# *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, 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:-

# 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 Päron 80:-

### ALKOHOLFRITT
Läsk 33 cl 45:-

Peroni Libera Alkoholfri öl 33cl 65:-

”Roadtrip” Alkoholfri IPA, Uppsala Brygghus 33cl 65:-

Alkoholfri Cider Päron 33 cl 65:-

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



### EKOLOGISK ITALIENSK LÄSK
Lemonade. Apelsin, Blodapelsin 65:-



## 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:-





# 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 ugnsrostad färsk buffelmozzarella, hackad tomat, vitlök, olivolja, basilika och lök, toppad med balsamicopärlor och Prosciutto di Parma 16 månader.

VEGANSKT ALTERNATIV

170:-

### TARTARE DI TONNO

Tonfisktartar med soja, lime och avokadokräm, blandad med selleri och söt honungsmelon. Toppas med citronpärlor och fint rivet citronskal.
185:-

### CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO

Oxfilécarpaccio, salsa piccante, rostade pinjenötter, soltorkade tomater, friterad kapris och balsamicopärlor. Toppad med Västerbottenschip.
185:-

### RAVIOLO FRITTO RIPIENO

Friterad pastakuddar, fyllad med stracciatella och rosmarin, toppad med rostade hasselnötter och honung.
170:-

### SAUTE AI FRUTTI DI MARE

Skaldjur sautérade i olivolja, tomat sås, vitt vin och stark nduja
180:-



FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD



# PRIMI

## *Pastarätter*

**FETTUCCINE CON FILETTO E PANCETTA (BACON) IN SALSA ROSA**
Fettuccine med oxfilé, Parmgiano Reggiano, grönsaker samt salsa, toppas med knaperstekt bacon.
285:-

**RIGATONI IN SALSA ALLE ZUCCHINE E FUNGHI**
Rigatoni i krämig zucchinisås med svamp, toppad med rostade pistagenötter, finhackad morot och zucchini.
**VEGANSK**
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**
275:-

**MACCHERONI AL TARTUFO E FILETTO DI VITELLO**
Maccheroni i krämig tryffelsås med kalvfilé toppas med citronzest och färsk tryffel.
285:-

**RAVIOLI CASERECCI RIPIENI CON PROVOLONE**
Våra egna ravioli fyllda med provolaost och kantareller, serverade i en krämig kantarellsås. Toppas med rostade krossade hasselnötter och smörstekta kantareller.
**VEGETARISK**
295:-

**BIGOLI AI FRUTTI DI MARE**
Bigoli med vitlöksdoftande skaldjur, hemgjord hummerfond, chili, vitt vin och persilja.
285:-

**RISOTTO AI FUNGHI E TARTUFO**
Krämig risotto med blandad svamp, toppad med färsk svart tryffel, rostade hasselnötter och Parmigiano Reggiano.
285:-



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. Serveras med rostade ugnsbakad potatis
445:-

**STINCO DI AGNELLO AL FORNO**
12 timmar lågtempad lammlägg, serverad med saffransrisotto och gremolata.
385:-

**SALTIMBOCCA ALLA "IL FORNO"**
Grillad kalvfilé lindad med prosciutto och färsk salvia. Serveras med grön sparris, broccolisparris, skysås och rostade ugnsbakade potatis.
385:-

**ENTRECOTE DI BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA**
Grillad entrecôte serveras med rödvinsås, basilikasmör, grillad sparris, broccolisparris, pommes och tomatsallad
445:-

**FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO**
Lättgrillad färsk torsk serveras med hemgjord gnocchi, slungad i en krämig saffranssås, toppad med löjrom.
415:-

**CACCIUCCO "IL FORNO STYLE"**
Fiskgryta i het tomatsås med dagens fisk, blåmusslor och handskalade räkor serveras med saffransaioli och potatis.
345:-

**SALLAD**
Som tillbehör 65:-
Som huvudrätt 195:-
Blandsallad med lime- och myntadressing, vegansk ost och rostade hasselnötter.
**VEGANSK**



FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD



# TRIPUDIO DI CARNI ALLA GRIGLIA

**BISTECCA ALLA FIORENTINA**
Hängmörad, tjock och mör T-bonestek 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
1 795:-

**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 provoloneöst.

**CARPACCIO 215:-**
Fior di latte, ricottakräm, bresaola, rucola, Parmigiano Reggiano DOP, citron, olivolja och Parmesankräm smaksatt med citron.

## *Övrigt*

**SALLAD 65:-**
Blandsallad med lime- och myntadressing, vegansk ost och rostade hasselnötter.
VEGANSK

**CREMA DI PIZZE 25:-**
*Välj mellan:* Basilikakräm, Basilikapesto, Chilitapenade, Parmesankräm smaksatt med citron eller Vitlökscrème.

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

# DOLCI E CAFFÉ
## *Desserter Et Kaffe*



**TIRAMISÙ 120:-**
*Hemlagad Tiramisú:* 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.
LAKTOS- OCH GLUTENFRI
*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:-**
Osttallrik 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.

*Fråga gärna personalen om vår*
*Grappameny*
*som är framtagen i samarbete med*
*La Distilleria Villa de Varda*

VILLA deVARDA



Bryggkaffe, Nespresso, Macchiato 36:-
Cappuccino 49:-
Caffè latte 55:-
Dubbel Nespresso / Macchiato 45:-
Islatte 55:-
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 alpområdena i Trentino Alto adige och Lombardiet till den stekande solen på Sicilien.

Fråga gärna personalen om förslag till de maträtter ni väljer.






### *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 V*alpolicella*.

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

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

### *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 sdean 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*.

# 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, Toscana | 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*** | | |
| ***Lättdrucket 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 |

***På följande sidor presenterar vi fler flaskrekommendationer***

*Vi reserverar oss för att presenterade årgångar kan vara slut.*

# LA NOSTRA SELEZIONE A BOTTIGLIA

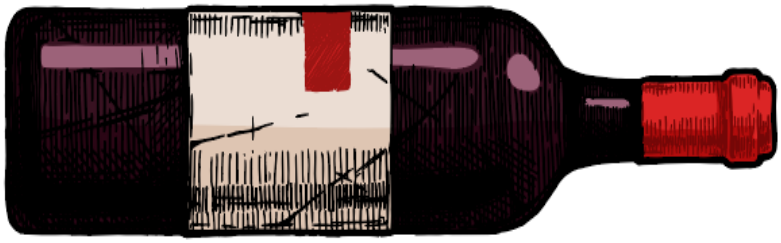


Varje flaska vin är sitt eget lilla mikrokosmos och organiska kemiexperiment.
I en äldre en flaska har de många olika fysikaliska och kemiska reaktionerna hunnit längre.
Det är detta som bygger smakkomplexiteten som bara kan vinnas med tiden,
men det har också sina risker.

Rekommendation: Förbeställ den valda flaskan innan ditt besök

*Vi reserverar oss för att presenterade årgångar kan vara slut.*

# STÖRRE FLASKOR



## *Vini Rossi*

### *Veneto*

| | |
|---|---|
| Rosignol 2020, Appasimento della Valpolicella method (1,5 L), Pietro Zardini | 1700 |
| Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2019 (1,5 L), Pietro Zardini | 1950 |
| Amarone della Valpolicella 2019 (1,5 L), Pietro Zardini | 3600 |
| Amarone Plenum 2009 (1,5 L), Villa Canestrari | 3900 |
| Amarone della Valpolicella 2017 (1,5 L), Pietro Zardini | 3900 |
| Amarone della Valpolicella 1998 (1,5 L), Masi Costasera | 4500 |
| Jeroboam Valpolicella Superiore Ripasso (3 L), Villa Canestrari | 5600 |
| Jeroboam Valpolicella Superiore Ripasso (5 L), Villa Canestrari | 9000 |
| Jeroboam Amarone della Valpolicella Riserva 2017 ”Plenum” (5 L), Villa Canestrari | 12500 |
| Salmanazar Valpolicella Superiore Ripasso (9 L), Villa Canestrari | 15000 |

### *Piemonte*

| | |
|---|---|
| Monferrato Rosso 2019 (1,5 L), Rus, azienda Agricola Casalone | 1800 |
| Barbera d´Alba Superiore 2019 (1,5 L), Cascina Rabaglio | 1950 |
| Barbaresco Meruzzano 2019 (1,5 L), Cascina Rabaglio | 2100 |
| Jeroboam Barolo Bussia 2017 (3 L), poderi Ruggeri Corsini | 6500 |
| Barbaresco 2017 Gaja Principe (1,5 L), Cascina Rabaglio | 2800 |
| Barbaresco 2015 Gaja Principe (1,5 L), Cascina Rabaglio | 3300 |
| Barolo Bussia 2020 (1,5 L), poderi Ruggeri Corsini | 3500 |
| Barbaresco 2014 Ca Grossa (1,5 L), Cascina Rabaglio | 3700 |
| Barbaresco 2013 Ca Grossa (1,5 L), Cascina Rabaglio | 3900 |

### *Friuli Venezia-Giulia*

| | |
|---|---|
| Merlot 2020, La Buse dal Lof | 1900 |
| Refosco dal Peduncolo Rosso 2018 (1,5 L), La Buse dal Lof | 2200 |

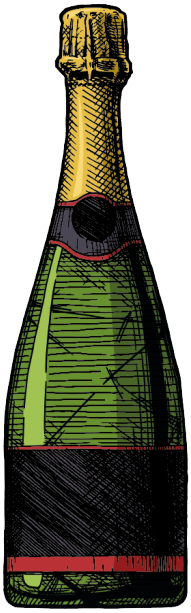
### *Toscana*

| | |
|---|---|
| Brunello di Montalcino ”Bramante” 2016 (1,5 L), Tenuta San Lorenzo | 3800 |
| Brunello di Montalcino ”Bramante” 2014 (1,5 L), Tenuta San Lorenzo | 3900 |

### *Campania*

| | |
|---|---|
| Taurasi 2017 (1,5 L), Cantina di Prisco | 2700 |

*Vi reserverar oss för att presenterade årgångar kan vara slut.*



# *Mousserande*

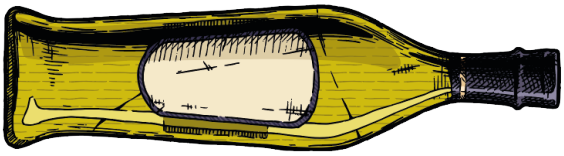
## MAGNUMFLASKA

| | |
|---|---|
| Prosecco Extra Dry, Naonis, Friuli | 1200 |
| Monvasia Spumante Metodo Classcio, (Malvasia Greca)<br>Azienda Agricola Casalone, Piemonte | 1500 |

## 75 CL

| | |
|---|---|
| Prosecco Rose Milesimato 2021 (Glera & Pinot Nero), Stocco, Friuli | 675 |
| PetNat Metodo Ancestrarle (Pecorino, Riesling, Chardonnay), Jasci & Marchesani, Abruzzo | 725 |
| Franciacorta Brut 2021, cuvee N.7 (100% Chardonnay), Lo Sparviere, Lombardia | 975 |
| Franciacorta Saten Brut 2020 (100% Chardonnay), Lo Sparviere, Lombardia | 1500 |
| Monvasia Spumante, Edizione Speciale 100 mesi, Brut Nature,<br>(Malvasia Greca), Azienda Agricola Casalone, Piemonte | 1100 |
| Clo Clo Rose NV (100% Pinot Nero), Alessandra Divella, Lombardia | 1650 |
| Spumante Metodo Classico 2017, Brut Nature, ”Late Disgorged”<br>(Cataratto), Alessandro di Camporeale, Sicilia | 2200 |
| Solera 2014-2018, (100% Chardonnay), Alessandra Divella, Lombardia | 2500 |
| Esterlin Brut Nature 2009, Champagne | 1800 |
| 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 |

*Vi reserverar oss för att presenterade årgångar kan vara slut.*



# Vini Bianchi

## *Friuli Venezia-Giulia*

| | |
|---|---|
| Ribolla Gialla 2023, La Buse dal Lof | 750 |
| Chardonnay 2024, La Buse dal Lof | 750 |
| Sauvignon 2024, La Buse dal Lof | 750 |
| Ribolla Gialla 2013, Gravner | 2200 |

## *Trentino Alto-Adige*

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

## *Veneto*

| | |
|---|---|
| Rosignol Bianco 2023, (Tai, Garganega, Chardonnay) Pietro Zardini | 650 |
| Lugana 2024 (Trebbiano di Lugana), Pietro Zardini | 825 |

## *Lombardia*

| | |
|---|---|
| Riesling 2024, Pratello | 750 |

## *Piemonte*

| | |
|---|---|
| Langhe Bianco 2024 (Arneis, Sauvignon, Chardonnay), poderi Ruggeri Corsini | 695 |
| Riesling 2019, Cascina Rabaglio | 750 |
| Chardonnay 2023 ”Lolly”, poderi Ruggeri Corsini | 875 |
| Nascetta 2024, Francone | 895 |
| Timorasso 2022, Fiorella Bertino | 950 |
| Derthona Costa del Vento 2016, Timorasso, Vignetti Massa | 1450 |
| Rossj-Bass 2023 (100% Chardonnay), Gaja | 1945 |
| Alteni di Brassica 2021 (100% Sauvignon), Gaja | 2750 |
| Gaja & Rey 2022 (100% Chardonnay), Gaja | 4890 |

*Vi reserverar oss för att presenterade årgångar kan vara slut.*

## *Marche*

| | |
|---|---|
| Verdicchio Castelli di Jesi 2024, Vignamato | 695 |
| Campo delle Oche, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 2016, Fattoria San Lorenzo | 990 |
| Il San Lorenzo Bianco 2008 (Verdicchio), Fattoria San Lorenzo | 1990 |

## *Toscana*

| | |
|---|---|
| Ca Marcanda Vistamare 2022 (Vermentino, Viognier, Fiano), Gaja | 1500 |

## *Umbria*

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

## *Abruzzo*

| | |
|---|---|
| Pecorino 2024, Jasci&Marchesani | 750 |
| Trebbiano d Abruzzo 2015, Valentini | 2500 |

## *Campania*

| | |
|---|---|
| Falanghina ”Bonee”, Masseria Frattasi | 650 |
| Fiano d´Avellino 2021, Di Prisco | 695 |
| Greco di Tufo 2021, Di Prisco | 725 |
| Coda di volpe, Di prisco 2022 | 750 |
| Falanghina Vendemmia Tardiva ”Donnalaura”, Masseria Frattasi | 1400 |

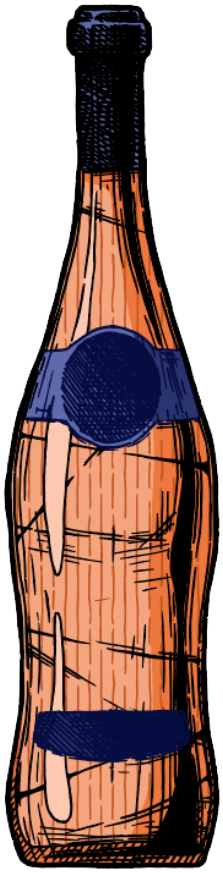
## *Sicilia*

| | |
|---|---|
| Benede 2024 (Cataratto), Alessandro di Camporeale | 695 |
| Monreale Bianco (100% Cataratto), Alessandro di Camporeale | 850 |
| Etna Bianco ”Trainara” (100% Carricante), Alessandro di Camporeale | 895 |
| Etna Bianco ”Idda” 2021 (100% Carricatente), Gaja | 1300 |
| Etna Bianco ”Anthemis” (100% Carricante), Monteleone | 1600 |

## *Sardegna*

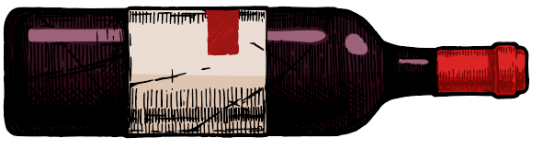
| | |
|---|---|
| Villa di Chiesa 2020 (Vermentino, Chardonnay), Santadi | 1400 |

*Vi reserverar oss för att presenterade årgångar kan vara slut.*



# Vini Rosé

| | |
|---|---|
| Langhe Rose 2021, (100% Nebbiolo), poderi Ruggeri Corsini, Piemonte | 625 |
| Rosato ”La Beppa” (Sangiovese), Colle Adimari, Toscana | 650 |
| Pinot Grigio Ramato 2021, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali | 675 |
| Orchis Purpurea (Aglianico), Campania | 760 |
| Rosato Toscana (Sangiovese), San Lorezno, Toscana | 950 |
| Rosantico 2017 (Moscato Rosa), Bressan, Friuli | 1600 |



# Vini Rossi

## *Friuli Venezia Giulia*

| | |
|---|---|
| Merlot 2024, La Buse dal Lof | 725 |
| Schioppetino ”Scacco Rosso” 2022, La Buse dal Lof | 795 |
| Refosco dal Peduncolo Rosso 2022, La Buse dal Lof | 895 |
| Pinot Nero 2020, Le Due Terre | 1150 |
| Schioppettino di Prepotto Riserva 2019, La Buse dal Lof | 1200 |
| Schioppettino 2018, Bressan | 1300 |
| Pinot Nero 2018, Bressan | 1300 |
| Schioppettino di Prepotto, Ronchi di Cialla 2009 | 1300 |
| Ghiardo 2018 (Schioppettino, Refosco, Merlot), La Buse dal Lof | 1400 |
| Schioppettino Bressan 2015 | 1500 |
| Schioppettino di Prepotto, Ronchi di Cialla 1996 | 1900 |
| Pignolo 2004, Bressan | 2500 |
| Rosso Breg 2007 (Pignolo), Gravner | 4500 |

## *Trentino Alto-Adige*

| | |
|---|---|
| Pinot Nero 2021, Steinhaus | 895 |

## *Veneto*

| | |
|---|---|
| Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2021, Pietro Zardini | 895 |
| Austero 2021, Corvina Veronese, Pietro Zardini | 895 |
| Amarone della Valpolicella 2018, Pietro Zardini | 1100 |
| 70/30, 2019 (Corvina, Cabernet), Pietro Zardini | 1600 |
| Amarone della Valpolicella PLENUM 2015, Villa Canestrari | 1800 |
| Valpolicella Superiore 2018 ´´Hercules´´, Pietro Zardini | 1900 |
| Amarone della Valpolicella Riserva 2016, Pietro Zardini | 1900 |
| Amarone della Valpolicella Riserva 2014, Villa Canestrari | 2200 |
| Amarone della Valpolicella 2007, Masi, Campolongo di Torbe | 2300 |
| Amarone della Valpolicella Riserva 2019, Pietro Zardini | 2900 |
| DECEM, Amarone della Valpolicella Riserva 2012, Pietro Zardini | 3200 |
| Valpolicella Superiore 2017, Dal Forno Romano | 4200 |
| Amarone della Valpolicella, Dal Forno Romano 2017 | 4500 |
| Amarone della Valpolicella 2000, Quintarelli | 9500 |
| Amarone della Valpolicella 1999, Bertani | 4500 |
| Amarone della Valpolicella 1995, Masi Campolongo di Torbe | 4500 |

*Vi reserverar oss för att presenterade årgångar kan vara slut.*

## *Lombardia*

| | |
|---|---|
| Garda Rosso ”Mille 1” (Corvina, Rebo, Merlot), Pratello | 750 |
| Nero per Sempre 2019 (Rebo), Pratello | 1350 |

## *Piemonte*

BAROLO (NEBBIOLO)

| | |
|---|---|
| Barolo bricco San Pietro 2021, poderi Ruggeri Corsini | 1300 |
| Barolo Bussia 2021, poderi Ruggeri Corsini | 1500 |
| Barolo Castelletto 2019, Fortemasso | 1800 |
| Barolo Riserva Bussia 2016, poderi Ruggeri Corsini | 1950 |
| Barolo Castelletto 2017, Fortemasso | 2200 |
| Barolo Riserva 2013, Ellena Giuseppe | 2400 |
| Barolo blend ‘82 ’03 ’14, Borgogno | 2600 |
| Barolo 1968, Bersano | 3200 |
| Barolo Castelletto Riserva 2015, Fortemasso | 3200 |
| Barolo 2017, Burlotto, Cannubi | 3750 |
| Barolo 2015 Pira, Roagna | 3900 |
| Barolo Castelletto Riserva 2013, Fortemasso | 4200 |
| Barolo Bussia 2018, Aldo Conterno | 4200 |
| Barolo 2006, Burlotto Verduno, vigneto Monvigliero | 4500 |
| Barolo 2016 Bruno Giacosa | 4800 |
| Barolo Villero 2000, Giuseppe Mascarello | 5400 |
| Barolo Faletto 2003, Bruno Giacosa | 5850 |
| Barolo 2016 Bruno Giacosa Falletto | 6800 |
| Barolo Paje vecchie vigne 2012, Roagna | 7350 |
| Barolo 2018, Bartolo Mascarello | 7600 |
| Barolo Arione 2015, Giacomo Conterno | 7800 |
| Barolo Sperss 2020, Gaja | 8200 |

BARBARESCO (NEBBIOLO)

| | |
|---|---|
| Barbaresco 2019 Merruzzano, Cascina Rabaglio, Piemonte | 995 |
| Barbaresco ”I Patriarchi” 2021, Francone | 1100 |
| 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, Giuseppe Cortese Rabaja 1996 | 2900 |
| Barbaresco 2005, vigneto Gallina, La Spinetta | 3500 |
| Barbaresco Paje 2015, Roagna | 3900 |

*Vi reserverar oss för att presenterade årgångar kan vara slut.*

ÖVRIGA

| | |
|---|---|
| Dolcetto d´Alba 2024, Cascina Rabaglio, Piemonte | 695 |
| Barbera d´Alba 2023, poderi Ruggeri Corsini | 695 |
| Barbera d´Alba 2023, Cascina Rabaglio | 750 |
| Barbera d´Alba Superiore 2018, Cascina Rabaglio | 850 |
| Barbera d´Alba Superiore ”Armujan” 2023, poderi Ruggeri Corsini | 895 |
| Langhe Nebbiolo Anfora 2023, Francone | 895 |
| Pinot Nero ”Argamakov” 2021, poderi Ruggeri Corsini | 950 |
| Albarossa 2022, podere Ruggeri Corsini | 950 |
| Cerreta Gran vigneto 2004, Vigneti Massa (50% Nebbiolo, 30% Barbera, 15% Croatina, 5% Freisa) | 1950 |
| Sito Moresco 1992, Nebbiolo, Gaja | 2950 |

MONFERRATO

| | |
|---|---|
| Grignolino 2024, Casalone | 750 |
| Monferrato Rosso 2022, Casalone | 895 |

## *Emilia-Romagna*

| | |
|---|---|
| Montepirolo 2019 (100% Cabernet Sauvignon), San Patrignano | 895 |

## *Toscana*

CHIANTI

| | |
|---|---|
| Chianti Governo all´uso toscano 2024, Colle Adimari | 650 |
| Chianti Classico 2022, Villa Trasqua | 675 |
| Chianti Riserva 2023, Colle Adimari | 785 |
| Chianti Classico Riserva 2020, Villa Trasqua | 825 |
| Chianti Classico Gran Selezione 2023, Villa Trasqua | 990 |
| Panzanello 2015 (Sangiovese, Merlot), Il Manunzio | 1250 |
| I Sodi di San Niccol 2013, (Sangioveto e Malvasia Nera), Castellare | 2100 |
| Flacianello della Pieve 2016, Sangiovese, Fontodi | 8500 |

*Vi reserverar oss för att presenterade årgångar kan vara slut.*

## MONTALCINO

| | |
|---|---|
| Rosso di Montalcino 2021, Scopone | 1100 |
| Rimani Toscana Rosso (50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot och Syrah, 20% Sangiovese), Scopone | 1200 |
| Brunello di Montalcino 2018, Scopone | 1400 |
| Brunello di Montalcino Bramante 2014, Tenuta San Lorenzo | 1695 |
| Brunello di Montalcino 2020, Scopone | 1800 |
| Brunello di Montalcino 2019, San Lorenzo | 1900 |
| Brunello di Montalcino Sorgente 2017, Podere Salicutti | 2100 |
| Brunello di Montalcino Pieve Santa Restituta 2018, Gaja | 2200 |
| Brunello di Montalcino Piaggione 2017, Podere Salicutti | 2500 |
| Brunello di Montalcino 2016, San Lorenzo | 2500 |
| Solengo 2013 (Cabernet Sauvigon, Petit Verdot, Merlot, Syrah), Tenuta di Argiano | 2700 |
| Brunello di Montalcino 1999, Il Marroneto | 2900 |
| Brunello di Montalcino Renina 2018, Gaja | 2900 |
| Brunello di Montalcino Teatro 2016, Podere Salicutti | 3750 |
| Brunello di Montalcino 2010, Casanova di Neri | 3800 |
| Brunello di Montalcino riserva 2013 ´”Bramante´”, San Lorenzo | 4500 |
| Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2010, Casanova di Neri | 9000 |
| Brunello di Montalcino 2006, San Lorenzo | 10500 |
| Brunello di Montalcino 2020, Soldera Case Basse | 15000 |

## BOLGHERI

| | |
|---|---|
| Bolgheri Rosso ”Pievi” 2022 (Merlot, Cab. Sauv, Sangiovese), Fabio Motta | 950 |
| Ca´Marcanda Promis 2021 (Merlot, Syrah, Sangiovese), Gaja | 1500 |
| Bolgheri Rosso Superiore ”Le Gonnare” 2021 (Merlot, Cab. Sauv), Fabio Motta | 1800 |
| Tignanello 2015 (Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Cabernet Franc 5%), Marchesi Antinori | 3750 |
| Tignanello 2010 (Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Cabernet Franc 5%), Marchesi Antinori | 4800 |
| Camarcanda 2019 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot), Gaja | 5000 |
| Ornellaia Bolgheri Superiore 2021 Artist label ”Vendemmia d´artista La Generosita” (53% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, | 6500 |
| Solaia, Bolgheri 2011 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese), Marchesi Antinori | 6500 |
| Sassicaia 2018 (70% Cabernet Sauvignon, 30%Sangiovese), Tenuta San Guido | 7500 |
| Ornellaia Bolgheri Superiore 2009 (52% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 21% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot), Tenuta dell´Ornellaia | 7500 |
| 15% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot), Frescobaldi | |
| Sassicaia 2008, (70% Cabernet Sauvignon, 30%Sangiovese) Tenuta San Guido | 8900 |
| Sassicaia 1998, (70% Cabernet Sauvignon, 30%Sangiovese) Tenuta San Guido | 10200 |
| Sassicaia 1997, (70% Cabernet Sauvignon, 30%Sangiovese) Tenuta San Guido, | 11500 |
| Massetto 2010 (100% Merlot), Tenuta dell´Ornellaia | 16000 |

## MAREMMA TOSCANA

| | |
|---|---|
| Tinnata Syrah 2016, Monteverro | 2500 |
| 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 |
| Monteverro 2009 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot) | 3500 |

*Vi reserverar oss för att presenterade årgångar kan vara slut.*

## *Abruzzo*

| | |
|---|---|
| Montepulciano d´Abruzzo 2023, Jasci&Marchesani | 795 |
| Montepulciano d´Abruzzo riserva 2020, Jasci&Marchesani | 1500 |

## *Umbria*

| | |
|---|---|
| Sagrantino di Montefalco 2016, Campo alla Cerqua, Tabarrini | 1350 |
| Sagrantino di Montefalco 2000, Colpetrone | 2700 |
| Sagrantino di Montefalco 1999, Colpetrone | 2900 |

## *Campania*

| | |
|---|---|
| Aglianico 2019, Di Prisco | 795 |
| Aglianico 2021 ´´Iovi Tonant´´, Masseria Frattasi | 1450 |
| Taurasi 2015 (100% Aglianico), Di Prisco | 1600 |
| Terre di Lavoro 2009 (Aglianico, Piedirosso), Fattoria Gallardi | 2200 |
| Terre di Lavoro 2005 (Aglianico, Piedirosso), Fattoria Gallardi | 3200 |
| Terre di Lavoro 2008 (Aglianico, Piedirosso), Fattoria Gallardi | 2500 |
| Kapnios, 2020 Aglianico Appasimento method, Masseria Frattasi | 2600 |
| Terre di Lavoro 2006 (Aglianico, Piedirosso), Fattoria Gallardi | 2900 |

## *Calabria*

| | |
|---|---|
| Piroci 2019 (100% Nerello Calabrese), Bacelieri | 950 |

## *Marche*

| | |
|---|---|
| Rosolaccio 2024, (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Montepulciano), Vignamato | 595 |

## *Puglia*

| | |
|---|---|
| Primitivo 2021, Tenute Sannella | 650 |

## *Sicilia*

| | |
|---|---|
| Nero d´Avola ´´Donnata´´ 2022, Alessandro di Camporeale | 695 |
| Monreale Perricone 2024, Alessandro di Camporeale | 725 |
| Etna Rosso 2019 ”Croceferro” (100% Nerello Mescalese), 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 Mescalese), Generazione Alessandro | 1650 |

## *Sardegna*

| | |
|---|---|
| Cannonau di Sardegna 2024, Nuraghe Supramonte | 695 |

*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
Instagram / ilfornoitalianouppsala

Vi ses på Instagram!