

APERITIVI

Fördrinkar

SPRITZ

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

Spritz Rosso (Pärlande rött vin Lambrusco, Spumante, Apelsinjuice, Soda, apelsinskiva) 5cl 145:- / 20 cl (karaff) 495:-

Limoncello Spritz (Limoncello, Spumante, Soda, mint, lime, citron) 5cl 145:- / 20cl (karaff) 495:-

Campari Spritz (Campari, Spumante, Purple berry) 5cl 145:- / 20cl (karaff) 495:-



COCKTAILS 5cl

Gin Tonic: Gin Mazzetti, 3 cents tonic vatten 165:-

Dry Martini Classico: Vermouth Bianco, Gin Mazzetti 155:-

Limoncello sour: Citrongin, limoncello, angostura, citronjuice 160:-

Negroni: Bitter Mazzetti, Gin Mazzetti, Vermouth Rosso 155:-

Myrtillo: Mazzetti blåbärslikör, Gin Mazzetti, citronjuice 160:-

Meli: Mazzetti honungslikör, citronjuice, äggvita 160:-

Double Essence: Mazzetti blåbärslikör, Bitter likör, 3 cents tonic vatten 175:-

Espresso Martini: Vodka, Kahlua, espresso 160:-

Amaretto sour: Amaretto, citronjuice, sockerlag 155:-

Bellini: Prosecco, persikapuré 135:-



MOCKTAIL

Baristas Dagens Mocktail 95:-



Medan ni väntar

Små Snacks



Gröna Oliver 65:-

Friterade Marcona mandlar med havsalt 95:-

Taralli artigianali från Puglia 55:-

Veckans Italienska Salami Selection 50gr 95:-

Dagens smaksatta chips 65:-



LE BIRRE

Öl

FATÖL 40cl

Birra Poretta (5,5%) 92:-

BIRRA IN BOTTIGLIA

Lager (4,8%), 33cl, Theresianer 86:-

Lager Gluten free (4,8%), 33cl, Theresianer 95:-

Pilsner (5,0%), 33cl, Theresianer 89:-

IPA (5,8%), 33cl, Theresianer 95:-

Witt (5,3%), 33cl, Theresianer 99:-

Guglielmo Ofiltrerad Lager (4,9%) 50cl, 125:-

Cordelia Ofiltrerad IPA (6,0%) 50cl, 145:-

CIDER

Somersby Pärön 80:-

ALKOHOLFRI

Läsk 33 cl 45:-

Peroni Libera Alkoholfri öl 33cl 65:-

"Roadtrip" Alkoholfri IPA,

Uppsala Bryggerhus 33cl 65:-

Alkoholfri Cider Pärön 33 cl 65:-

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

Cheer, Drick till Mat "Citronmeliss & Gurka" 25 cl 65:-



EKOLOGISK ITALIENSK LÄSK

Lemonade. Apelsin, Granatäpple,

Blodapelsin 65:-



ANTIPASTI

Förrätter

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

Förrätten serveras som en inbjudande plockbricka direkt på bordet – perfekt att dela och njuta av tillsammans. Ett generöst urval av italienska charkuterier och ostar, inlagda grönsaker, oliver, tapenader och snacks.

Minst 2 personer.

2 pers 315:-, 3-5 pers 550:-

PANE ALL'AGLIO

Ungsbakat vitlöksbröd toppat 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:-

BURRATA ARTIGIANALE PUGLIESE

Krämig burrata serveras med rostade gula och röda betor, pumpa, toppad med hemlagad pesto alla genovese, balsamicopärlor och rostade pinjenötter.
165:-

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO

Oxfilecarpaccio toppad med parmigiano reggiano, rucola, rostade pinjenötter, honungsglaserade aprikoser, parmesancrème och balsamicopärlor.
185:-

CARCIOFI CROCCANTI E SALSA AL TARTUFO

Friterad kronärtskocka serveras med tryffelcreme, picklad silverlök och jordärtskockachips.
VEGANSK
165:-

SAUTE AI FRUTTI DI MARE

Tigerräkor, gröna musslor och bläckfisk, sauterade i olivolja, vitt vin, citron, vitlök – och ett sting av chili för extra hetta.
175:-



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 fylld med ricotta, basilika och babyspenat i hemlagad tomatsås, toppad med buffelmozzarella och rostade valnötter.

VEGETARISK

265:-

MACCHERONI AL TARTUFO E FILETTO DI VITELLO

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

RAVIOLI CASERECCI RIPIENI CON RICOTTA BASILICO E TARTUFO NERO

Våra egna ravioli fyllda med ricotta, basilika och svart tryffel. Serveras i krämig tryffelsås. Toppas med rostade krossade hasselnötter, västerbottenkrisp och skivad färsk svart tryffel.

VEGETARISK

285:-

BIGOLI AI FRUTTI DI MARE

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

RISOTTO IN CREMA DI PORCINI CON PANCETTA E TARTUFO NERO

Risotto med porcini-kräm, toppad med kantareller, knaperstekt pancetta, parmigiano, friterad salvia och rosmarin, samt riven färsk svart tryffel.
265:-



FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD



SECONDI

Huvudrätter

FILETTO ALL'AMARONE

Grillad oxfilétournedos, serverad med en fyllig amaronesås och toppad med smörstekt blandad svamp samt parmezankrämad potatiskaka.

445:-

STINCO DI AGNELLO AL FORNO

Mör, långbakad lammlägg serverad med krämig saffransrisotto, frisk gremolata, picklad pärllok och syrliga cornichons.

335:-

BRASATO DI PUNTA DI PETTO DI MANZO

Mör långbakad oxbringa i aromatisk tryffelsky, serverad med smörstekta kantareller, krispiga kronärtskockschips, potatismos med parmesan, samt picklad pärllok och syrliga cornichons.

375:-

FILETTO DI MERLUZZO

Smörbakad torskefilé bäddad på potatismousse-croquet, serveras med hummersås, kapris och svarta taggiascheoliver.

385:-

CACCIUCCO "IL FORNO STYLE"

Fiskgryta i het tomatsås med dagens fisk, blåmusslor och handskalade räkor serveras med saffransaioli och potatis.

325:-

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD



TRIPUDIO DI CARNI ALLA GRIGLIA

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Hängmörad, tjock och mör T-bonesteck från Black Angus, grillad till rare eller medium rare och enkelt saltad. En äkta toskansk klassiker.

Rekommenderas för minst 2 personer. ca 1 200 gr
1 400:-

TOMAHAWK

Stor och saftig hängmörad T-bonesteck med ben från Black Angus, perfekt grillad, serveras med n'duja-smör.

Rekommenderas för minst 2 personer. ca 1 000 gr
1 200:-

BÅDA KÖTTRÄTTERNA SERVERAS MED:

Krispiga pommes frites med riven parmesan, rödvinssås, grillad sparris, fänkål, broccolisparris, söta datterinitomater, lök och en frisk grönsallad med körsbärstomater. Allt toppat med smakrikt n'duja-smör.

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, fior di latte, 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, fior di latte, 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 grönkålsallad 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 Vitlökskrème.



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

DOLCI E CAFFÉ

Desserten & Kaffe



TIRAMISÙ 120:-

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 ALLA VANIGLIA 115:-

Italiensk vaniljpudding med rårörda havtorn.

Rekommenderat dessertvin:

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

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