romano 2011	4500

Trentino Alto-Adige

Pinot Nero 2019, Cantina Terlano	750
Lagrein Porphyr Riserva 2014, Cantina Terlano	1450

Vini Rossi

Lombardia (Chiavennasca/Nebbiolo)

Inferno Riserva 2019, Rainoldi	990
Sfursat della Valtellina 2018, Fruttaio Ca Rizzieri, Rainoldi	1250

Piemonte

BAROLO (NEBBIOLO)

Barolo 2017, Cascina Rabaglio	875
Barolo 2017, Burlotto, Acclivi	1995
Barolo 2017, Burlotto, Cannubi	2250
Barolo 2015, Oddero, Villero	1650
Barolo 2015, Oddero, Brunate	2250
Barolo 2015, Burlotto, Acclivi	2450
Barolo 2015 Brovia vigneto Ca Mia	1900
Barolo 2015 Pira, Roagna	3500
Barolo 2014, Ceretto	1495
Barolo 2012, Oddero, Villero	1900
Barolo Riserva 2012, Massolino, vigna Rionda	2500
Barolo 2011 Brovia, Rocche di Castiglione	1950
Barolo 2010 Oddero, Brunate	2500
Barolo Borgogno 2011, vigneto Cannubi	1850

BARBARESCO (NEBBIOLO)

Barbaresco Gaja Principe, 2018, Cascina Rabaglio	925
Barbaresco 2013, Oddero Gallina	1250
Barbaresco 2017, Giuseppe Cortese	1100
Barbaresco, Giuseppe Cortese Rabaja 2011	1750

MONFERRATO

Grignolino 2019, Casalone	575
Bricco Morlantino, Barbera del Monferrato Superiore 2017, Casalone	675
Rubermillo, Barbera del Monferrato Superiore 2016, Casalone	850
Rus 2018, (Barbera, Pinot Nero, Merlot), Casalone, Piemonte	895

ÖVRIGA

Dolcetto d'Alba 2021, Cascina Rabaglio	675
Spinetta 3900 Nebbiolo d'Alba Superiore 2018, Cascina Rabaglio	780
Barbera d'Alba Superiore 2017, Cascina Rabaglio	850
Barbera d'Asti Superiore Nizza, 2018, Ceretti	895
Monleale 2011, Barbera dei Colli Tortonesi, Vigneti Massa	1250
Gattinara 2013 (Nebbiolo), Antoniolo	1650

Valle d'Aosta

Syrah 2016, Grosjean	950
----------------------	-----



Vini Rossi

Toscana

CHIANTI

Chianti Classico 2016, Podere Casanova	875
Chianti Classico Riserva 2017, Fattoria Le Fonti	900
Panzanello 2015 (Sangiovese, Merlot), Il Manunzio	1250
I Sodi di San Niccol 2015, (Sangiovese e Malvasia Nera), Castellare	1950
I Sodi di San Niccol 2013, (Sangiovese e Malvasia Nera), Castellare	2100
Camartina 2011 (70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese), Agricola Querciabella	2450
Flacianello della Pieve 2016, Sangiovese, Fontodi	8500

MONTALCINO

Rosso di Montalcino 2019 (Sangiovese), Tenuta di Argiano	895
Rosso di Montalcino 2018 (Sangiovese), Albatreti	1100
Brunello di Montalcino Piaggione 2017, Podere Salicutti	2500
Brunello di Montalcino Sorgente 2017, Podere Salicutti	2100
Brunello di Montalcino Teatro 2016, Podere Salicutti	3750
Brunello di Montalcino 2015, Tenuta di Argiano	1350
Brunello di Montalcino Riserva 2015, Tenuta di Argiano	3700
Brunello di Montalcino 2014, Mastrojanni	1450
Brunello di Montalcino Riserva 2012, Tenuta di Argiano	3900
Brunello di Montalcino 2010, Casanova di Neri	3800
Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2010, Casanova di Neri	9000
Solengo 2016 (Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Syrah), Tenuta di Argiano	2300
Solengo 2013 (Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Syrah), Tenuta di Argiano	2700

BOLGHERI

Bolgheri Superiore 2010, (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc), Sada	1950
Solaia, Bolgheri 2011 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese), Marchesi Antinori	4500
Sassicaia 2018 (70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese), Tenuta San Guido	7500

MAREMMA TOSCANA

Verruzzo 2019 (40% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah), Monteverro	845
Monteverro 2016 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot)	4200
Monteverro 2013 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot)	5200
Monteverro 2009 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot)	5500
Tinnata Syrah 2010, Monteverro	2750
Tinnata Syrah 2016, Monteverro	3200



Vini Rossi

Emilia - Romagna

Cabernet Franc 2018, Comunità San Patrignano	795
Sprugnolo 2019, Sangiovese Superiore, Valle delle Lepri	650

Marche

Lacrima di Morro d'Alba 2019, Luigi Giusti	650
Solleone 2013 (Montepulciano d'Abruzzo), Fattoria San Lorenzo	1250

Umbria

Janus 2018 (Sangiovese), Marco Merli	795
Il Bocatone, Montefalco Rosso 2017 (Sangiovese, Barbera, Sagrantino), Tabarrini	975
Il Bocatone, Montefalco Rosso 2016 (Sangiovese, Barbera, Sagrantino), Tabarrini	1125
Sagrantino di Montefalco 2015, Campo alla Cerqua, Tabarrini	1350
Sagrantino di Montefalco Collepieno 2014, Arnaldo Caprai	1450

Molise

Contado Riserva 2015, (Aglianico), Di Majo Morrante	795
---	-----

Lazio

Cirsium 2016, Cesanese di Affile, Damiano Colli	975
---	-----

Campania

Taurasi 2009 (Aglianico), Perillo	1250
Terra di Lavoro 2016 (Aglianico 80%, Piediroso 20%), Galardi	1300
Terra di Lavoro 2015 (Aglianico 80%, Piediroso 20%), Galardi	1400
Taurasi Riserva 2009 (Aglianico), Perillo	1450
Terra di Lavoro 2012 (Aglianico 80%, Piediroso 20%), Galardi	1500
Terra di Lavoro 2011 (Aglianico 80%, Piediroso 20%), Galardi	1600
Terra di Lavoro 2009 (Aglianico 80%, Piediroso 20%), Galardi	1900
Terra di Lavoro 2008 (Aglianico 80%, Piediroso 20%), Galardi	2200

Puglia

Primitivo 2019 BIO, Grifoni 	550
Nero di Troia 2019 BIO, Grifoni 	550

Sicilia

Archimede Nero d'Avola 2016, Marabino	1100
Turi Rosso 2020 (Nero d'Avola), Salvatore Marino	675

Vintage Collection



Varje flaska vin är sitt eget lilla mikrokosmos och organiska kemiexperiment.
I en äldre en flaska har de många olika fysikaliska och kemiska reaktionerna hunnit längre.
Det är detta som bygger smakkomplexiteten som bara kan vinnas med tiden,
men det har också sina risker.

Rekommendation: Förbeställ den valda flaskan innan ditt besök

Mousserande

Riserva del Fondatore 2005, Ferrari, Trento	1950
Dom Perignon 1998, Champagne	3800
Dom Perignon P2 1992, Champagne	6500
Cristal Vinotheque 1999, Louis Roederer, Champagne	21000
Cristal Vinotheque 2000, Louis Roederer, Champagne	23000

Vini Bianchi

Il San Lorenzo Bianco 2008 (Verdicchio), Fattoria San Lorenzo, Marche	2100
Ribolla Gialla 2013, Gravner, Friuli	2200



Vini Rossi

Friuli:

Schioppettino di Prepotto, Ronchi di Cialla 2009	1300
Schioppettino di Prepotto, Ronchi di Cialla 1996	1900
Pignolo 2004, Bressan	2250
Rosso Breg 2007 (Pignolo), Gravner	5900

Veneto:

Amarone della Valpolicella 2006, Pra	1600
Amarone della Valpolicella 2000, Quintarelli	9000
Amarone della Valpolicella 1999, Bertani	4500
Amarone della Valpolicella 1995, Masi Campolongo di Torbe	4500

Piemonte:

Sito Moresco 1992, Nebbiolo, Gaja	2950
Barbaresco, Giuseppe Cortese Rabaja 2006	1950
Barbaresco 2005, vigneto Gallina, La Spinetta	3900
Barbaresco, Giuseppe Cortese Rabaja 1996	2150
Barolo blend '82 '03 '14, Borgogno	2600
Barolo 2003, vigneto Campe, La Spinetta	3900
Barolo 2006, Burlotto Verduno, vigneto Monvigliero	3750
Barolo 1966, Luigi Einaudi	2600
Barolo 1969, Luigi Einaudi	3500
Barolo 1968, Bersano	3200

Toscana:

Brunello di Montalcino 1999, Il Marroneto	2900
---	------

Umbria:

Sagrantino di Montefalco 1999, Colpetrone	2900
Sagrantino di Montefalco 2000, Colpetrone	2700

Campania:

Terra di Lavoro 2005 (Aglianico 80%, Piediroso 20%), Galardi	2500
Terra di Lavoro 2006 (Aglianico 80%, Piediroso 20%), Galardi	2700

VI ÄR EN KONTANTFRI RESTAURANG

WE ARE CASH FREE

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)