



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*

CREMA DI FUNGHI PORCINI 139KR

KRÄMIG KARLJOHAN SOPPA SERVERAS MED KRUTONGER

BRUSCHETTE MISTE 149KR

BLANDADE KLASSISKA ITALIENSKA BRUSCHETTE

Sallader

*INSALATA MISTA *** 79KR*

SALLAD MED BLANDADE SÄSONGSGRÖNSAKER

PARMA, BUFALA E FICHI 189KR

SALLAD, PARMASKINKA, BUFFELMOZZARELLA, TORKAD FIKON EKO

*PERE, GORGO E PINOLI * 159KR*

*SALLAD, PÄRON, GORGONZOLA OST,
ROSTADE PINJENÖTTER OCH CITRONETTE*

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*

Focaccine

FOCACCIA ALL´ AGLIO E PARMA 119KR

EXTRAVERGINE OLIVOLJA, VITLÖK, PARMASKINKA

FOCACCIA POMODORO, OLIVE E RUCOLA 109KR

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

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*

*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 Primi

Pasta



TAGLIOLINI AL GRANCHIO REALE 219KR

ÄGGPASTA, KUNGSKRABBA

CANNELLONI AI FUNGHI 189KR

GRATINERADE PASTARULLAR FYLLEDA MED FLERA SORTER AV SVAMP

LA VERA "POMODORO E BASILICO" 169KR

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

CAMELLE SALSICCIA E TARTUFO ALLA PIEMONTESE 189KR

*HANDGJORDA PASTAKNYTEN MED SALSICCIA OCH SVARTTRYFFEL
SERVERAS MED EN TYPISK SÅS FRÅN PIEMONTE*

Risrätter

RISOTTO AI FUNGHI E BRASATO 189KR*

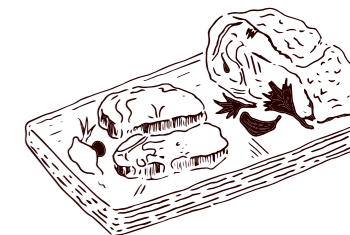
*CARNAROLI RISERVA RIS, KARLJOHAN SVAMP,
BRÄSERAD KALVHÖGREV, VIT TRYFFELOLJA*

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 199KR*

*CARNAROLI RISERVA RIS, BLANDADE SKALDJUR, BLÅMUSSLOR,
HANDSKALADE RÄKOR FRÅN SMÖGEN, VITLÖK PERSILJA*

I Secondi

Varmrätter



FANTASIA DI PESCE E CROSTACEI 279KR

EN BLANDNING AV HAVETS LÄCKERHETER SAMT ROSTAD BRÖD

*BRASATO AL BARBERA*** 269KR*

*LÅNGKOKT BRÄSERAD KALVHÖGREV I BARBERA VIN,
ROSTADE SÄSONGSGRÖNSAKER*

BISTECCA CON L'OSSO 299KR

SOUSVIDE KALVRACK SERVERAD MED KLYFTPOTATIS OCH ÖRTMAJONNÄS

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 CHOKLAD MED COINTREAU

LA CREMA COTTA ALLA VANIGLIA 89 KR*

ITALIENSK CREME BRULEE' SMAKSATT MED BOUBON VANILJ

*SORBETTO AL LIMONE E POMPELMO ROSA*** 89KR*

HEMMA GJORD CITRON SORBET OCH RÖDA GRAPEFRUKT SORBET

L`AFFOGATO AL CAFFE' ESPRESSO 79KR*

VANILJGLASS I KAFFEKOPP MED DUBBEL ESPRESSO



GLUTENFRI LAKTOSFRI** GLUTENFRI + LAKTOSFRI****