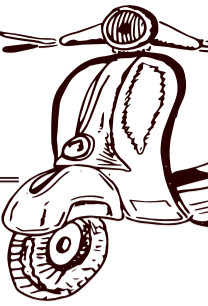


APEROL SPRITZ 135KR
APEROL, PROSECCO, TONIC SODA
PEACH BELLINI 135KR
PROSECCO, PEACH NECTAR, STRAWBERRY

HUGO SPRITZ 135KR
FLÄDERLIKÖR, PROSECCO, LIME
NEGRONI 135KR
HENDRICKS GIN, CARPANO, CAMPARI

Pre Dinner Drinks



Antipasto Misto

Kvällens urval av Antipasti

EN BLANDNING AV TYPISK ITALIENSK
ANTIPASTI
FÖR 4 PERSONER

599 KR



Antipasti

Förrätter

TAGLIERE DEL MAGAZZINO 189KR / 299KR
TRADITIONELL CHARK/OST FRÅN OLIKA REGIONER AV ITALIEN
SAMT TILLBEHÖR

CARPACCIO DI PESCE SPADA E BURRATA * 189KR
RÖKT SVÄRDFISK CARPACCIO, KRÄMIG BURRATA MOZZARELLA,
PACHINO KÖRSBÄRTOMATER, CITRON ZEST, ÖRTER OCH ITALIENSK EVOO

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

Focaccine

Utmärkt att dela

FOCACCINA ALL' AGLIO ** 109KR ✓
EXTRAVERGINE OLIVOLJA, VITLÖK

FOCACCINA ALL' AGLIO E PARMA ** 139KR
EXTRAVERGINE OLIVOLJA, VITLÖK, PARMASKINKA

FOCACCINA POMODORO OLIVE E RUCOLA ** 129KR ✓
EXTRAVERGINE OLIVOLJA, VITLÖK, TOMAT, OLIVER, RUCOLA

Insalate

Sallader

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

PERE, GORGO E PINOLI * 199KR ✓
SALLAD, PÄRON, GORGONZOLA OST, CITRONETTE,
ROSTADE ITALIENSK PINJENÖTTER (INNEHÅLLER NÖTTER)

PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA E FICHI 199KR
SALLAD, PARMASKINKA, BUFFELMOZZARELLA, TORKAD FIKON

VEGETARISK ✓

GLUTENFRI* LAKTOSFRI** GLUTENFRI+LAKTOSFRI***

Menu´ Degustazione

3 Rätters meny Pasta/Pizza

399 KR

VÄLJ 1 FÖRRÄTT, 1 PASTA/PIZZA,
1 DESSERT

3 Rätters meny Varmrätt

499 KR

VÄLJ 1 FÖRRÄTT, 1 VARMRÄTT,
1 DESSERT

Medan ni väntar

OLIVE ITALIANE E GRISSINI ** 89KR ✓
ITALIENSKA OLIVER MED HEMGJORD SURDEGSGRISSINI

PROSCIUTTO DI PARMA E GRISSINI ** 125KR
PARMA SKINKA MED HEMGJORD SURDEGSGRISSINI

CHIPS DI PARMIGIANO * 69KR ✓
HEMGJORD PARMESAN CHIPS

I Primi

Pasta

PACCHERI DELLA COSTIERA AMALFITANA 249KR
LYXIG DURUMPASTA "RUMMO" I EN SKALDJUR OCH FISK SÅS,
GJORT MED AMALFI KUSTEN VIS

LINGUINE RUMMO AL GRANCHIO REALE 249KR
LYXIG DURUMPASTA "RUMMO" MED KUNGSKRABBA
I EN LJUVLIG SKALDJURS SÅS

CANNELLONI AGLI ASPARAGI, SCAMPI E GAMBERI 229KR
GRATINERADE ÄGGPASTARULLAR FYLDA MED SPARRIS, HAVSKRÄFTA OCH
HANDSKALADE RÄKOR FRÅN SMÖGEN

RIGATONI NAPOLETANI AI POMODORI SAN MARZANO
E BURRATA 189KR
FÄRSK NAPOLITANSK PASTA MED SAN MARZANO TOMATER SÅS,
TOPPAD MED KRÄMIG BURRATA OCH BASILIKA

Risrätter

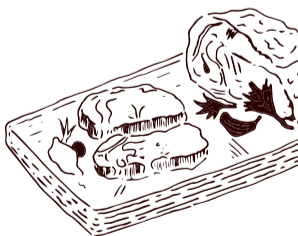
RISOTTO AI FUNGHI E BRASATO * 199KR
CARNAROLI RISERVA RIS, KARLJOHAN SVAMP, BRÄSERAD BLACK ANGUS HÖGREV
I BARBERA VIN, VIT TRYFFELOLJA

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE * 229KR
CARNAROLI RISERVA RIS, BLANDADE SKALDJUR, BLÅMUSSLOR,
HANDSKALADE RÄKOR FRÅN SMÖGEN, VITLÖK PERSILJA

I Secondi

Varmrätter

BRASATO DI MANZO ALLA PIEMONTESE * 289KR
LÅNGKOKT BRÄSERAD SVENSK HÖGREV I BARBERA VIN,
SERVERAS MED UGNSROSTADE SÄSONGSPRIMORER



SPECIALKOST ELLER ALLERGIER? SÄG GÄRNA TILL DIN SERVITÖR !

Röda Pizzor



Vita Pizzor

MAGAZZINO 199KR

TOMAT, MOZZARELLA, PARMASKINKA,
PARMIGIANO REGGIANO, RUCCOLA

MARGHERITA DI BUFALA DOP 189KR V

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

DIAVOLA 189KR

TOMAT, MOZZARELLA, OREGANO
STARK SALAMI FRÅN CALABRIA

PROSCIUTTO E FUNGHI 189KR

TOMAT, MOZZARELLA, CHAMPINJONER,
KOKT SKINKA FRÅN ITALIEN

SALSICCIA E RICOTTA 189KR

TOMAT, MOZZARELLA, RICOTTA OST,
ITALIENSK FÄRSK KORV, RUCCOLA

VEGETARIANA 189KR V

TOMAT, MOZZARELLA, PAPRIKA, CHAMPINJONER,
OLIVER, GRÖNA SPARRIS, LÖK, TOMATER, BASILIKA

FRUTTI DI MARE 229KR

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

ALLA PIZZOR GÅ BRA
ATT FÅ GLUTENFRIA
FÖR 35 KR EXTRA

BIANCA ALLA BUFALA, 209KR
PROSCIUTTO DI PARMA E OLIO AL TARTUFO
MOZZARELLA, PARMASKINKA, VITTRYFFELolja,
PARMIGIANO REGGIANO, BUFFELMOZZARELLA (EFTER BAKNING)

BIANCA ALLE CANTARELLE E BREASOLA 239KR
MOZZARELLA, KANTARELLER, BRESAOLA AV NÖTKÖTT
LITE RUCOLA, PARMIGIANO REGGIANO

BIANCA LOMBETTO ALL`AMARONE 229KR
E BURRATA

MOZZARELLA, KÖRSBÄRTOMATER, BASILIKA,
VALPOLICELLA SKINKA LAGRAD I AMARONE MUST,
KRÄMIG BURRATA-MOZZARELLA (EFTER BAKNING)

BIANCA PERE, GORGONZOLA E PINOLI 209KR V
MOZZARELLA, FÄRSKA PÄRON, GORGONZOLA OST,
ÄKTA ITALIENSKA PINJENÖTTER (INNEHÅLLER NÖTTER)

BIANCA SALSICCIA, FRIARIELLI 189KR
E BUFALA

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

ESPRESSO MARTINI 129KR

ABSOLUT VODKA, KAHLUA, ESPRESSO

IRISH COFFEE 129KR

JAMESON WHISKEY, KAFFE, FARINSOCKER, GRÄDDE

Dessert Drinks

KAFFE KARLSSON 129KR

BAILEYS, COINTREAU, KAFFE, GRÄDDE

ICE COLD LIMONCELLO 59KR

LEMON LIKÖR FRÅN AMALFI COAST

I Dessert

IL TIRAMISU' 99KR

KLASSISK ITALIENSK TIRAMISU

TORTINO DI CIOCCOLATO FONDENTE 99 KR
DAL CUORE MORBIDO

EN LITEN MORK CHOCLAD BAKELSE MED "MJUK HJÄRTA"
SERVERAD MED VANILJ GLASS OCH KROSSAD MANDEL CANTUCCINI
(INNEHÅLLER NÖTTER)

LA CREMA COTTA ALLA VANIGLIA * 99 KR

ITALIENSK CREME BRULEE' SMAKSATT MED BOUBON VANILJ

COPPA DI GELATO ALL`ITALIANA * 99KR

CHOCLAD, VANILJ OCH HASSELNÖTTERGLASS TOPPAD MED VISP GRÄDDE
(INNEHÅLLER NÖTTER)

SORBETTO AL LIMONE E FRUTTA DI STAGIONE *** 99KR

CITRON SORBET OCH SÄSONGSFRUKT

L`AFFOGATO AL CAFFE' ESPRESSO * 79KR

VANILJGLASS I KAFFEKOPP MED DUBBEL ESPRESSO

CANTUCCI CON VIN SANTO 99KR

MANDELSKORPOR FRÅN TOSCANA, SERVERAS MED ETT GLAS VIN SANTO
(INNEHÅLLER NÖTTER)

GLUTENFRI*

LAKTOSFRI**

GLUTENFRI + LAKTOSFRI***

VEGETARISK V

