



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:-

BRUSCHETTA AL PROSCIUTTO DI PARMA

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

165:-

TONNO LEGGERMENTE GRIGLIATO

Lätthalstrad tonfisk med tryffelvinaigrette, honungsmelon, citronpärlor, toppad med gräslök och selleri.

175:-

BURRATA ARTIGIANALE PUGLIESE

Krämig burrata serveras med ungsbakade körsbärstomater, toppad med hemlagad pesto alla genovese och balsamicopärlor

165:-

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO

Oxfilecarpaccio toppad med frisésallat, fetaost, jordgubbar, pistasch och balsamicopärlor

185:-

CARCIOFI CROCCANTI E SALSA AL TARTUFO

Friterad kronärtskocka serveras med tryffelcreme, picklad silverlök och jordärtskockachips.

VEGANSK

160:-

CALAMARETTI FRITTI

Friterad bläckfisk med citronaioli.

155:-



FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD



PRIMI

Pastarätter

FETTUCCINE CON FILETTO E PANCETTA (BACON) IN SALSA ROSA

Fettuccine med oxfilé, Parmigiano Reggiano, grönsaker samt salsa, toppas med knaperstekt bacon.
275:-

RIGATONI IN SALSA AI FUNGHI

Rigatoni i krämig svampsås med portobello, shiitake och ostronskivling,
toppad med friterad kronärtskocka

VEGANSK

265:-

CANNELLONI RIPIENI CON RICOTTA, BASILICO E SPINACI

Ugnsbakad cannelloni fyllad med ricotta, basilika och baby spenat i hemlagt tomatsås,
toppad med buffelmozzarella och rostade vallnötter.

VEGETARISK

265:-

MACCHERONI AL TARTUFO E FILETTO DI VITELLO

Maccheroni i krämig tryffelsås med kalvfilé toppas med citrus och färsk tryffel.
265:-

RAVIOLI CASERECCI IN SALSA AL TALEGGIO E RICOTTA

Våra egna raviolis fyllda med taleggio, ricotta, spenat och kantareller. Serveras i krämig taleggiosås
med smörstekta kantareller. Toppas med krossade hasselnötter och västerbottenkrisp.
275:-

LINGUINI AI FRUTTI DI MARE

Linguine med vitlöksdoftande skaldjur, hummerfond, chili, vitt vin och persilja.
275:-

RISOTTO FRUTTI DI MARE E ZAFFERANO

Saffranrisotto med vongole, blåmusslor, scampi, handskalade räkor,
toppad med pilgrimsmussla.
295:-

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD





SECONDI

Huvudrätter

COSTATA DI VITELLO

Kalvracks med cognacsås, grön och vit spariss, serveras med potatisbakelse
365:-

FILETTO DI AGNELLO

Grillad lammyrterfile med timjansky, serveras med grillad broccolispariss,
vitlöksbakad babymorrötter och potatisbakelse toppad med friterad rosmarin.
385:-

ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA - GRAINFEEED BLACK ANGUS 250 GR

Grillad entrecôte med rödvinsås och basilikasmör toppad med broccolispariss,
serveras med pommes.
425:-

FILETTO DI SALMERINO

Smörbakad rödingfilé serveras med säsongens primörer, färskpotatis och smörsås smaksatt
med citron och gräslök, toppad med rödbetspärlor.
375:-

CHÈVRESALLAD

Chèvresallad med friterad chèvreost, kokta rödbetor, rostade valnötter och pumpafrön,
halvtorkade tomater, Taggiascha-oliver och balsamicopärlor.
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 185:-

Tomatsås, buffelmozzarella, fior di latte, halvtorkade tomater och färsk basilika.

BOSCO DI PARMA 215:-

Tomatsås, fior di latte, svamp, halvtorkade tomater, rucola, prosciutto di Parma och Parmigiano Reggiano DOP.

VERDURE 205:-

Tomatsås på gula tomater, paprika, rödlök, kronärtskocka, halvtorkade tomater och gul zucchini serveras med pesto och chilitapenade

QUATTRO FORMAGGI 205:-

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

ALLA DIAVOLA 205:-

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

PEPPERONI CON RICOTTA 215:-

Tomatsås, fior di latte, pepperonikorv, halvtorkade tomater, ricottaost, rödlök, pinjenötter, chili och basilika.

TONNO 215:-

Tomatsås, fior di latte, tonfisk, kapris, sardeller, rödlök, rucola och citronaioli.

FRUTTI DI MARE 235:-

Tomatsås, fior di latte och citronaioli samt tigeräkor, blåmusslor, calamari och pilgrimsmussla marinerade i N'duja.



FILETTO DELLA CASA 235:-

Tomatsås, fior di latte, oxfile, rödlök, grön sparris, halvtorkade tomater, gul zucchini och basilikakräm.

N 'DUJA 205:-

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

Pizze Bianche

SALSICCIA 220:-

Fior di latte, ricottakräm, färsk salsiccia, chili, rödlök, rucola och picklad fänkål.

CHEVRE 195:-

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

TARTUFATA E AFFUMICATA 225:-

Tryffelkräm, shiitake, skogschampinjoner och rökt provoloneost.

CARPACCIO 215:-

Fior di latte, ricottakräm, bresaola, rucola, Parmigiano Reggiano DOP, citron, olivolja och Parmesankräm smaksatt med citron.

Övrigt

PIZZASALLAD 60:-

Röd- och grönkålssallad slungad i en vinäggret på honung och mynta, toppad med rostade hasselnötter.

CREMA DI PIZZE 25:-

Välj mellan: Basilikakräm, Basilikapesto, Chilitapenade, Parmesankräm smaksatt med citron eller Vitlökskräm.

VEGANOST FINNS SOM ALTERNATIV.
FRÅGA OSS OM GLUTENFRI PIZZABOTTEN. (extra 35:-)
Dela pizza? Extra 55:- i serviceavgift.

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.

GLUTENFRI OCH VEGANSK

Rekommenderat dessertvin:

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

PANNACOTTA ALLE FRAGOLE 115:-

Jordgubbspannacotta serveras med limes dressing och mynta.

Rekommenderat dessertvin:

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

GELATO ARTIGIANALE 45:-/KULA

Pistage, vanilj och choklad.

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.



Bryggkaffe, Nespresso, Macchiato 36:-

Cappuccino 49:-

Caffè latte 55:-

Dubbel Nespresso / Macchiato 45:-

Islatte 55:-

Husets mörka chokladtryffel 65:-

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