



# ANTIPASTI

## *Förrätter*

**ANTIPASTO MISTO DELLA CASA**  
*Vårt urval av italienska charcuterier, ostar,  
inlagda grönsaker, oliver, tapenader och snacks.*

Minst 2 personer.  
2 pers 315:-, 3-5 pers 550:-

### **PANE ALL'AGLIO**

Ungsbakat vitlöksbröd toppad med parmigiano reggiano. För 2 personer.  
95:-

### **CROCHETTE DI PATATE RIPIENE AL PROSCIUTTO SERVITE CON CREMA AL TARTUFO NERO**

Krispiga krocketter fyllda med prosciutto toppas med tryffelcreme, parmesan och färsk tryffel.  
155:-

### **BURRATA ARTIGIANALE PUGLIESE**

Krämig burrata med variation på tomat, isad silverlök, basilika och balsamicocaviar.

**VEGETARISK**

165:-

### **CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO**

Carpaccio på oxfilet serveras med hackade pistagenötter, balsamicocaviar, färska jordgubbar, honungsvinägrette, frisesallad och smulad fetaost.

185:-

### **CARCIOFI CROCCANTI E SALSA AL TARTUFO**

Friterad kronärtskocka serveras med tryffelcreme, picklad silverlök och jordärtskockachips.

**VEGANSK**

145:-

### **FRITTO MISTO DELLA CASA**

Ett urval av havets läckerheter och grönsaker i krispig tempura serveras med örtaioli och grillad citron.

165:-



FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD



# PRIMI

## *Pastarätter*

### **FETTUCINE CON FILETTO**

Fettuccine med oxfilé, gräddreduktion smaksatt med vitt vin, vitlök och parmesan.  
Serveras med säsongens grillade primörer och krispig prosciutto.

275:-

### **RAVIOLI CASERECCI RIPIENI CON RICOTTA E BASILICO SERVITI CON PANCETTA**

Våra egna raviolis fyllda med ricotta, basilika och tomat.  
Serveras i krämig reduktion med spenat, chili och saltorkade tomater.  
Toppas med pancetta.

**GÅR ATT FÅ VEGETARISK**

275:-

### **MACCHERONI AL TARTUFO E FILETTO DI VITELLO**

Maccheroni i krämig tryffelsås med kalvfilé toppas med citrus och färsk tryffel.

265:-

### **TAGLIOLINI ALL'ARRABBIATA E BURRATA**

Tagliolini slungad i tomatsås på italienska san marzano tomater, färska romanticatormater och basilika serveras med bruten burrata och pesto.

**VEGETARISK**

245:-

### **LINGUINI AI FRUTTI DI MARE**

Linguine med vitlöksdoftande skaldjur, hummerfond, chili, vitt vin och persilja.

275:-

### **RISOTTO AGLI ASPARAGI**

Krämig risotto smaksatt med vitt vin, schalottenlök, parmesan och sparrispesto serveras med grillad grön sparris.

**VEGETARISK - GÅR ATT FÅ VEGANSK**

265:-

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD





# SECONDI

## *Huvudrätter*

### **SALTIMBOCCA ALLA "IL FORNO"**

Grillad kalvfilé lindad med prosciutto och färsk salvia.  
Serveras med grön sparris, skysås och potatisbakelse toppad med riven parmesan.  
325:-

### **FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA**

Grillad oxfilé serveras med potatisbakelse, skysås på amarone, rostad morot och tryffelcreme.  
425:-

### **ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA**

Serveras med amaronesky, vitlökssmör, tomatsallad och pommes toppad med parmesan.  
415:-

### **GNOCCOLONI RIPIENI AL PESTO DI PISTACHIO**

Kroppkakor fyllda med pesto på sojaböner serveras med hackade pistagenötter, rårörda lingon och brynt smör.

**VEGETARISK - GÅR ATT FÅ VEGANSK**

275:-

### **FILETTO DI SALMERINO**

Smörbakad rödingfilé serveras med säsongens primörer, färskpotatis och smörsås smaksatt med citron och gräslök.

345:-

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 165:-**

Tomatsås, buffelmozzarella, fior di latte, cocktailtomater och färsk basilika.

### **BOSCO DI PARMA 195:-**

Tomatsås, fior di latte, champinjoner, cocktailtomater, rucola, prosciutto di Parma och Parmigiano Reggiano DOP.

### **VERDURE 185:-**

Tomatsås, fior di latte, grillad aubergin, zucchini, paprika, rödlök, cocktailtomater, chilitapenade, pesto och kronärtskockskräm.

### **QUATTRO FORMAGGI 195:-**

Tomatsås, fior di latte, taleggio, gorgonzola, Parmigiano Reggiano DOP, körsbärstomater och basilika.

### **ALLA DIAVOLA 195:-**

Tomatsås, fior di latte, salami, färsk chili, lök, pesto, körsbärstomater, vitlöksolja och pinjenötter.

### **SALSICCIA CON RICOTTA 195:-**

Tomatsås, fior di latte, salsiccia, körsbärstomater, ricottaost, rödlök, pinjenötter, chili och basilika.

### **POLLO DELLA CASA 195:-**

Tomatsås, fior di latte, tryffelmarinerad kycklingfilé, pinjenötter, färsk spenat.

### **PESCATORA 195:-**

Tomatsås, fior di latte, havets läckerheter, körsbärstomater, persilja, vitlökscremé.

### *il Classico*

### **QUATTRO STAGIONI 195:-**

Tomatsås, fior di latte, tigerräkor, prosciutto di Parma, sardeller, kaprisbär och cocktailtomater.



### **FILETTO DELLA CASA 205:-**

Tomatsås, fior di latte, oxfilé, kantareller, zucchini, grillad aubergine, rödlök, grön sparris, körsbärstomater, färska rosmarin, basilikacremé.

### **N' DUJA 195:-**

Tomatsås, stracciatella, rödlök, Parmigiano Reggiano, saltorkade tomater, oliver, N' duja (stark korv från Kalabrien).

### *Pizze Bianche*

### **MORTADELLA 195:-**

Stracciatella, siciliansk pistagecreme DOP, spenat, mortadella Bologna IGP svart taggiasca oliver, krossad pistage.

### **CHEVRE 185:-**

Fior di latte, chevreost, rödbetor, honung och valnötter.

### **FUNGHI E TARTUFO 195:-**

Fior di latte, färska champinjoner, shiitakesvamp, provolone, tryffelvinägrätt och basilika.

### **CARPACCIO 185:-**

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

### **LÖJROMSPIZZA 275:-**

Fior di latte, löjrom, picklad rödlök, jordärtskocka och creme fraiche.

### *Övrigt*

### **INSALATA MISTA 65:-**

Grön sallad med körsbärstomater och oliver.

### **CREMA DI PIZZE 25:-**

Välj mellan: Basilikacremé, Basilikapesto, Chilitapenade eller Vitlökscremé



# DOLCI E CAFFÉ

## *Desserten & Kaffe*

### **TIRAMISÙ 119:-**

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

*Rekommenderat dessertvin:*

*Picolit 2018, La Buse dal Lof 6 cl 139:-*

### **TORTINO AL CIOCCOLATO BIANCO E CARAMELLO 125:-**

Vit chokladfondant serveras med hallonsorbet och färska hallon.

*Rekommenderat dessertvin:*

*Picolit 2018, La Buse dal Lof 6 cl 139:-*

### **VEGANSK CHOKLADKAKA 119:-**

Serverad med hallonsås och en kula hallonsorbet, toppad med rostade hasselnötter.

*Rekommenderat dessertvin:*

*Recioto della Valpolicella, Pietro Zardini 6cl 129:-*

### **PANNACOTTA ALLA VANIGLIA 115:-**

Krämig vaniljpannacotta med hackade pistagenötter och rårörda jordgubbar smaksatta med lime och basilika.

*Rekommenderat dessertvin:*

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

### **SORBETTO 89:-**

Två kulor sorbet. Fråga vad vi serverar idag.

*Rekommenderat dessertvin:*

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

### **FORMAGGI E VERDUZZO 165:-**

Osttallrik serverad med italiensk fikonmarmelad och ett glas verduzzo friulano



### **KAFFEDRINKAR**

**5 cl 145:-**

ESPRESSO MARTINI  
Espresso, Vodka, Kahlúa

IRISH COFFEE  
Jameson, Kaffe

KAFFE KARLSSON  
Baileys, Cointreau, Kaffe

### **CAFFÉ E GRAPPA 149:-**

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



Kaffe, Espresso, Macchiato 36:-

Cappuccino 49:-

Caffè latte 55:-

Dubbel Espresso / Macchiato 45:-

Husets mörka chokladtryffel 65:-