

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 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:-

Hassel nötter "Nocciola gentile" från Piemonte 55:-

Taralli artigianali från Puglia 55:-

Veckans Italienska Salami Selection 50gr 99:-



LE BIRRE

Öl

FATÖL

40cl

Birra Poretti (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 Päron 67:-

ALKOHOLFRI

Läsk och Lättöl 33 cl 39:-

Peroni Libera Alkoholfri öl 33cl 60:-

Brooklyn Special Effects Alkoholfri öl 33cl 57:-

Alkoholfri Cider Päron 33 cl 62:-

Alkoholritt 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.

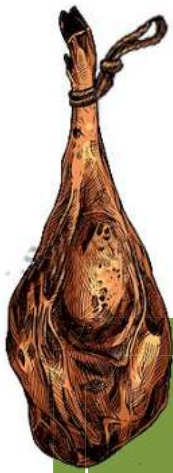
VEGANSK

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 limes dressing, 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 lamlägg, 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. **VEGANISK**

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, färska 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, färska 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 kronärtskockskräm.

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 Et 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:-

