

APEROL SPRITZ 99KR  
APEROL, PROSECCO, TONIC SODA  
FROZEN PEACH BELLINI 99KR  
PROSECCO, PEACH NECTAR, STRAWBERRY

## Pre Dinner Drinks

ZERO SPRITZ 69KR  
ALCOLFRI SPRITZ  
NEGRONI 99KR  
HENDRICKS GIN, CARPANO CAMPARI



### Antipasti

#### Förrätter

TAGLIERE DELLA VALPOLICELLA 179KR / 289KR  
TYPISK CHARK/OST FRÅN VENETO OCH VALPOLICELLA

CARPACCIO DI PESCE SPADA \* 169KR  
RÖKT SVÄRDFISK CARPACCIO, CITRONETTE, PISTAGENÖTTER  
(INNEHÅLLER NÖTTER)

BRUSCHETTONA "MADE IN SUD" 169KR  
EN STOR ROSTAD BRUSCHETTA MED ÄKTA PACHINO TOMATER FRÅN  
SICILIEN SAMT BUFFELMOZZARELLA FRÅN CASERTA,  
FÄRSK BASILIKA OCH EKO EXTRAVERGINE OLIVOLJA

CARPACCIO DI BRESAOLA, FRUTTI DI BOSCO 169KR  
E PECORINO AL TARTUFO NERO \*  
BRESAOLA AV NÖTKÖTT, FÄRSKASKOGSBÄR,  
TRYFFEL PECORINO, FIKON VINCOTTO OCH TORKAD FIKON

### Focaccine

FOCACCINA ALL' AGLIO \*\* 99KR  
EXTRAVERGINE OLIVOLJA, VITLÖK

FOCACCINA ALL' AGLIO E PARMA \*\* 129KR  
EXTRAVERGINE OLIVOLJA, VITLÖK, PARMASKINKA

FOCACCINA POMODORO, OLIVE E RUCOLA \*\* 119KR  
EXTRAVERGINE OLIVOLJA, VITLÖK, TOMAT,  
OLIVER, RUCOLA

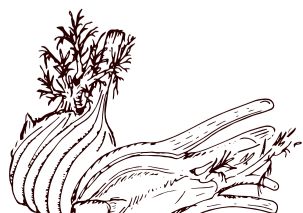
### Insalate

#### Sallader

INSALATA MISTA \*\*\* 89KR  
SALLAD MED BLANDADE SÄSONGSGRÖNSAKER

PERE, GORGO E PINOLI \* 179KR  
SALLAD, PÄRON, GORGONZOLA OST, CITRONETTE,  
ROSTADE PINJENÖTTER (INNEHÅLLER NÖTTER)

PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA E FICHI 189KR  
SALLAD, PARMASKINKA, BUFFELMOZZARELLA, TORKAD FIKON



### Antipasto Misto

#### Kvällens urval av Antipasti

EN BLANDNING AV TYPISK ITALIENSK

ANTIPASTI

FÖR 4 PERSONER

599 KR

## Menu Degustazione

### 3 Rätters meny Pasta/Pizza

399 KR

VÄLJ 1 FÖRRÄTT, 1 PASTA/PIZZA,  
1 DESSERT

### 3 Rätters meny Varmrätt

449 KR

VÄLJ 1 FÖRRÄTT, 1 VARMRÄTT,  
1 DESSERT

SPECIALKOST ELLER ALLERGIER?

SÄG GÄRNA

TILL DIN SERVITÖR !

### I Primi

#### Pasta

PAPPARDELLE AL GRANCHIO REALE 219KR  
ÄGGPASTA MED KUNGSKRABBA  
I EN LJUVLIG SKÅLDJURS SÅS

CANNELLONI AGLI ASPARAGI, 199KR  
SCAMPI E GAMBERI  
GRATINERADE PASTARULLAR FYLDA MED SPARRIS,  
MED HAVSKRÄFTA OCH HANDSKALADE RÅKOR FRÅN SMÖGEN

RAVIOLI AI FUNGHI E TARTUFO FRESCO 209KR  
ÄGGPASTA FYLDA MED BLANDAD SVAMP, ASIAGO OST  
OCH TRYFFEL SERVERAS MED FONDUTA AV FONTINA OST,  
TOPPAD MED RIVEN FÄRSK SVART TRYFFEL

PACCHERI RUMMO AL SUGO DI POMODORO 179KR  
"SAN MARZANO", SALSICCIA E BASILICO  
"RUMMO" DURUMPASTA SERVERAS MED EN MUSTIG TOMATSÅS AV  
SAN MARZANO TOMATER, ITALIENSK FÄRSK KORV,  
FÄRSKA BASILIKA OCH EKO EXTRAVERGINE OLIVOLJA

#### Risrätter

RISOTTO AI FUNGHI E BRASATO \* 199KR  
CARNAROLI RISERVA RIS, KARLJOHAN SVAMP,  
BRÄSERAD KALVHÖGREV I BARBERA VIN, VIT TRYFFELOLJA

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE \* 199KR  
CARNAROLI RISERVA RIS, BLANDADE SKALDJUR, BLÅMUSSLOR,  
HANDSKALADE RÅKOR FRÅN SMÖGEN, VITLÖK PERSILJA

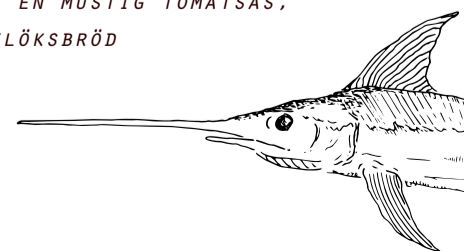
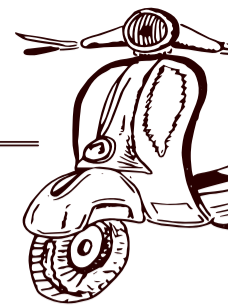
### I Secondi

#### Varmrätter

BRASATO AL BARBERA\*\*\* 269KR  
LÅNGKOKT BRÄSERAD KALVHÖGREV I BARBERA VIN,  
ROSTADE SÄSONGSGRÖNSAKER

TAGLIATA DI MANZO AI PORCINI, \* 299KR  
FONDUTA E TARTUFO NERO FRESCO  
STEKT RYGGBIFF SERVERAD MED KARLJOHAN SVAMP,  
FONTINA-OST SÅS OCH RIVEN FÄRSK SVART TRYFFEL

O`CIIOPPIN DI PESCE E CROSTACEI 269KR  
TYPISK NAPOLITANSK FISK OCH SKALDJURSSOPPA  
MED DAGENS FISK, HAVSKRÄFTA, RÅKOR, BLÅMUSSLOR,  
BLÄCKFISK OCH VONGOLE I EN MUSTIG TOMATSÅS,  
SERVERAS MED ROSTAD VITLÖKSBRÖD



GLUTENFRI \* LAKTOSFRI \*\* GLUTENFRI + LAKTOSFRI \*\*\*

## Röda Pizzor

MAGAZZINO 189KR  
TOMAT, MOZZARELLA, PARMASKINKA,  
GRANA PADANO, RUCCOLA

MARGHERITA DI BUFALA DOP 179KR  
TOMAT, MOZZARELLA, BASILIKA,  
BUFFELMOZZARELLA DOP (EFTER BAKNING)

DIAVOLA 179KR  
TOMAT, MOZZARELLA, STARK SALAMI FRÅN CALABRIA,  
OREGANO

PROSCIUTTO E FUNGHI 179KR  
TOMAT, MOZZARELLA, CHAMPINJONER,  
KOKT SKINKA FRÅN ITALIEN

NAPOLI \*\* 179KR  
TOMAT, ANJOVIS, KAPRISBÄR, TROPEA RÖDLÖK,  
TAGGIASCHE OLIVER

SALSICCIA E RICOTTA 189KR  
TOMAT, MOZZARELLA, RICOTTA OST,  
ITALIENSK FÄRSK KORV, RUCCOLA

VEGETARIANA 179KR  
TOMAT, MOZZARELLA, AUBERGINER, CHAMPINJONER,  
OLIVER, GRÖNA SPARRIS, LÖK, BASILIKA

FRUTTI DI MARE 199KR  
TOMAT, MOZZARELLA, BLANDAD SKALDJUR, BLÅMUSSLOR,  
HANDSKALADE RÄKOR FRÅN SMÖGEN, VITLÖK PERSILJA



## Vita Pizzor

BIANCA ALLA BUFALA, 189KR  
PROSCIUTTO DI PARMA E OLIO AL TARTUFO  
MOZZARELLA, PARMASKINKA, VITTRYFFELolja,  
GRANA PADANO, BUFFELMOZZARELLA (EFTER BAKNING)

BIANCA AL TARTUFO NERO FRESCO 209KR  
MOZZARELLA, TRYFFELPASTE, RIVEN FÄRSK SVART TRYFFEL,  
HYVLAD GRANA PADANO, LITE RUCCOLA

BIANCA PERE, GORGONZOLA E PINOLI 179KR  
MOZZARELLA, FÄRSKA PÄRON, GORGONZOLA OST,  
PINJENÖTTER (INNEHÅLLER NÖTTER)

BIANCA SALSICCIA, FRIARIELLI 179KR  
E BUFALA  
MOZZARELLA, ITALIENSK FÄRSK KORV,  
MAJROVANS GRÖNA BLAD,  
BUFFELMOZZARELLA (EFTER BAKNING)

## Le Pizze al Lievito Madre

VARA GENUINA ITALIENSKA  
STENUNGSBAKADE PIZZOR  
ÄR GJORDA AV SURDEG,  
JÄST MINST 24 TIMMAR  
VI ANVÄNDER BARA ÄKTA  
ITALIENSK RÅVAROR

ALLA PIZZOR GÅ BRA ATT FÅ  
GLUTENFRIA  
FÖR  
19 KR EXTRA

ESPRESSO MARTINI 119KR  
ABSOLUT VODKA, KAHLUA, ESPRESSO  
IRISH COFFEE 119KR  
JAMESON WHISKEY, KAFFE, FARINSOCKER, GRÄDDE

## Dessert Drinks

KAFFE KARLSSON 119KR  
BAILEYS, COINTREAU, KAFFE, GRÄDDE  
ICE COLD LIMONCELLO 48KR  
LEMON LIQUEUR FROM AMALFI COAST

## I Dessert

IL TIRAMISU' 89 KR  
KLASSISK ITALIENSK TIRAMISU

PANNA COTTA ALLO ZAFFERANO \* 89 KR  
E VANIGLIA CON SALSA DI MORE  
SAFFRAN OCH VANILJ SMAKSATT PANNACOTTA SERVERAS MED  
BJÖRNBÄRSÅS

BRIOSCIA SICILIANA  
CON GELATO AL CIOCCOLATO, NOCCIOLA E VANIGLIA 89 KR  
TYPISK EFTERRÄTT FRÅN SICILIEN GJORD AV BRIOCHES FYLLED MED  
CHOCKLAD, VANILJ OCH HASSELNÖTTERGLASS MED FÄRSKA SKOGSBÄR  
(INNEHÅLLER NÖTTER)

SORBETTO AL LIMONE E FRUTTA DI STAGIONE \*\*\* 89KR  
CITRON SORBET OCH SÄSONGSFRUKT

L'AFFOGATO AL CAFFÈ ESPRESSO \* 79KR  
VANILJGLASS I KAFFEKOPP MED DUBBEL ESPRESSO

CANTUCCI CON VIN SANTO 89KR  
MANDELSKORPOR FRÅN TOSCANA, SERVERAS MED ETT GLAS VIN SANTO  
(INNEHÅLLER NÖTTER)

FORMAGGI MISTI 139KR  
BLANDADE LIXIGA  
OSTAR MED TILLBEHÖR



GLUTENFRI\* LAKTOSFRI\*\* GLUTENFRI + LAKTOSFRI\*\*\*