

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

APERITIVI

Fördrinkar

SPRITZ

Aperol Spritz (Aperol, Spumante, Organics Tonic, apelsinskiva) 5cl 145:- / 20 cl (karaff) 495:-

Limoncello Spritz (Limoncello, Spumante, Organics Tonic, mint, lime, lemon) 5cl 145:- / 20cl (karaff) 495:-

Sarti Spritz (Sarti Rosa, Spumante, Organics Purple berry, lime) 5cl 145:- / 495:-

Campari Spritz (Campari, Spumante, Organics Purple berry) 5cl 145:- / 495:-



MALFY GIN TONIC 5cl

Original: Malfy Gin Originale, Organics Tonic 169:-

Citron: Malfy Citron Gin, Organics Tonic 169:-

Rosa: Malfy Gin Rosa, Organics Purple berry 169:-

Bloody Orange: Malfy Gin, apelsinskvivor, Organics Tonic 169:-



COCKTAILS 5cl

Dry Martini Classico: Malfy Gin, Vermouth 155:-

Elderflower Collins: Gin, Fläder liquor, citronsaft, sockerlag, Organics Tonic 159:-

Espresso Martini: Vodka, Kahlua, espresso 155:-

Negroni Classico: Campari, Martini Rosso, Gin 145:-

Amaretto sour: Amaretto, citronjuice, sockerlag 150:-

Bellini: Prosecco, persikapuré 129:-



LE BIRRE

Öl

FATÖL

40cl

Birra Poretta (5,5%) 89:-

Nya Carnegie IPA 100 W (6,8%) 115:-

FLASKÖL

Carlsberg Hof (4,2) 33cl 79:-

Staropramen Dark (4,4%) 33cl 90:-

Grimbergen Double Ambree (6,5%) 33cl 95:-

Gluten Free Peroni Nastro Azzurro (5,1%) 33cl 80:-

Birra Messina Cristalli di Sale, Ofiltrerad Lager (5%) 50cl 125:-

Peroni Doppio Malto

Gran Riserva (6,5%) 50cl 145:-

CIDER

Somersby Pärön 90:-

ALKOHOLFRITT

Läsk och Lättöl 33 cl 40:-

Peroni Libera Alkoholfri öl 33cl 65:-

Brooklyn Special Effects Alkoholfri öl 33cl 60:-

Alkoholfri Cider Pärön 33 cl 65:-

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

ITALIENSK LÄSK

Lemonade 55:-

Apelsin 55:-

Granatäpple 55:-

Blodapelsin 55:-

MOCKTAIL

Baristas Dagens Mocktail 95:-

Medan ni väntar

Små Snacks

Gröna Oliver 65:-

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 750:-

FÖRRÄTT

CARCIOFI CROCCANTI E SALSA AL TARTUFO

Friterad kronärtskocka serveras med tryffelcreme, picklad silverlök och jordärtskockachips.

VEGANSK

Alternativt

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

Krispiga kroketter fyllda med prosciutto toppas med tryffelcreme, parmesan och färsk tryffel.

Alternativt

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

Vårt urval av italienska charcuterier, ostar, inlagda grönsaker, oliver, tapenader och snacks.
Serveras för 2 personer.

MELLANRÄTT

MACCHERONI AL TARTUFO E FILETTO DI VITELLO

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

VARMRÄTT

SALTIMBOCCA ALLA "IL FORNO"

Grillad kalvfilé lindad med prosciutto och färsk salvia.

Serveras med grön sparris, skysås och potatisbakelse toppad med riven parmesan.

Alternativt

CODA DI ROSPO ALLA GRIGLIA

Grillad marulk med handskalade räkor i en hummersås smaksatt med cognac och timjan
serveras med haricot verts samt potatiskroketter.

Alternativt

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

DESSERT

TIRAMISÙ

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

Alternativt

PANNACOTTA ALLA VANIGLIA

Vaniljpannacotta med rårörda björnbär & karamellkrisp.

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.

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:-

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 serveras med ungsbagat körsbärtomater, toppad med hemlagad pesto alla genovese och balsamico pärlor

VEGETARISK

175:-

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO

Carpaccio på oxfile med hyvrad schalottenlök, parmesancreme, tryffelrostade pinjenötter, frisésallad och parmesan.

185:-

CARCIOFI CROCCANTI E SALSA AL TARTUFO

Friterad kronärtskocka serveras med tryffelcreme, picklad silverlök och jordärtskockachips.

VEGANSK

155:-

GAMBERI PICCANTI

Tigerräkor i het vitlöksolja och färsk chili.

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:-

RAVIOLI CASERECCI IN SALSA AL TALEGGIO E RICOTTA

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

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

265:-

MACCHERONI AL TARTUFO E FILETTO DI VITELLO

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

PAPPARDELLE ALL'ARRABBIATA CON BURRATA E SALSICCIA

Pappardelle slungad i tomatås på italienska san marzano tomater, färska romanticatomater och basilika serveras med salsiccia (korv), 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 AI FUNGHI

Krämig risotto med kantareller, shiitake och skogschampinjoner, samt en kräm på Karl-Johan svamp. Toppas med jordärtskocka chips

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:-

STINCO DI AGNELLO AL FORNO

Lågtempad lammlägg, serverad med saffransrisotto och gremolata.

315:-

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

Grillad oxfilé med vitlöksbakad morot, karamelliserade steklökar, tryffelsky & vispat pestosmör

425:-

CODA DI ROSPO ALLA GRIGLIA

Grillad marulk med handskalade räkor i en hummersås smaksatt med cognac och timjan serveras med haricot verts samt potatiskroketter.

415:-

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 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, soltorkade 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 vinäggrett på honung och mynta, toppad med rostade hasselnötter.

CREMA DI PIZZE 25:-

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



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 CARMELLO 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:-

Vaniljpannacotta med rörda björnbär & karamellkrisp.

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:-

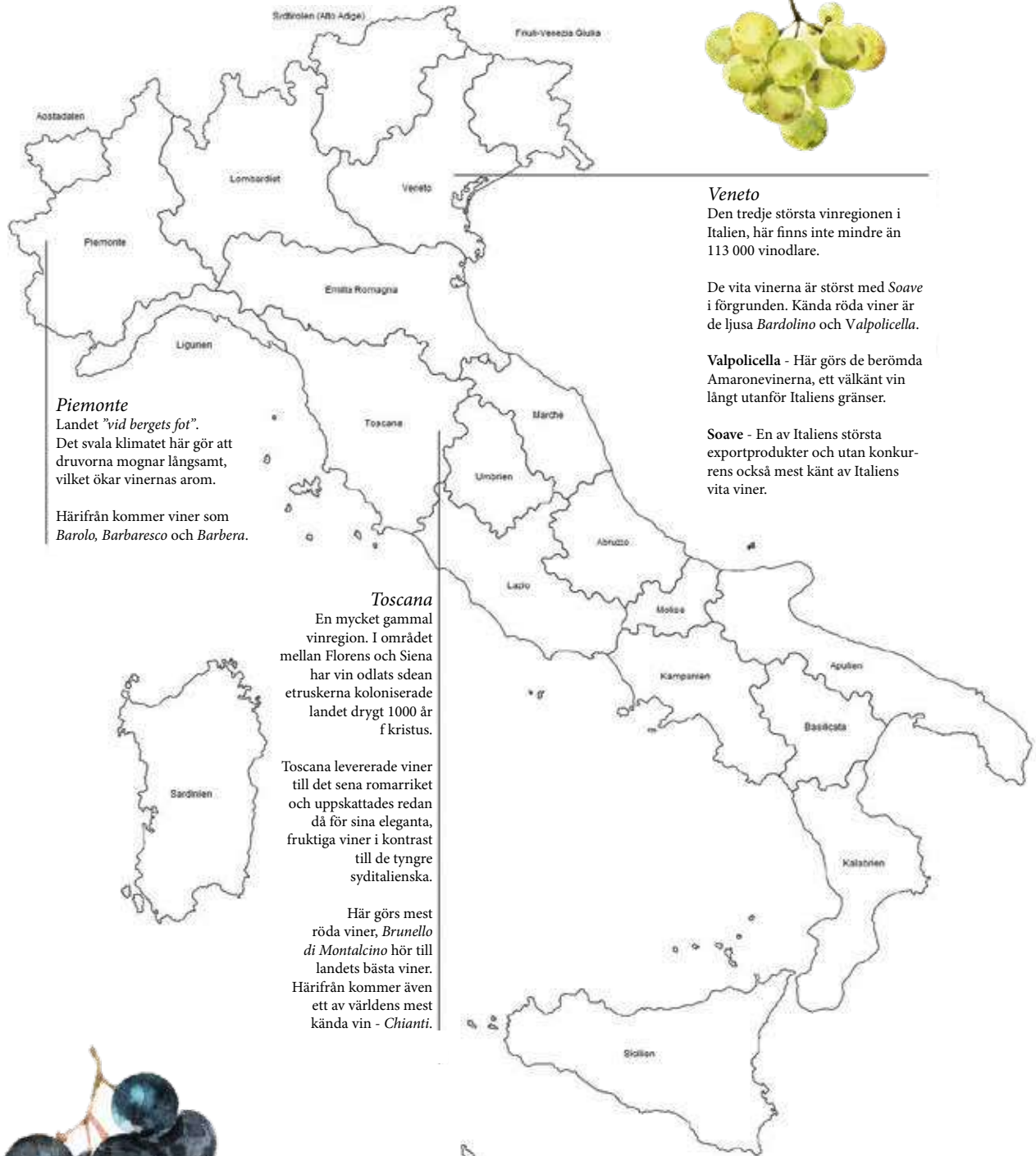
CARTA DEI VINI

Vinlandet Italien

Italien är ett av världens äldsta vinländer, och kallades av grekerna för "Enotria" - vinlandet.

Det odlas vin i samtliga i samtliga av Italiens 20 regioner och klimatet varierar från de svala pområdena i Trentino Alto adige och Lombardiet till den stekande solen på Sicilien.

Fråga gärna personalen om förslag till de maträtter ni väljer.



Piemonte

Landet "vid bergets fot".

Det svala klimatet här gör att druvorna mognar långsamt, vilket ökar vinernas arom.

Härifrån kommer viner som *Barolo*, *Barbaresco* och *Barbera*.

Toscana

En mycket gammal vinregion. I området mellan Florens och Siena har vin odlats sedan etruskerna koloniserade landet drygt 1000 år f.kristus.

Toscana levererade viner till det sena romarriket och uppskattades redan då för sina eleganta, fruktiga viner i kontrast till de tyngre syditalienska.

Här görs mest röda viner, *Brunello di Montalcino* hör till landets bästa viner. Härifrån kommer även ett av världens mest kända vin - *Chianti*.

Veneto

Den tredje största vinregionen i Italien, här finns inte mindre än 113 000 vinodlare.

De vita vinerna är störst med *Soave* i förgrunden. Kända röda viner är de ljusa *Bardolino* och *Valpolicella*.

Valpolicella - Här görs de berömda *Amarone*vinerna, ett välkänt vin långt utanför Italiens gränser.

Soave - En av Italiens största exportprodukter och utan konkurrens också mest känt av Italiens vita viner.

Vintage Collection



Varje flaska vin är sitt eget lilla mikrokosmos och organiska kemiexperiment.
I en äldre en flaska har de många olika fysikaliska och kemiska reaktionerna hunnit längre.
Det är detta som bygger smakkomplexiteten som bara kan vinnas med tiden,
men det har också sina risker.

Rekommendation: Förbeställ den valda flaskan innan ditt besök

Mousserande

Dom Perignon 1998, Champagne	4800
Pol Roger, Sir Winston Churchill 2012, Champagne	4800
Dom Perignon 1993, Champagne	6500
Dom Perignon P2 1998, Champagne	8900
Cristal Vinotheque 1999, Louis Roederer, Champagne	27000
Cristal Vinotheque 2000, Louis Roederer, Champagne	25000

Vini Bianchi

Il San Lorenzo Bianco 2008 (Verdicchio), Fattoria San Lorenzo, Marche	1990
Ribolla Gialla 2013, Gravner, Friuli	2200

Vi reserverar oss för att presenterade årgångar kan vara slut.



Vini Rossi

Friuli:

Schioppettino di Prepotto, Ronchi di Cialla 2009	1300
Schioppettino di Prepotto, Ronchi di Cialla 1996	1900
Pignolo 2004, Bressan	2500
Rosso Breg 2007 (Pignolo), Gravner	4500

Veneto:

Amarone della Valpolicella 2007, Masi, Campolongo di Torbe	2300
DECEM, Amarone della Valpolicella Riserva 2012, Pietro Zardini	3200
Amarone della Valpolicella Dieci Anni Riserva 2009, Villa Canestrari	3900
Amarone della Valpolicella, Dal Forno Romano 2009	4900
Amarone della Valpolicella 2000, Quintarelli	9500
Amarone della Valpolicella 1999, Bertani	4500
Amarone della Valpolicella 1995, Masi Campolongo di Torbe	4500

Piemonte:

Cerreta Gran vigneto 2004, Vigneti Massa (50% Nebbiolo, 30% Barbera, 15% Croatina, 5% Freisa)	1950
Sito Moresco 1992, Nebbiolo, Gaja	2950
Barbaresco 2005, vigneto Gallina, La Spinetta	3500
Barbaresco, Giuseppe Cortese Rabaja 1996	2900
Barolo blend '82 '03 '14, Borgogno	2600
Barolo 2006, Burlotto Verduno, vigneto Monvigliero	4500
Barolo 1969, Luigi Einaudi	3500
Barolo 1968, Bersano	3200
Barolo Riserva 2012, Massolino, vigna Rionda	2500
Barolo 2010 Oddero, Brunate	2500
Barolo 2011 Brovia, Rocche di Castiglione	2400
Barolo Borgogno 2011, vigneto Cannubi	2200
Barolo 2012, Oddero, Villero	1900

Toscana:

Brunello di Montalcino 1999, Il Marroneto	2900
Solaia, Bolgheri 2011 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese), Marchesi Antinori	6500
I Sodi di San Niccol 2013, (Sangiovese e Malvasia Nera), Castellare	2100
Monteverro 2009 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot)	3500
Tinnata Syrah 2010, Monteverro	2900
Brunello di Montalcino 2010, Casanova di Neri	3800
Solengo 2013 (Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Syrah), Tenuta di Argiano	2700
Monteverro 2013 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot)	3200
Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2010, Casanova di Neri	9000

Umbria:

Sagrantino di Montefalco 1999, Colpetrone	2900
Sagrantino di Montefalco 2000, Colpetrone	2700

SELEZIONE AL CALICE

Våra utvalda viner på glas

Mousserande

Spumante della Casa, Cuvee Brut Vandori, Friuli
Franciacorta Brut, Lo Sparviere Cuvee 7, Lombardia



Glas Flaska

125 675

195 950

Vini Bianchi

Light and fresh

Terre di Mario Bianco, NV, blend di uve selezionate, Abruzzo
Falanghina del Sannio 2023, Ducato Sannita, Campania



115 495

145 625

Medium and fruity

Sauvignon 2019, Poggiobello, Friuli Colli Orientali
Pinot Grigio 2023, La Buse dal Lof, Friuli
Soave Superiore Riserva (100% Garganega), Villa Canestrari, Veneto

155 685

165 725

175 785

Vini Rose

Pinot Grigio Blush 2022, Viticoltori Friulani La Delizia, Friuli



135 575

Vini Rossi

Light Bodied

Grignolino 2022, Casalone, Piemonte

145 650

Medium Bodied

Terre di Mario Rosso, NV, blend di uve selezionate, Abruzzo
Montepulciano d' Abruzzo 2022, Jasci&Marchesani, Abruzzo
Refosco dal Peduncolo Rosso 2020, La Buse dal Lof, Friuli

115 495

149 670

179 795



Full Bodied

Barbera 2018, Castello di Cigognola, Lombardia
Austero 2021 (Corvina 100%), Pietro Zardini, Veneto
Rus Monferrato Rosso 2020 (Barbera, Merlot, Pinot Nero), Casalone, Piemonte

155 685

195 895

195 895

På följande sidor presenterar vi fler flaskrekommendationer

Vi reserverar oss för att presenterade årgångar kan vara slut.

Huset rekommenderar

LA NOSTRA SELEZIONE A BOTTIGLIA

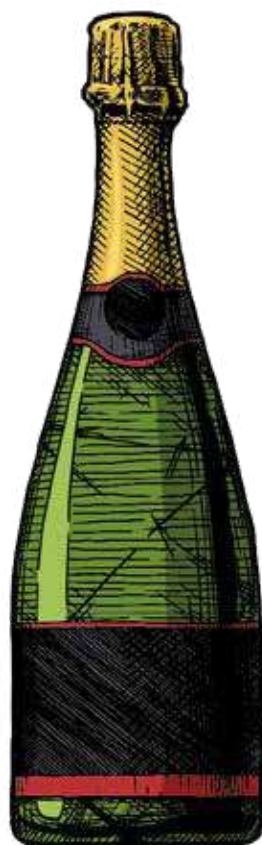


MAGNUMFLASKA

Vini Rossi

Rosignol 2020, Appasimento della Valpolicella method, Pietro Zardini, Veneto	1700
Monferrato Rosso, Rus, azienda Agricola Casalone, Piemonte	1800
Merlot 2020, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali	1900
Barbaresco 2019, Cascina Rabaglio	1900
Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2020, Pietro Zardini, Veneto	1950
Barbera d'Alba Superiore 2018, Cascina Rabaglio, Piemonte	1950
Barbaresco Gaja Principe 2019, Cascina Rabaglio, Piemonte	2100
Barbaresco Meruzzano 2019, Cascina Rabaglio, Piemonte	2100
Barbera d'Alba Superiore ''Armujan'', poderi Ruggeri Corsini, Piemonte	2100
Refosco dal Peduncolo Rosso 2018, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali	2200
Valpolicella Superiore 2018, Villa Canestrari, Veneto	2300
Barbaresco 2017 Gaja Principe, Cascina Rabaglio, Piemonte	2800
Barolo San Pietro 2015, poderi Ruggeri Corsini, Piemonte	3200
Barbaresco 2015 Gaja Principe, Cascina Rabaglio, Piemonte	3300
Barolo Bussia 2015, poderi Ruggeri Corsini, Piemonte	3500
Amarone della Valpolicella 2019, Pietro Zardini, Veneto	3600
Barbaresco 2014 Ca Grossa, Cascina Rabaglio, Piemonte	3700
Amarone della Valpolicella 2017, Pietro Zardini, Veneto	3900
Brunello di Montalcino ''Bramante'' 2014, Tenuta San Lorenzo, Toscana	3900
Amarone Plenum 2009, Villa Canestrari, Veneto	3900
Amarone della Valpolicella 1998, Masi Costasera	4500
Jeroboam Valpolicella Superiore Ripasso (3 L), Villa Canestrari, Veneto	5600
Jeroboam Barolo Bussia 2015 (3 L), poderi Ruggeri Corsini, Piemonte	6500
Rehoboam Valpolicella Superiore Ripasso (5 L), Villa Canestrari, Veneto	9000
Salmanazar Valpolicella Superiore Ripasso (9 L), Villa Canestrari, Veneto	15000

Vi reserverar oss för att presenterade årgångar kan vara slut.



Mousserande

MAGNUMFLASKA

Prosecco Extra Dry, Naonis, Friuli	1200
Monvasia Spumante Metodo Classico, (Malvasia Greca) Azienda Agricola Casalone, Piemonte	1500
Ribolla Gialla Spumante Brut, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali	1700

75 CL

EOS Rose (Naturvinn) NV, La Chimera, Piemonte	650
Prosecco Conegliano-Valdobbiadene DOCG (100% Glera), Viticoltori La Delizia, Veneto	675
Prosecco Rose Millesimato 2021 (Glera & Pinot Nero), Stocco, Friuli	675
Monvasia Spumante Metodo Classico Brut, (Malvasia Greca) Casalone, Piemonte	725
Rosignol Rosato Brut, (Corvina, Rondinella, Molinara) Pietro Zardini, Veneto	895
Monvasia Spumante, Edizione Speciale 100 mesi, Brut Nature, (Malvasia Greca), Azienda Agricola Casalone, Piemonte	1100
Clo Clo Rose NV (100% Pinot Nero), Alessandra Divella, Lombardia	1650
Solera 2014-2018, (100% Chardonnay), Alessandra Divella, Lombardia	2500

Vini Bianchi



Friuli Venezia-Giulia

Ribolla Gialla 2021, La Buse dal Lof	750
Malvasia 2020, La Buse dal Lof	750
Pinot Bianco 2022, La Buse dal Lof	750
Chardonnay 2022, La Buse dal Lof	750
Sauvignon 2022, La Buse dal Lof	750

Trentino Alto-Adige

Gewurtztraminer 2023, Steinhaus	895
---------------------------------	-----

Veneto

Rosignol Bianco 2022, (Tai, Garganega, Chardonnay) Pietro Zardini	695
Lugana 2023 (Trebiano di Lugana), Pietro Zardini	825

Piemonte

Langhe Arneis 2021, Cascina Rabaglio	575
Langhe Bianco 2020 (Arneis, Sauvignon, Chardonnay), poderi Ruggeri Corsini	695
Riesling 2018, Cascina Rabaglio	750
Chardonnay 2019 "Lolly", poderi Ruggeri Corsini	875
Derthona Costa del Vento 2016, Timorasso, Vignetti Massa	1450

Marche

Verdicchio Superiore 2021 "Versiano", Vignamato	695
Campo delle Oche, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 2016, Fattoria San Lorenzo	990

Umbria

Umbria Bianco 2019, Trebbiano Spoletino, Tabarrini	975
--	-----

Abruzzo

Pecorino 2021, Jasci&Marchesani	750
Trebbiano d Abruzzo 2015, Valentini	2500

Puglia

Vermentino 2022, Tenute Sannella, Puglia	675
--	-----

Lombardia

Riesling 2021, Pratello	685
-------------------------	-----

Campania

Greco di Tufo 2021, Di Prisco	725
Fiano d'Avellino 2020, Di Prisco	725
Coda di volpe, Di prisco 2021	750
Catalanesca 2019, cantine Olivella	895

Sicilia

Monreale Bianco (100% Cataratto), Alessandro di Camporeale	850
Etna Bianco "Trainara" (100% Carricante), Alessandro di Camporeale	895
Etna Bianco "Anthemis" (100% Carricante), Monteleone	1600



Vini Rosé

Langhe Rose 2021, (100% Nebbiolo), poderi Ruggeri Corsini, Piemonte	625
Tanbe Rose 2021, (Corvina, Rondinella), Villa Canestrari, Valpolicella	650
Pinot Grigio Ramato 2021, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali	675
Opera Rose 2022, (Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese), Lombardia	750
Rosantico 2017 (Moscato Rosa), Bressan, Friuli	1600



Vini Rossi

Friuli Venezia Giulia

Merlot 2022, La Buse dal Lof	850
Cabernet Sauvignon 2020, La Buse dal Lof	850
Schioppettino di Prepotto 2020, La Buse dal Lof	950
Terrano 2016, Skerk	875
Pinot Nero 2020, Le Due Terre	1150
Schioppettino 2018, Bressan	1300
Pinot Nero 2018, Bressan	1300
Schioppettino Bressan 2015	1500

Trentino Alto-Adige

Pinot Nero 2021, Steinhaus	950
----------------------------	-----

Veneto

Valpolicella Classico 2022, Pietro Zardini	795
Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2021, Pietro Zardini	895
Rosignol Apassimento della Valpolicella 2019, (Corvina, Rondinella, Molinara) Pietro Zardini, Veneto	950
Valpolicella Superiore 2018, Villa Canestrari	950
Amarone della Valpolicella 2018, Pietro Zardini	1100
70/30, 2018 (Corvina, Cabernet), Pietro Zardini	1600
Amarone della Valpolicella PLENUM 2015, Villa Canestrari	1800
Amarone della Valpolicella Riserva 2016, Pietro Zardini	1900
Amarone della Valpolicella Riserva 2014, Villa Canestrari	2200
Valpolicella Superiore 2017, Dal Forno Romano	4200
Amarone della Valpolicella, Dal Forno Romano 2017	4500

Lombardia (Chiavennasca/Nebbiolo)

Garda Rosso "Mille 1" (Corvina, Rebo, Merlot), Pratello	750
Sfursat della Valtellina 2018, Fruttaio Ca Rizzieri, Rainoldi	1250

Piemonte

BAROLO (NEBBIOLO)

Barolo 2018, Giorno Nuovo	895
Barolo Monforte d'Alba 2019, poderi Ruggeri Corsini	1200
Barolo bricco San Pietro 2017, poderi Ruggeri Corsini	1300
Barolo Bussia 2017, poderi Ruggeri Corsini	1500
Barolo Riserva Bussia 2016, poderi Ruggeri Corsini	1950
Barolo 2017, Burlotto, Acclivi	2200
Barolo Riserva 2013, Ellena Giuseppe	2400
Barolo 2015, Burlotto, Acclivi	2650
Barolo 2017, Burlotto, Cannubi	3750
Barolo 2015 Pira, Roagna	3900
Barolo 2016 Bruno Giacosa	4800
Barolo 2016 Bruno Giacosa Falletto	6800

BARBARESCO (NEBBIOLO)

Barbaresco 2019 Merruzzano, Cascina Rabaglio, Piemonte	995
Barbaresco "I Patriarchi" 2018, Francone	1100
Barbaresco Gaja Principe 2017, Cascina Rabaglio	1800
Barbaresco Riserva 2018, Francone	1800
Barbaresco Gaja Principe Riserva 2018, Cascina Rabaglio	1900
Barbaresco Gaja Principe Riserva 2017, Cascina Rabaglio	2100
Barbaresco Gaja Principe Riserva 2016, Cascina Rabaglio	2300
Barbaresco Paje 2015, Roagna	3900

ÖVRIGA

Dolcetto d'Alba 2021, Cascina Rabaglio, Piemonte	695
Langhe Nebbiolo 2021, Cascina Rabaglio	695
Barbera d'Alba 2021, poderi Ruggeri Corsini	695
Barbera d'Alba 2021, Cascina Rabaglio	750
Nebbiolo d'Alba Superiore 2018, Cascina Rabaglio	795
Barbera d'Alba Superiore 2018, Cascina Rabaglio	850
Barbera d'Alba Superiore "Armujan" 2018, poderi Ruggeri Corsini	895
Pinot Nero "Argamakov", poderi Ruggeri Corsini	950
Monleale 2014, Barbera dei Colli Tortonesi, Vigneti Massa	1250

MONFERRATO

Pinot Nero 2021 "Fandamat", Casalone	795
--------------------------------------	-----



Toscana

CHIANTI

Chianti governo all'uso toscano 2020, Colle Adimari	650
Chianti Classico 2021, Villa Trasqua	675
Chianti Riserva 2019, Colle Adimari	785
Chianti Classico Riserva 2017, Villa Trasqua	850
Trasgaia Rosso (50% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc), Villa Trasqua	1100
Chianti Classico Gran Selezione 2018, Villa Trasqua	990
Panzanello 2015 (Sangiovese, Merlot), Il Manunzio	1250
Flacianello della Pieve 2016, Sangiovese, Fontodi	8500

MONTALCINO

Brunello di Montalcino Bramante 2014, Tenuta San Lorenzo	1695
Brunello di Montalcino 2016, Tenuta di Argiano	1800
Brunello di Montalcino Piaggione 2017, Podere Salicutti	2500
Brunello di Montalcino Sorgente 2017, Podere Salicutti	2100
Brunello di Montalcino Teatro 2016, Podere Salicutti	3750
Solengo 2016 (Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Syrah), Tenuta di Argiano	2300

BOLGHERI

Sassicaia 2018 (70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese), Tenuta San Guido	7500
Ornellaia Bolgheri Superiore 2021 Artist label "Vendemmia d'artista La Generosita" (53% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot), Frescobaldi	6500

MAREMMA TOSCANA

Le Pulledre 2014 (Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, Petit Verdot, Sangiovese, Syrah) cantina Rubbia al Colle	1350
Monteverro 2016 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot)	3000
Tinnata Syrah 2016, Monteverro	2500

Umbria

Sagrantino di Montefalco 2016, Campo alla Cerqua, Tabarrini 1350

Campania

Aglianico 2019, Di Prisco 795
Taurasi 2015 (100% Aglianico), Di Prisco 1200

Calabria

Piroci 2019 (100% Nerello Calabrese), Bacelieri 950

Marche

Rosolaccio (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Montepulciano), Vignamato 595

Puglia

Primitivo 2020, Tenute Sannella 650

Sicilia

Etna Rosso 2019 "Croceferro" (100% Nerello Mescalare), Alessandro di Camporeale 950
Etna Rosso 2018 (Nerello Mescalare, Nerello Cappuccio), Azienda Agricola Bonaccorsi 1100
Syrah 2016 "Monreale", Alessandro di Camporeale 1400
Etna Rosso "Sciaramanica" vecchie vigne 2018 (100% Nerello Mescalare), Generazione Alessandro 1650

Vi reserverar oss för att presenterade årgångar kan vara slut.

VI ÄR EN KONTANTFRI RESTAURANG

S:T OLOFSGATAN 8, 753 12 UPPSALA
TEL 018-10 35 20

web / ilfornoitaliano.se facebook / [ilfornoitaliano](https://www.facebook.com/ilfornoitaliano)
Instagram / [ilfornoitalianouppsala](https://www.instagram.com/ilfornoitalianouppsala)



Vi ses på Instagram!