

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)

MOZZARELLA DI BUFALA, 159KR
MELANZANE ALLA SCAPECE E PESTO
BUFFELMOZZARELLA FRÅN CASERTA, ÄKTA BASILIKA PESTO
FRYTERAD AUBERGINER INLAGT I VINÄGER (INNEHÅLLER NÖTTER)

TARTAR DI VITELLO, POLENTA CROCCANTE, 179KR
FONDUTA E TARTUFO NERO FRESCO *
RÅ TARTARE PÅ KALVFILE´, KNAPRIG POLENTA AV MAJS,
FONTINA-OST KRÄM, TOPPAD MED RIVEN FÄRSK SVART
TRYFFEL

BRUSCHETTE DI "TERRA" 149KR
BLANDADE KLASSISKA ITALIENSKA BRUSCHETTE

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

Focaccine

FOCACCIA ALL´ AGLIO E PARMA ** 129KR
EXTRAVERGINE OLIVOLJA, VITLÖK, PARMASKINKA

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

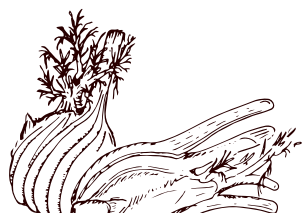
Insalate

Sallader

INSALATA MISTA *** 89KR
SALLAD MED BLANDADE SÄSONGSRÖNSAKER

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

MACCHERONI AL SUGO DI CINGHIALE 189KR
FÄRSK PASTA SERVERAS MED EN KRÄMIG SÅS AV LÅNGKOKT
VILDSVINSKARRE´ I CHIANTI VIN, KÖRSBÄRTOMATER,
ENBÄR, FÄRSKA ÖRTER

Risrätter

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

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

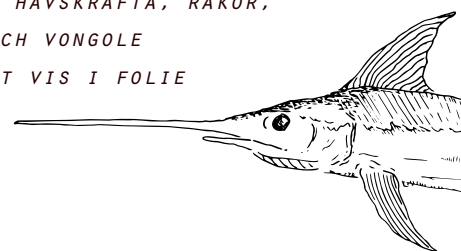
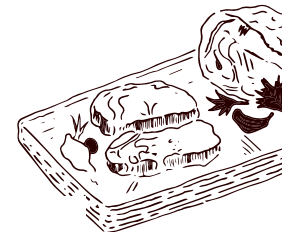
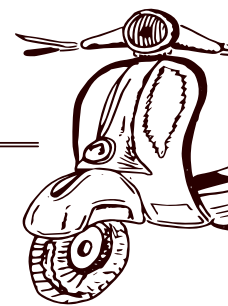
I Secondi

Varmrätter

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

FILETTO DI VITELLO AI PORCINI, 319KR
FONDUTA E TARTUFO NERO FRESCO
STEKT SOUSVIDE KALVFILE´ SERVERAD MED KARLJOHAN SVAMP,
FONTINA-OST SÅS, BLANCHERAD BABYSPENAT
OCH RIVEN FÄRSK SVART TRYFFEL

CARTOCCIO DI PESCE E CROSTACEI 289KR
IN "CARTA FATA"
UGNSBAKAD HÄLLEFLUNDRA, HAVSKRÄFTA, RÅKOR,
BLÄMUSSLOR, BLÄCKFISK OCH VONGOLE
PÅ ETT TYPISK ITALIENSKT VIS I FOLIE



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

Le Pizze al Lievito Madre

VARA GENUINA ITALIENSKA

STENUNGSBAKADE PIZZOR

ÄR GJORDA AV SURDEG,

JÄST MINST 24 TIMMAR

VI ANVÄNDER BARA ÄKTA

ITALIENSK RÅVAROR

Vita Pizzor



BIANCA ALLA BUFALA, 189KR

PROSCIUTTO DI PARMA E OLIO AL TARTUFO
MOZZARELLA, PARMASKINKA, VITTRYFFELOLJA,
GRANA PADANO, BUFFELMOZZARELLA (EFTER BAKNING)

BIANCA ALLA VALTELLINESE 189KR

MOZZARELLA, NÖT BRESAOLA, TALEGGIO, RUCCOLA

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)

BIANCA AL PESTO, SALSICCIA E 189KR

POMODORINI CONFIT
MOZZARELLA, ITALIENSK FÄRSK KORV, CONFITERAD TOMATER
ÄKTA ITALIENSK PESTO (INNEHÅLLER NÖTTER)

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' AL CIOCCOLATO DARK E ARANCIA 89 KR

VARIATION AV KLASSISK ITALIENSK TIRAMISU
MED MORK CHOCLAD, KANDERAD APELSIN

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
CHOCLAD, 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 OSTAR MED TILLBEHÖR

GLUTENFRI* LAKTOSFRI** GLUTENFRI + LAKTOSFRI***

