

APEROL SPRITZ 125KR
APEROL, PROSECCO, TONIC SODA
PEACH BELLINI 125KR
PROSECCO, PEACH NECTAR, STRAWBERRY

Pre Dinner Drinks

HUGO SPRITZ 125KR
FLÄDERLIKÖR, PROSECCO, LIME
NEGRONI 125KR
HENDRICKS GIN, CARPANO, CAMPARI

Antipasti

Förrätter

TAGLIERE DEL MAGAZZINO 179KR / 289KR
TRADITIONELL CHARK/ÖST FRÅN OLIKA REGIONER AV ITALIEN
SAMT TILLBEHÖR

CARPACCIO DI PESCE SPADA E BURRATA * 179KR
RÖKT SVÄRDFISK CARPACCIO, KRÄMIG BURRATA MOZZARELLA,
PACHINO KÖRSBÄRTOMATER, CITRON ZEST, ÖRTER
OCH ITALIENSK EVOO

BRUSCHETTONA "MADE IN SUD" 159KR ✓
EN STOR ROSTAD BRUSCHETTA MED ÄKTA PACHINO TOMATER FRÅN
SICILIEN SAMT BUFFELMOZZARELLA FRÅN CASERTA,
FÄRSK BASILIKA OCH EKO EXTRAVERGINE OLIVOLJA

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

Utmärkt att dela

FOCACCINA ALL' AGLIO ** 99KR ✓
EXTRAVERGINE OLIVOLJA, VITLÖK

FOCACCINA ALL' AGLIO E PARMA ** 129KR
EXTRAVERGINE OLIVOLJA, VITLÖK, PARMASKINKA

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

Insalate

Sallader

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

PERE, GORGONZOLA E PINOLI * 189KR ✓
SALLAD, PÄRON, GORGONZOLA OST, CITRONETTE,
ROSTADE ITALIENSKA PINJENÖTTER (INNEHÅLLER NÖTTER)

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

Medan ni väntar

OLIVE ITALIANE E GRISSINI 89KR
NOCELLARA OLIVER MED HEMGJORD SURDEGSGRISSINI

Antipasto Misto

Kvällens urval av Antipasti

EN BLANDNING AV TYPISK ITALIENSK

ANTIPASTI

FÖR 4 PERSONER

599 KR

Menu´ Degustazione

3 Rätters meny Pasta/Pizza

389 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 !

VI ÄR EN KONTANTFRI
KROG

I Primi

Pasta

LINGUINE RUMMO AL GRANCHIO REALE 239KR
LYXIG DURUMPASTA "RUMMO" FRÅN BENEVENTO,
MED KUNGSKRABBA I EN LJUVLIG SKALDJURS SÅS

CANNELLONI AGLI ASPARAGI, 209KR
SCAMPI E GAMBERI
GRATINERADE ÄGGPASTARULLAR FYLDA MED SPARRIS,
HAVSKRÄFTA OCH HANDSKALADE RÄKOR FRÅN SMÖGEN

"VARIAZIONE" DEGLI SPAGHETTI 189KR
ALL'AMATRICIANA
DURUMPASTA SERVERAD MED EN TRADITIONELL SÅS
FRÅN AMATRICE GJORD PÅ STEKT FLÄSKSIDA SOUVIDE, LÖK,
SAN MARZANO TOMATER, TOPPAD MED PECORINO ROMANO

RAVIOLI RIPIENI ALLA FARAONA E RECIOTO 189KR
CON FONDUTA, BURRO AL TARTUFO E GUANCIALE
ÄGGPASTA FYLDA MED PÄRLHÖNS OCH RECIOTO VIN
SERVERAS MED FONDUTA AV FONTINA OST, TRYFFELSMÖR
OCH KRISPIG GUANCIALE

RIGATONI NAPOLETANI FRESCHI 179KR ✓
AI POMODORI SAN MARZANO E BURRATA
FÄRSK NAPOLITANSK PASTA MED SAN MARZANO TOMATER SÅS
TOPPAD MED KRÄMIG BURRATA-MOZZARELLA

Risrätter

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

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE * 209KR
CARNAROLI RISERVA RIS, BLANDADE SKALDJUR, BLÄMUSSLOR,
HANDSKALADE RÄKOR FRÅN SMÖGEN, VITLÖK PERSILJA

I Secondi

Varmrätter

BRASATO AL BARBERA * 279KR
LÅNGKOKT BRÄSERAD KALVHÖGREV I BARBERA VIN,
UGNSROSTADE SÄSONGSPRIMORER

Röda Pizzor



Vita Pizzor

MAGAZZINO 189KR
TOMAT, MOZZARELLA, PARMASKINKA,
PARMIGIANO REGGIANO, RUCCOLA

MARGHERITA DI BUFALA DOP 179KR ✓
TOMAT, MOZZARELLA, BASILIKA, EV00
BUFFELMOZZARELLA DOP (EFTER BAKNING)

DIAVOLA 179KR
TOMAT, MOZZARELLA, OREGANO
STARK SALAMI FRÅN CALABRIA

PROSCIUTTO E FUNGHI 179KR
TOMAT, MOZZARELLA, CHAMPINJONER,
KOKT SKINKA FRÅN ITALIEN

NAPOLI ** 179KR
TOMAT, SARDELLER, KAPRISBÄR, RÖDLÖK,
TAGGIASCHE OLIVER

SALSICCIA E RICOTTA 189KR
TOMAT, MOZZARELLA, RICOTTA OST,
ITALIENSK FÄRSK KORV, RUCCOLA

VEGETARIANA 189KR ✓
TOMAT, MOZZARELLA, PAPRIKA, CHAMPINJONER,
OLIVER, GRÖNA SPARRIS, LÖK, TOMATER, BASILIKA

FRUTTI DI MARE 209KR
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 19 KR EXTRA

BIANCA ALLA BUFALA, 199KR
PROSCIUTTO DI PARMA E OLIO AL TARTUFO
MOZZARELLA, PARMASKINKA, VITTRYFFELOLJA,
PARMIGIANO REGGIANO, BUFFELMOZZARELLA (EFTER BAKNING)

BIANCA ALLE CANTARELLE E BREASOLA 219KR
MOZZARELLA, KANTARELLER, BRESOLA AV NÖTKÖTT
LITE RUCOLA, PARMIGIANO REGGIANO

BIANCA LOMBETTO ALL`AMARONE E BURRATA 219KR
MOZZARELLA, KÖRSBÄRTOMATER, BASILIKA,
VALPOLICELLA SKINKA LAGRAD I AMARONE MUST,
KRÄMIG BURRATA-MOZZARELLA (EFTER BAKNING)

BIANCA PERE, GORGONZOLA E PINOLI 189KR ✓
MOZZARELLA, FÄRSKA PÄRON, GORGONZOLA OST,
ITALIENSKA PINJENÖTTER (INNEHÅLLER NÖTTER)

BIANCA SALSICCIA, FRIARIELLI 189KR
E BUFALA
MOZZARELLA, ITALIENSK FÄRSK KORV,
MAJROVANS GRÖNA BLAD,
BUFFELMOZZARELLA (EFTER BAKNING)

BIANCA ALLA CALABRESE 189KR
MOZZARELLA, FÄRSKATOMATER, BASILIKA,
RÖKT SCAMORZAOST, SPIANATA CALABRA (STARK SALAMI) OCH
"NDUJA" (STARK FLÄSKKORVBLANDNING)

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 LIKÖR FRÅN AMALFI COAST

I Dessert

IL TIRAMISU' 89KR

KLASSISK ITALIENSK TIRAMISU

PANNA COTTA ALLO ZAFFERANO * 89 KR
E VANIGLIA CON SALSA DI MORE

SAFFRAN OCH VANILJ SMAKSATT PANNACOTTA SERVERAS MED
BJÖRNBÄRSÅS

COPPA DI GELATO ALL`ITALIANA * 99KR

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

LA CREMA COTTA ALLA VANIGLIA * 89 KR

ITALIENSK CREME BRULEE' SMAKSATT MED BOUBON VANILJ

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 89KR

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

GLUTENFRI* LAKTOSFRI** GLUTENFRI + LAKTOSFRI***

