



## Gli Antipasti

### Förrätter

*TAGLIERE DELLA VALPOLICELLA 169KR / 279KR*

*TYPISK CHARK/OST FRÅN VENETO OCH VALPOLICELLA*

*CARPACCIO DI BRESAOLA \* 149KR*

*BRESAOLA AV NÖTKÖTT, TRYFFEL PECORINO, FIKON VINCOTTO*

*CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA \* 149KR*

*TOMAT, BUFFELMOZZARELLA FRÅN CASERTA, BASILIKA*

*PESC´ E PESCE \* 149KR*

*RÖKT TONFISK TARTARE MED PISTAGENÖTTER,  
RULLAD SVÄRDFISK MED ÖRTER OCH RICOTTA*

### Sallader

*INSALATA MISTA \*\*\* 79KR*

*SALLAD OCH BLANDAD SÄSONGSGRÖNSAKER*

*PARMA, BUFALA E FICHI 189KR*

*SALLAD, PARMASKINKA, BUFFELMOZZARELLA, TORKAD FIKON EKO*

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



## Menu´ Degustazione

*3 Rätters meny Pasta/Pizza 369 KR*

*VÄLJ 1 FÖRRÄTT, 1 PASTA/PIZZA, 1 DESSERT*

*3 Rätters meny Varmrätt 419 KR*

*VÄLJ 1 FÖRRÄTT, 1 VARMRÄTT, 1 DESSERT*

*SPECIALKOST ELLER ALLERGIER?  
SÄG TILL!*

## Le Pizze al Lievito Madre

*VARA GENUINA ITALIENSK STENUNGSBAKADE PIZZOR  
ÄR GJORDA AV SURDEG, JÄST MINST 24 TIMMAR*

### 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 ALLA SALSICCIA, FRIARIELLI E BUFALA 179KR*

*MOZZARELLA, ITALIENSK FÄRSK KORV, MAJROVANS GRÖNA BLAD,  
BUFFELMOZZARELLA (EFTER BAKNING)*

*BIANCA ALLA CALABRESE 179KR*

*MOZZARELLA, FÄRSKA TOMATER, BASILIKA,  
"NDUJA" ITALIENSK FÄRSK STARK KORV*

## Le Pizze al Lievito Madre

*VARA GENUINA ITALIENSK STENUNGSBAKADE PIZZOR  
ÄR GJORDA AV SURDEG, JÄST MINST 24 TIMMAR*

### Röda Pizzor

*MAGAZZINO 179KR*

*TOMAT, MOZZARELLA, PARMASKINKA,  
GRANA PADANO, RUCCOLA*

*MARGHERITA DI BUFALA DOP 169KR*

*TOMAT, MOZZARELLA, BUFFELMOZZARELLA DOP (EFTER BAKNING)  
BASILIKA*

*DIAVOLA 169KR*

*TOMAT, MOZZARELLA, STARK SALAMI FRÅN CALABRIA,  
OREGANO*

*PROSCIUTTO E FUNGHI 169KR*

*TOMAT, MOZZARELLA, CHAMPINJONER,  
KOKT SKINKA FRÅN ITALIEN*

*TIROLESE 179KR*

*TOMAT, MOZZARELLA, TALEGGIO OST,  
SPECK (RÖKT SKINKA FRÅN DOLOMITI)*

*TONNO AFFUMICATO E PESTO ROSSO 189KR*

*TOMAT, MOZZARELLA, RÖKT TONFISK CARPACCIO,  
SOLTORKADE TOMATER PESTO, RUCCOLA*

### Focaccine

*FOCACCIA ALL´ AGLIO E PARMA 119KR*

*EXTRAVERGINE OLIVOLJA, VITLÖK, PARMASKINKA*

*FOCACCIA POMODORO, OLIVE E RUCOLA 109KR*

*EXTRAVERGINE OLIVOLJA, VITLÖK, TOMAT,  
OLIVER, RUCOLA*

# I Primi

## Pasta och risrätter



*TAGLIOLINI AL GRANCHIO REALE 219KR*

*ÄGGPASTA, KUNGSKRABBA*

*CANNELLONI AI FUNGHI 189KR*

*GRATINERADE PASTARULLADE FYLLDA MED FLERA SORTER AV SVAMP*

*LA VERA "POMODORO E BASILICO" 169KR*

*KLASSISK PASTA AV TRADITION MED SAN MARZANO DOP TOMATER,  
EKO FÄRSK BASILIKA, GRANA PADANO*

*CARMELLE SALSICCIA E TARTUFO ALLA PIEMONTESE 189KR*

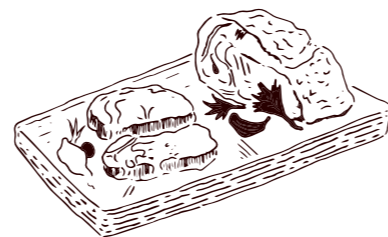
*EGGPASTA FILLED WITH SALSICCIA AND BLACK TRUFFLE  
SERVED WITH A TYPICAL SAUCE FROM PIEMONTE*

*RISOTTO AI FUNGHI E BRASATO\* 189KR*

*CARNAROLI RISERVA RIS, KARLJOHAN SVAMP,  
BRÄSERAD KALVHÖGREV, VIT TRYFFELolja*

# I Secondi

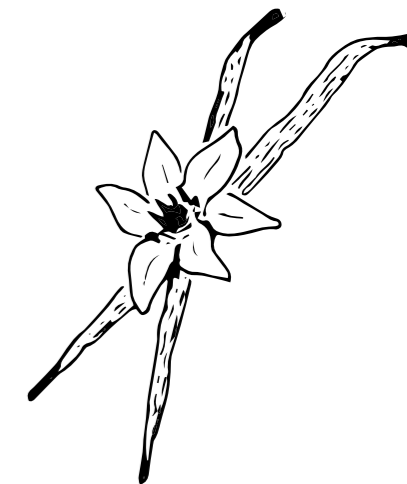
## Varmrätter



*BRASATO AL BARBERA\*\*\* 269KR*

*LÅNGKOKT BRÄSERAD KALVHÖGREV I BARBERA VIN,  
ROSTADE SÄSONGSGRÖNSAKER*

# I Dessert



*IL TIRAMISU' 89 KR*  
*KLASSISK ITALIENSK TIRAMISU*

*PANNA COTTA AL FRUTTO DELLA PASSIONE  
SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE E COINTREAU 89 KR*  
*PASSIONFRUKT PANNACOTTA, EXTRA DARK CHOCKLAD MED COINTREAU*

*LA CREMA COTTA ALLA VANIGLIA 89 KR*  
*ITALIENSK CREME BRULEE' SMAKSATT MED BOUBON VANILJ*

*L`AFFOGATO AL CAFFE' ESPRESSO 79KR*  
*VANILJGLASS I KAFFEKOPP MED DUBBEL ESPRESSO*