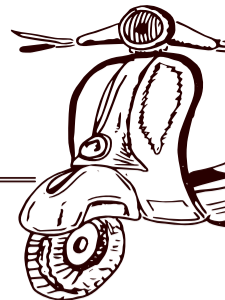


APEROL SPRITZ 129KR  
APEROL, PROSECCO, TONIC SODA  
PEACH BELLINI 129KR  
PROSECCO, PEACH NECTAR, STRAWBERRY

HUGO SPRITZ 129KR  
FLÄDERLIKÖR, PROSECCO, LIME  
NEGRONI 129KR  
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 / 289KR  
TRADITIONELL CHARK/OST 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" 169KR ✓  
EN STOR ROSTAD BRUSCHETTA MED ÄKTA PACHINO TOMATER FRÅN SICILIEN SAMT  
BUFFELMOZZARELLA FRÅN CASERTA, FÄRSK BASILIKA OCH EKO EXTRAVIRGIN OLIVOLJA

BRESAOLA DELLA VALTELLINA, FRUTTI DI BOSCO 189KR  
PECORINO AL TARTUFO E VINCOTTO AI FICHI \*  
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 \*\* 139KR  
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, GORGO E PINOLI \* 189KR ✓  
SALLAD, PÄRON, GORGONZOLA OST, CITRONETTE,  
ROSTADE ITALIENSK PINJENÖTTER (INNEHÅLLER NÖTTER)

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

SPECIALKOST ELLER ALLERGIER? SÄG GÄRNA TILL DIN SERVITÖR !

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 ✓  
NOCELLARA OLIVER MED HEMGJORD SURDEGSGRISSINI

PROSCIUTTO DI PARMA E GRISSINI 119KR  
PARMA SKINKA MED HEMGJORD SURDEGSGRISSINI

CHIPS DI PARMIGIANO 69KR ✓  
HEMGJORD PARMESAN CHIPS

### I Primi

Pasta

PACCHERI DELLA COSTIERA AMALFITANA 239KR  
LYXIG DURUMPASTA "RUMMO" I EN SKALDJUR OCH FISK SÅS,  
GJORT MED AMALFI KUSTEN VIS

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

CANNELLONI AGLI ASPARAGI, SCAMPI E GAMBERI 219KR  
GRATINERADE ÄGGPASTARULLAR FYLDA MED SPARRIS, HAVSKRÄFTA OCH  
HANDSKALADE RÄKOR FRÅN SMÖGEN

"VARIAZIONE" DEGLI SPAGHETTI 189KR  
ALL'AMATRICIANA  
LYXIG DURUMPASTA "RUMMO" SERVERAD MED EN TRADITIONELL SÅS  
FRÅN AMATRICE GJORT PÅ STEKT FLÄSKSIDA SOUVIDE, LÖK,  
VIT VIN, SANMARZANO TOMATER, TOPPAD MED PECORINO ROMANO

RIGATONI NAPOLETANI AI POMODORI SAN MARZANO  
E BURRATA 179KR  
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

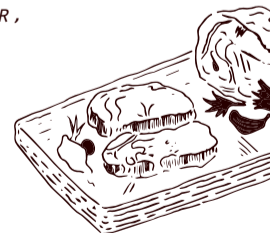
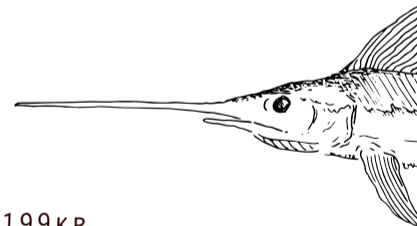
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE \* 219KR  
CARNAROLI RISERVA RIS, BLANDADE SKALDJUR, BLÅMUSSLOR,  
HANDSKALADE RÄKOR FRÅN SMÖGEN, VITLÖK PERSILJA

### I Secondi

Varmrätter

BRASATO DI BLACK ANGUS ALLA PIEMONTESE \* 289KR  
LÅNGKOKT BRÄSERAD GRAINFED BLACK ANGUS HÖGREV I BARBERA VIN,  
SERVERAS MED UGNSROSTADE SÄSONGSPRIMORER

TAGLIATA DI MANZO (300GR) \* 319KR  
AI POMODORINI, RUCOLA E PARMIGIANO REGGIANO  
STEKT "NEW YORK CUT" BLACK ANGUS RYGGBIFF SERVERAS SKIVAD  
PÅ RUCCOLA BÄDD, PACHINO TOMATER SAMT EN GRÖN TAPENADE,  
TOPPAD MED FÄRSK HYVLAD PARMIGIANO REGGIANO OST



## Röda 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 179KR

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 25 KR EXTRA

## Vita Pizzor

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

BIANCA ALLE CANTARELLE E BREASOLA 229KR  
MOZZARELLA, KANTARELLER, BRESAOLA AV NÖTKÖTT  
LITE RUCOLA, PARMIGIANO REGGIANO

BIANCA AL MANZO PICCANTE 229KR  
MOZZARELLA, BRÄSERAD OXKÖTT, TOMATER, RÖDLÖK,  
STARK CHILLI PEPPAR FRÅN CALABRIA, RICOTTA OST,  
VITLÖK, PERSILJA

BIANCA ALLA PORCHETTA 209KR  
POMODORINI GIALLI E MOZZARELLA AFFUMICATA  
DI AGEROLA  
MOZZARELLA, PORCHETTA (UGNSBAKAD GRISSIDA),  
LITE PASSERADE GULA TOMATER,  
ÄKTA RÖKT MOZZARELLA FRÅN AGEROLA

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 199KR 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 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 59KR

LEMON LIKÖR FRÅN AMALFI COAST

## I Dessert

IL TIRAMISU' 89KR

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 \* 89 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

