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 169:-

Citron: Malfy Citron Gin, tonic vatten, citron 169:-

Rosa: Malfy Gin Rosa, tonic vatten 169:-

Bloody Orange: Malfy Gin, apelsinskivor, chiliremsor 169:-

COCKTAILS
Dry Martini Classico: Gin, Vermouth 155:-

No name: Malfy Gin Originale, fläder liquor, citronsaft, jordgubbar syrup 150:-

Espresso Martini: Vodka, Kahlua, Espresso 155:-

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

Italian 75: Gin, Citronsaft, Prosecco 150:-

Bellini: Prosecco, persikapuré 129:-

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

LE BIRRE
Öl

FATÖL
40cl

Birra Poretti (5,5%) 85:-

Nya Carnegie IPA 100 W (6,8%) 105:-

FLASKÖL
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:-

Ofiltrerad Lager 50cl, Birra Messina Cristalli di Sale (5%) 105:-

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

CIDER
Somersby Päron 67:-

ALKOHOLFRITT
Läsk och Lättöl 33 cl 39:-

Peroni Libera Alkoholfri öl 33cl 60:-

Brooklyn Special Effects Alkoholfri öl 33cl 57:-

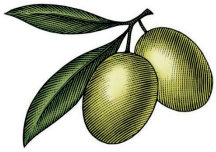
Alkoholfri Cider Päron 33 cl 62:-

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

ITALIENSK LÄSK
Lemonade 55:-

Apelsin 55.-

Granatäpple 55:-



Medan ni väntar
Små Snacks

Gröna Oliver 65:-

Tryffelchips 55:-

Pestochips 55:-

Friterade salta jordnötter 55:-

Friterade salta Macadamianötter 95:-

Friterade Marcona mandlar med havsalt: 95:-

Taralli artigianali från Puglia 55:-

Veckans Italienska Salami Selection 50gr 99:-

LA SCELTA DELLA CUCINA

Menyförslag

4-RÄTTERS 695:-

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

TORTELLONI IN SALSA DI TALEGGIO CONDITI CON TARTUFO NERO
Tortelloni fyllda med ricotta och Karl Johansvamp serveras med blandsvamp i tallegio-sås, toppad med friterad grönkål, svarttryffel och krossade italienska hasselnötter från Piemonte

FILETTO ALL'AMARONE
Grillad svensk oxfilétournedos med amaronesås, toppad med smörstekt svamp. Serveras med potatiskaka.

Alternativt
MERLUZZO AL FORNO
Torskrygg med gnocchi och primörer serveras med chili och citron brynt smör.

Alternativt
GNOCCHI CASERECCI IN SALSA AI FUNGHI
Gnocchi med stekt svamp, savoykål serveras med svampsås och rårörda lingon.
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.
2 pers 295:-, 3-5 pers 550:-

PANE ALL´AGLIO
Ungsbakat vitlöksbröd toppad med parmigiano reggiano
75:-

BURRATA ARTIGIANALE PUGLIESE
Handgjord delikatessmozzarella från Apulien, serveras med söt Pomodoro Pizzuttello toppad med hemgjord basilikapesto och balsamicopärlor.
165:-

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO
Carpaccio med hasselnötskräm, ruccola, picklad rödlök, svarta taggiasca oliver 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.
165:-

BRUSCHETTA VEGANA
Ungsbakat vitlöksbröd med vegansk öst, hackad cocktailtomater, vitlök, olivolja, svarta taggiascaoliver, balsamicopärlor, basilika och lök. **VEGANSK**
149:-

TONNO ALLA GRIGLIA
Lättgrillad tonfisk med tryffelvinägrett samt en sallad på gurka, salladslök och ärtskott. Toppad med färsk svarttryfel
175:-

GAMBERI AL PICCANTE
Tigerräkor i het vitlöksolja och färsk chili.
159:-

CALAMARETTI FRITTI
Friterad bläckfisk med citronaioli.
155:-

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD

PRIMI

Pastarätter

CANNELLONI RIPIENI AI SPINACI E FUNGHI
Svamp och spenatfylld cannelloni med vegansk basilikapesto toppad med semitorkade tomater, rucola och limedressing, gratineras i vedugnen.
VEGANSK
245:-

GNOCCHI CASERECCI IN SALSA AI FUNGHI
Hemlagad gnocchi med stekt svamp, savoykål serveras med svampsås och rårörda lingon.
VEGANSK
245:-

FETTUCCINE CON FILETTO E PANCETTA (BACON) IN SALSA ROSA
Fettuccine med oxfilé, Parmigiano Reggiano, grönsaker samt salsa, toppas med knaperstekt bacon.
255:-

PAPPARDELLE ALL´ARRABIATA CON SALSICCIA (KORV) E BURRATA
Pappardelle med arrabiata-tomatsås och salsiccia, toppad med burrata och hemgjord basilikapesto.
245:-

TORTELLONI IN SALSA DI TALEGGIO CONDITI CON TARTUFO NERO
Tortelloni fyllda med ricotta och Karl Johansvamp serveras med blandsvamp i tallegiosås, toppad med friterad grönkål, svarttryffel och krossade italienska hasselnötter från Piemonte
275:-

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

FETTUCINE CON POLLO
Fettuccine med kycklingfilé, kronärtskocka, spenat, chili i en krämig gräddsås, toppas med friterad jordärtskocka.
245:-

RISOTTO AI FUNGHI E TARTUFO NERO
Risotto med blandsvamp och svart tryffelcreme. Toppad med friterad grånkål och svart tryffel.
245:-

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD

SECONDI

Huvudrätter

COSTOLETTA DI VITELLO 360 G
Kalvracks med cognacsås, friterad pärlök, broccolini och potatiskaka.
395:-

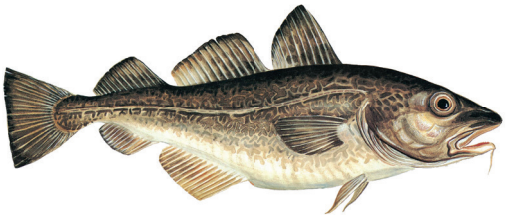
STINCO DI AGNELLO AL FORNO
Lågtempad lammlägg, serverad med saffransrisotto och gremolata.
295:-

FILETTO ALL'AMARONE
Grillad svensk oxfilétournedos med amaronesås, toppad med smörstekt svamp.
Serveras med potatiskaka.
415:-

MERLUZZO AL FORNO
Torskrygg med hemgjord gnocchi och primörer serveras med chili och citron brynt smör.
355:-

INSALATA BURRATINA, PROSCIUTTO DI PARMA E POMODORI SECCHI
Blandsallad med burrata, prosciutto di parma, kronärtskocka, olive taggiasche, cocktailtomater, balsamicopärlor, krutonger, pumpafrön blandad i soltorkad tomatdressing
245:-

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 149:-
San Marzano DOP tomatsås, buffelmozzarella, fior di latte, cocktailtomater och färsk basilika.

MARINARA 169:-
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 189:-
San Marzano DOP tomatsås, fior di latte, champinjoner, cocktailtomater, rucola, prosciutto di Parma och Parmigiano Reggiano DOP.

CATANESE 179:-
San Marzano DOP tomatsås, fior di latte, aubergine, zucchini, rödlök, champinjoner, cocktailtomater, rucola och pinjenötter.

QUATTRO FORMAGGI 185:-
San Marzano DOP tomatsås, fior di latte, taleggio, gorgonzola, Parmigiano Reggiano DOP, körsbärstomater och basilika.

CASARECCIA CON FUNGHI 185:-
San Marzano DOP tomatsås, fior di latte, färska champinjoner, kantareller, gorgonzola, körsbärstomater och basilika.

ALLA DIAVOLA 185:-
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, salsiccia, körsbärstomater, ricottaost, rödlök, pinjenötter, rostad potatis, chili och basilka.

Je Classico

QUATTRO STAGIONI 185:-
San Marzano DOP tomatsås, 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 tomatsås, fior di latte, tryffelmarinerad kycklingfilé, pinjenötter, färsk spenat.

FILETTO DELLA CASA 195:-
San Marzano DOP tomatsås, fior di latte, oxfilé, kantareller, zucchini, grillad aubergine, rödlök, grön sparris, körsbärstomater, färska rosmarin, basilikacremè.

PESCATORA 185:-
San Marzano DOP tomatsås, fior di latte, havets läckerheter, körsbärstomater, persilja, vitlökscremé.

N´DUJA 185:-
San Marzano DOP tomatsås, buffelmozzarella, rödlök, Parmigiano Reggiano, soltorkade tomater, oliver, N´duja (stark korv från Kalabrien).

VERDURE 185:-
San Marzano DOP tomatsås, 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: Basilikacrème, Basilikapesto, Chilitapenade eller Vitlökscrème

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

DOLCI E CAFFÉ

Desserter Et Kaffe

TIRAMISÙ 119:-
Hemlagad Tiramisú: 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 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 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

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 Instagram / ilfornoitalianouppsala