



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.
105:-

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

175:-

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO

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

185:-

CARCIOFI CROCCANTI E SALSA AL TARTUFO

Friterad kronärtskocka serveras med tryffelcreme, picklad silverlök och jordärtskockachips.

VEGANSK

155:-

FRITTO MISTO DELLA CASA

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

175:-



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 pancetta (bacon).

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 soltorkade tomater. Toppas med pancetta (bacon).

GÅR ATT FÅ VEGETARISK

275:-

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

245:-

MACCHERONI AL TARTUFO E FILETTO DI VITELLO

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

265:-

TAGLIOLINI ALL'ARRABBIATA CON BURRATA E SALSICCIA

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

GÅR ATT FÅ VEGETARISK

265:-

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.
365:-

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

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

ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA (300G)

Black Angus Grain Fed Entrecôte med amaronesky, vitlökssmör, tomatsallad och pommes toppad med parmesan.
445:-

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 tomatås, körsbärstomater, olivolja, vitlok, oregano och färsk basilika (ingen ost alltså) samt *Pizza Margherita* med tomater och Mozzarella.



MARGHERITA 180:-

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

BOSCO DI PARMA 205:-

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

VERDURE 195:-

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

QUATTRO FORMAGGI 205:-

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

ALLA DIAVOLA 205:-

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

SALSICCIA CON RICOTTA 205:-

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

POLLO DELLA CASA 205:-

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

PESCATORA 205:-

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

il Classico

QUATTRO STAGIONI 205:-

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



FILETTO DELLA CASA 215:-

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

N' DUJA 205:-

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

Pizze Bianche

MORTADELLA 205:-

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

CHEVRE 195:-

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

FUNGHI E TARTUFO 205:-

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

CARPACCIO 195:-

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

LÖJROMSPIZZA 285:-

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.

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

Dela pizza? Extra 55:- i serviceavgift.



DOLCI E CAFFÉ

Desserten Et 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 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:-

GELATO ALLA VANIGLIA 105:-

Italiensk vanillglas, serveras med chokladsås och skögsbär.

Rekommenderat dessertvin:

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

SORBETTO 105:-

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 155:-

Enkel espresso med 2 cl Grappa
och en mörk chokladtryffel.



Kaffe, Espresso, Macchiato 36:-

Cappuccino 49:-

Caffè latte 55:-

Dubbel Espresso / Macchiato 45:-

Husets mörka chokladtryffel 65:-