

# APERITIVI

*Fördrinkar*

## SPRITZ

Aperol Spritz (Aperol, Spumante, 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:-

Hugo Spritz ( Elderflower liquor, Spumante, soda) 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:-

Paloma: Tequila, lime juice, grapefruit soda 160:-

Bramble: Gin, lime juice, creme de mure 160:-

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 Poretti (5,5%) 92:-

## BIRRA IN BOTTIGLIA

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

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

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

Amleto Italian Red Ale (6,5%), 50 cl, 145:-

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:-

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



## EKOLOGISK ITALIENSK LÄSK

Lemonade. Apelsin, 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.  
170:-

### TARTARE DI TONNO:

Tonfisktartar i soja och lime, med krämig avokado, selleri och söt honungsmelon. Toppas med citronpärlor.  
185:-

### CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO

Oxfilecarpaccio toppad med Parmigiano Reggiano, marinerad grönkålssallad, picklad fänkål, rostade pinjenötter, färska fikon och balsamicopärlor.  
185:-

### CARCIOFI CROCCANTI E SALSA AL TARTUFO

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

### ARANCINI RIPIENI

Friterade risbollar fyllda med mozzarella, parmesan och babyspenat. Serveras på hemlagad tomatsås och toppas färsk basilika.  
170:-

### CALAMARI FRITTI

Friterad bläckfisk med citronaioli.  
165:-



FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD



# PRIMI

## *Pastarätter*

### **FETTUCCHINE 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 CARCIOFI**

Rigatoni i krämig kronärtskockssås, med stekta kronärtskockor och svamp, toppad med friterad jordärtskocka och vegansk ost.

**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**

270:-

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

Maccheroni i krämig tryffelsås med kalvfilé toppas med citronzest och färsk tryffel.  
285:-

### **RAVIOLI CASERECCI RIPIENI CON RICOTTA, TALEGGIO E BASILICO**

Våra egna ravioli fyllda med ricotta, taleggio och basilika. Serveras i krämig taleggiosås. Toppas med rostade krossade hasselnötter och citronzest.

**VEGETARISK**

285:-

### **BIGOLI AI FRUTTI DI MARE**

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

### **RISOTTO AGLI ASPARAGI VERDI**

Krämig risotto med grönsparriskräm och ärtor, toppad med grillad grön sparris, rostade pinjenötter, saltorkade tomater och Parmigiano Reggiano.

275:-



FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD



# SECONDI

## *Huvudrätter*

### **FILETTO ALL'AMARONE**

Grillad oxfilé tournedos, serverad med en fyllig amaronesås, grillad sparris, marinerad grönkålssallad och ungsrostade potatisar.

425:-

### **FILETTO DI AGNELLO ALLA GRIGLIA**

Grillad lammyterfile, serverad med tymjansky, grillad sparris, marinerad grönkålssallad och ungsrostade potatisar.

375:-

### **BISTECCA DI CONTROFILETTO DI MANZO**

Grillad Black Angus Rygbiff serveras med rödvinsås, basilikasmör, broccolisparis, pommes och tomat sallad

395:-

### **ENTRECOTE DI BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA**

Grillad entrecôte serveras med rödvinsås, basilikasmör, broccolisparis, pommes och tomatsallad

415:-



### **FILETTO DI SALMERINO**

Smörbakad rödinfilé serveras med säsongens primörer, färskpotatis och smörsås smaksatt med citron och gräslök, toppad med rödbetspärlor.

375:-

## *Sallader*

### **CHÈVRESALLAD**

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

235:-

### **CAESARSALLAD**

Romansallad med kyckling, bacon, Parmigiano Reggiano och krutonger.

235:-





# 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 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 Et 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:-*

### **PANNA COTTA AL PISTACCHIO 115:-**

Pistagepannacotta med marinerade jordgubbar, krossade pistagenötter och mynta

*Rekommenderat dessertvin:*

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

### **GELATO ARTIGIANALE 45:-/KULA**

Pistage, vanilj och choklad.

### **SORBETTO 105:-**

Två kulor sorbet. Fråga vad vi serverar idag.

*Rekommenderat dessertvin:*

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

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

Ostallrik serverad med italiensk fikonmarmelad och ett glas dessertvin Verduzzo Friulano.



### **KAFFEDRINKAR**

**5 cl 160:-**

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:-