

# Gli Antipasti

## Förrätter

TAGLIERE DELLA VALPOLICELLA 169KR / 279KR

TYPISK CHARK/OST FRÅN VENETO OCH VALPOLICELLA

CULATELLO E MELONE \* 159KR

DEN BÄSTA LUFTTORKADE SKINKA FRÅN VALPOLICELLA  
SAMT MELON

CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA \* 149KR

TOMAT, ÄKTA ITALIENSK BUFFELMOZZARELLA DOP, BASILIKA

CEVICHE ALL`ITALIANA \*\* 159KR

ITALIENSK VARIATION AV "CEVICHE" GJORT PÅ  
DAGENS FÄRSK FISK, STORA RÄKOR, OCH BLANDADE GRÖNSAKER  
SERVERAS MED ROSTAT BRÖD

BRUSCHETTE DI "TERRA" 149KR

BLANDADE KLASSISKA ITALIENSKA BRUSCHETTE

## Sallader

INSALATA MISTA \*\*\* 79KR

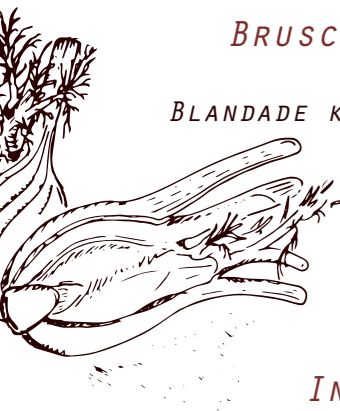
SALLAD MED BLANDADE SÄSONGSGRÖNSAKER

PERE, GORGO E PINOLI \* 169KR

SALLAD, PÄRON, GORGONZOLA OST,  
ROSTADE PINJENÖTTER OCH CITRONETTE (INNEHÅLLER NÖTTER)

INSALATA CON GRANCHIO REALE 189KR  
E CAPESANTE \*

SALLAD, KUNGKRABBA, PILLGRIMMUSSLA,  
CITRUS, MELON, CHILIPEPPAR, PUMPAFRÖN



# 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 TILL!

## I Primi

### Pasta

TAGLIOLINI AL GRANCHIO REALE 229KR

ÄGGPASTA, KUNGSKRABBA, VITTVIN, EGET SKALDJURSFOND

CANNELLONI AGLI ASPARAGI, SCAMPI E GAMBERI 189KR

GRATINERADE PASTARULLAR FYLDA MED SPARRIS,  
SERVERAS MED HAVSKRÄFTA OCH RÄKOR

LA VERA "PASTA ALLA NORMA" 179KR

KLASSISK TRADITIONELL PASTA MED SAN MARZANO DOP TOMATER,  
EKO FÄRSK BASILIKA, AUBERGINER OCH RIVEN LAGRAD RICOTTA

RAVIOLI RIPIENI ALLA FARAONA E RECIOTO 189KR

HANDGJORDA PASTAKNYTEN MED PÄRLHÖNS OCH RECIOTO VIN  
SERVERAS MED ITALIENSK ZUCCHINI KRÄM,  
BRASATOSÅS, PINJENÖTTER (INNEHÅLLER NÖTTER)

## 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 RÄKOR FRÅN SMÖGEN, VITLÖK PERSILJA

## I Secondi

### Varmrätter



PESCATO DEL GIORNO AL FORNO 299KR  
IN CROSTA DI PATATE

UGNSBAKAD VILT FÅNGAD FISK SOM KAN SÄSONGSVARIERA  
SERVERAS PÅ EN BÄDD AV POTATIS, MUSSLOR OCH VONGOLE

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

PARMIGIANA DI MELANZANE 239KR

FRITERADE ITALIENSKA AUBERGINER SERVERAS MED  
RÖKT SCAMORZA, MOZZARELLA, GRANA PADANO, BASILIKA OCH  
EN MUSTIG TOMATSÅS MED SAN MARZANO TOMATER

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

# 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 SALSICCIA, FRIARIELLI E BUFALA 179KR

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

BIANCA ALLA NDUJA E MELANZANE 179KR

MOZZARELLA, FÄRSKATOMATER, BASILIKA, RÖKT SCAMORZAOST  
"NDUJA" STARK FLÄSKKORVBLANDNING, ITALIENSK AUBERGINER

BIANCA AI MARI E MONTI 209KR

MOZZARELLA, ITALIENSK ZUCCHINI-KRÄM, RÄKOR,  
KARLJOHAN SVAMP, VONGOLE, BLÅMUSSLOR, BASILIKA

## Focaccine

FOCACCIA ALL' AGLIO E PARMA \*\* 119KR

EXTRAVERGINE OLIVOLJA, VITLÖK, PARMASKINKA

FOCACCIA POMODORO, OLIVE E RUCOLA \*\* 109KR

EXTRAVERGINE OLIVOLJA, VITLÖK, TOMAT,  
OLIVER, RUCOLA



## 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

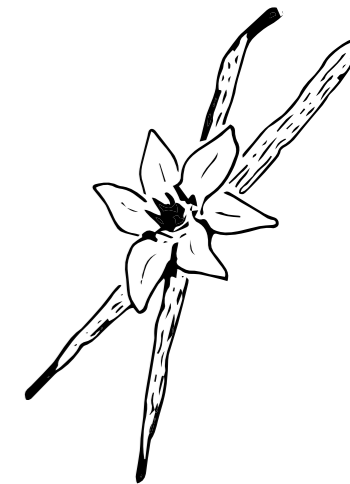
TOMAT, ANJOVIS, KAPRISBÄR, TROPEA RÖDLÖK,  
TAGGIASCHE OLIVER

SALSICCIA E RICOTTA 179KR

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

FRUTTI DI MARE 199KR

TOMAT, MOZZARELLA, BLANDAD SKALDJUR, BLÅMUSSLOR,  
HANDSKALADE RÄKOR FRÅN SMÖGEN, VITLÖK PERSILJA



## I Dessert

IL TIRAMISU' AL PISTACCHIO 89 KR

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

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

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 CHOCKLAD,  
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

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