

APEROL SPRITZ 99KR  
APEROL, PROSECCO, TONIC SODA  
FROZEN PEACH BELLINI 89KR  
PROSECCO, PEACH NECTAR, STRAWBERRY

## Pre Dinner Drinks

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

### Aperitivi

#### Små rätter

BRUSCHETTE AL POMODORO \*\* 49KR  
ROSTAD BRÖD MED FÄRSK TOMATER OCH BASILIKA

MINI MOZZARELLE DI BUFALA \* 59KR  
SMÅ BUFFELMOZZARELLA FRÅN CASERTA, BASILIKA

CARPACCINO DI BRESAOLA \* 69KR  
BRESAOLA AV NÖTKÖTT, TRYFFEL PECORINO, FIKON VINCOTTO

OLIVE MISTE E CARCIOFI \*\*\* 69KR  
BLANDADE ITALIENSKA OLIVER SAMT KRONÄRTSKOCKA

PICCOLO FRITTO ALL'ITALIANA 79KR  
DAGENS ITALIENSKA FRITERADE SPECIALITET

PORCHETTA AL FORNO 79KR  
HEL UGNSBAKADE SPÄDGRIS

INSALATINA DI GAMBERETTI \* 89KR  
SMÅ SALLAD MED HANDSKALADE RÅKOR FRÅN SMÖGEN

FORMAGGI MISTI 89KR  
BLANDAD OSTAR MED TILLBEHÖR

### Focaccine

FOCACCIA ALL' AGLIO E PARMA \*\* 119KR  
EXTRAVERGINE OLIVOLJA, VITLÖK, PARMASKINKA

FOCACCIA POMODORO, OLIVE E RUCOLA \*\* 109KR  
EXTRAVERGINE OLIVOLJA, VITLÖK, TOMAT,  
OLIVER, RUCOLA

### Antipasti

#### Förrätter

TAGLIERE DELLA VALPOLICELLA 169KR / 279KR  
TYPISK CHARK/OST FRÅN VENETO OCH VALPOLICELLA

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

CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA \* 149KR  
TOMAT, BUFFELMOZZARELLA FRÅN CASERTA, BASILIKA

CULATELLO E MELONE \*\*\* 159KR  
DEN BÄSTA LUFTTORKADE SKINKA FRÅN VALPOLICELLA  
SAMT MELON

BRUSCHETTE DI "TERRA" 149KR  
BLANDADE KLASSISKA ITALIENSKA BRUSCHETTE

### Antipasto Misto

#### Kvällens urval av Antipasti

EN BLANDNING AV TYPISK ITALIENSK

ANTIPASTI

FÖR 4 PERSONER

499 KR

## Menu´ Degustazione

### 3 Rätters meny Pasta/Pizza

379 KR

VÄLJ 1 FÖRRÄTT, 1 PASTA/PIZZA,  
1 DESSERT

### 3 Rätters meny Varmrätt

439 KR

VÄLJ 1 FÖRRÄTT, 1 VARMRÄTT,  
1 DESSERT

SPECIALKOST ELLER ALLERGIER?  
SÄG GÄRNA  
TILL DIN SERVITÖR !

### Insalate

#### Sallader

INSALATA MISTA \*\*\* 79KR  
SALLAD MED BLANDADE SÄSONGSGRÖNSAKER

PERE, GORGO E PINOLI \* 169KR  
SALLAD, PÄRON, GORGONZOLA OST,  
ROSTADE PINJENÖTTER OCH CITRONETTE  
(INNEHÅLLER NÖTTER)

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

### I Primi

#### Pasta

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

CANNELLONI AGLI ASPARAGI, 189KR  
SCAMPI E GAMBERI  
GRATINERADE PASTARULLAR FYLDA MED SPARRIS,  
MED HAVSKRÄFTA OCH HANDSKALADE RÅKOR FRÅN SMÖGEN

LA VERA "PASTA ALLA NORMA" 179KR  
KLASSISK PASTA MED SAN MARZANO DOP TOMATER,  
EKO FÄRSK BASILIKA, AUBERGINER  
OCH RIVEN LAGRAD RICOTTA

BIGOLI AL RAGU´ BIANCO DI SALSICCIA 179KR  
E MANZO  
TYPISK ÄGGPASTA FRÅN VENETO SERVERAS MED  
VIT RAGU´ GJORD PÅ KALV HÖGREV OCH FÄRSK SALSICCIA

#### Risrätter

RISOTTO AI FUNGHI E BRASATO \* 189KR  
CARNAROLI RISERVA RIS, KARLJOHAN SVAMP,  
BRÄSERAD KALVHÖGREV, VIT TRYFFELOLJA

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

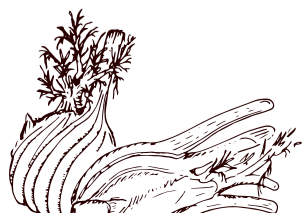
### I Secondi

#### Varmrätter

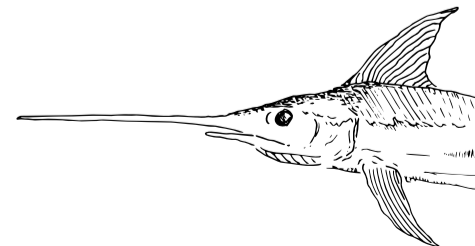
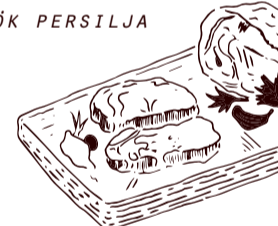
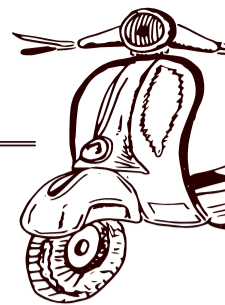
BRASATO AL BARBERA\*\*\* 269KR  
LÅNGKOKT BRÄSERAD KALVHÖGREV I BARBERA VIN,  
ROSTADE SÄSONGSGRÖNSAKER

BISTECCA CON L'OSSO ALLA MILANESE 299KR  
SOUSVIDE KALVRACK SERVERAD MED KLYFTPOTATIS  
OCH ÖRTMAJONNÄS

FANTASIA DI PESCE E CROSTACEI 279KR  
EN BLANDNING AV HAVETS LÄCKERHETER SAMT ROSTAD BRÖD



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



## Röda Pizzor

MAGAZZINO 179KR  
TOMAT, MOZZARELLA, PARMASKINKA,  
GRANA PADANO, RUCCOLA

MARGHERITA DI BUFALA DOP 169KR  
TOMAT, MOZZARELLA, BASILIKA,  
BUFFELMOZZARELLA DOP (EFTER BAKNING)

DIAVOLA 169KR  
TOMAT, MOZZARELLA, STARK SALAMI FRÅN CALABRIA,  
OREGANO

PROSCIUTTO E FUNGHI 169KR  
TOMAT, MOZZARELLA, CHAMPINJONER,  
KOKT SKINKA FRÅN ITALIEN

TONNO AFFUMICATO E PESTO ROSSO 189KR  
TOMAT, MOZZARELLA, RÖKT TONFISK CARPACCIO,  
SOLTORKADE TOMATER PESTO, RUCCOLA

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

SALSICCIA E RICOTTA 179KR  
TOMAT, MOZZARELLA, RICOTTA OST,  
ITALIENSK FÄRSK KORV, RUCCOLA

VEGETARIANA 169KR  
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,  
PROSCIUTTO DI PARMA E TARTUFO 189KR  
MOZZARELLA, PARMASKINKA, VITTRYFFELOLJA,  
GRANA PADANO, BUFFELMOZZARELLA (EFTER BAKNING)

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 ALLA NDUJA E MELANZANE 179KR  
MOZZARELLA, FÄRSKATOMATER, BASILIKA,  
RÖKT SCAMORZAOST, ITALIENSK AUBERGINER  
"NDUJA" (STARK FLÄSKKORVBLANDNING)

## 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 DU KAN ÄVEN FÅ  
GLUTENFRI  
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 PISTACCHIO 89 KR

VARIATION AV KLASSISK ITALIENSK TIRAMISU  
MED PISTAGENÖTTER KRÄM (INNEHÅLLER NÖTTER)

PANNA COTTA AL PROFUMO DI CANNELLA \* 89 KR  
E VANIGLIA CON SALSA DI CILIEGIE

KANEL OCH VANILJ SMAKSATT PANNACOTTA SERVERAS MED  
KÖRSBÄRSÅS

SFOGLIATA AL CIOCCOLATO,  
GELATO ALLA NOCCIOLA E SALSA AI LAMPONI 89 KR

TYPISK NAPOLITANSK EFTERRÄTT GJORT AV SMÖRDEG OCH CHOCLAD,  
SERVERAS MED HASSELNÖTTERGLASS OCH HALLONSÅS (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)

