

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:-

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

Bellini: Prosecco, persikapuré 135:-

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



Shots

95:-

Minttu

Akvavit

Fernet

Sambuca

Tequila

Jägermeister

Jack Daniel's



STUZZICHINI

Små Snacks

Gröna Oliver 65:-

Friterade Marconamandlar med havssalt 95:-

Taralli artigianali från Puglia 55:-



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:-

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:-

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:-

LE BIRRE

Öl

FATÖL

40cl

Birra Poretta (5,5%) 95:-

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:-

ALKOHOLFRITT

Läsk 33 cl 45:-

Peroni Libera Alkoholfri öl 33cl 65:-

”Roadtrip” Alkoholfri IPA,

Uppsala Brygghus 33cl 65:-

Alkoholfri Cider Pärön 33 cl 65:-

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

ITALIENSK LÄSK

Lemonade, Apelsin, Blodapelsin 65:-

SELEZIONE AL CALICE

Våra utvalda viner på glas

Glas / Flaska



Mousserande

Spumante della Casa, Cuvee Brut Vandori, Friuli 125/675

Monvasia Spumante Metodo Classico 2022, Casalone, Piemonte 175/875

Vini Bianchi

Friskt och lätt med ljuvlig syra

Terre di Mario Bianco, NV, blend di uve selezionate, Abruzzo 125/525

Vermentino ”Drim” 2024, Colle Adimari, Toscan 145/625

Mjuk och fruktig

Langhe Arneis 2024, Cascina Rabaglio, Piemonte 155/695

Pinot Grigio 2025, La Buse dal Lof, Friuli 165/725

Fylligt och komplext

Etna Bianco ”Trainara” (Carricante, Cataratto), Generazione Alessandro, Sicilia 195/875

Soave Superiore Riserva 2024 (100% Garganega), Villa Canestrari, Veneto 175/785

Vini Rose

Pinot Grigio Blush 2025, Viticoltori Friulani La Delizia, Friuli 135/575

Tanbe Rose (Corvina, Corvinone), Villa Canestrari, Veneto 165/725

Vini Rossi

Lättddrucket och fruktigt

Valpolicella Classico 2024, Pietro Zardini, Veneto 155/695

Langhe Nebbiolo 2024, Cascina Rabaglio, Piemonte 175/785

Medelfylligt och fruktigt

Terre di Mario Rosso, NV, blend di uve selezionate, Abruzzo 125/525

Barbera 2023, Castello di Cigognola, Lombardia 155/685

Schioppettino di Prepotto 2023, La Buse dal Lof, Friuli 185/825

Rikt, komplext och välstrukturerat

Rosso di Montalcino 2022 (Sangiovese), San Lorenzo, Toscana 195/895

Rosignol Rosso 2020, Appassimento della Valpolicella, Pietro Zardini, Veneto 195/895

Barolo Monforte d’Alba 2021 (Nebbiolo), podere Ruggeri Corsini, Piemonte 215/995



PRIMI

Pastarätter

FETTUCCINE CON FILETTO E PANCETTA (BACON)

IN SALSA ROSA

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

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 kalvfile toppas med citronzest och färsk tryffel. 285:-

BIGOLI AI FRUTTI DI MARE

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

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD



SECONDI

Huvudrätter

FILETTO ALL'AMARONE

Grillad oxfile tournedos, serverad med en fyllig amaronesås, grillad sparris, marinerad grönkålssallad och ungsrostade potatisar. 425:-

BISTECCA DI CONTROFILETTO DI MANZO

Grillad Black Angus Rygbiff serveras med rödvinsås, basilikasmör, broccolisparis, pommes och tomat sallad. 415:-

FILETTO DI SALMERINO

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

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD



DOLCI E CAFFÉ

Desserten & Kaffe

TIRAMISÙ 119:-

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

Rekommenderat dessertvin:

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

PANNACOTTA AL PISTACCHIO 115:-

Pistagepannacotta med marinerade jordgubbar, krossade pistagenötter och mynta.

Rekommenderat dessertvin:

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

SORBETTO 105:-

Två kulor sorbet. Fråga vad vi serverar idag.

Rekommenderat dessertvin:

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



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

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 tomat och Mozzarella.



MARGHERITA 195:-

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

BOSCO DI PARMA 225:-

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

VERDURE 215:-

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

ALLA DIAVOLA 215:-

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

PEPPERONI CON RICOTTA 225:-

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

FRUTTI DI MARE 235:-

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

FILETTO DELLA CASA 245:-

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

Pizze Bianche

TARTUFATA E AFFUMICATA 225:-

Tryffelkräm, shiitake, skogschampinjoner och rökt provoloneost.

CHEVRE 195:-

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

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 Vitlökscreme.



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



Kaffe, Espresso, Macchiato 36:-

Cappuccino 49:-

Caffè latte 55:-

Dubbel Espresso / Macchiato 45:-

Husets mörka chokladtryffel 65:-



KAFFEDRINK
5 cl 160:-

IRISH COFFEE
Jameson, Kaffe

VI ÄR EN KONTANTFRI RESTAURANG / WE ARE CASH FREE

IL FORNO ITALIANO

ITALIENSKT KÖK

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

web / ilfornoitaliano.se facebook / ilfornoitaliano Instagram / ilfornoitalianouppsala