

# 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



## Lo Chef Consiglia

### Dagens rätter

TRIS DI FUNGHI 129 KR

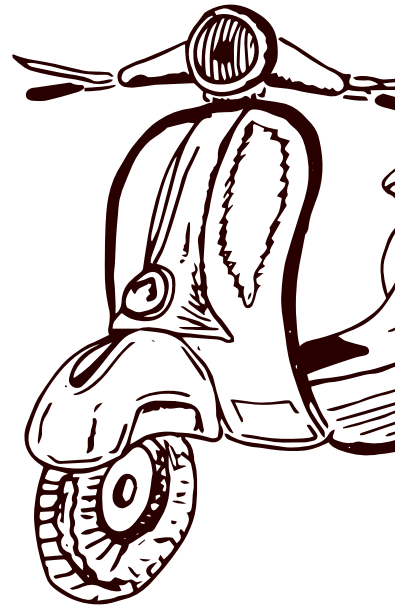
TRE OLIKA SVAMPAR LAGAD PÅ TRADITIONELL ITALIENSK SET

MACCHERONI FRESCHI ALLA NORMA 169 KR

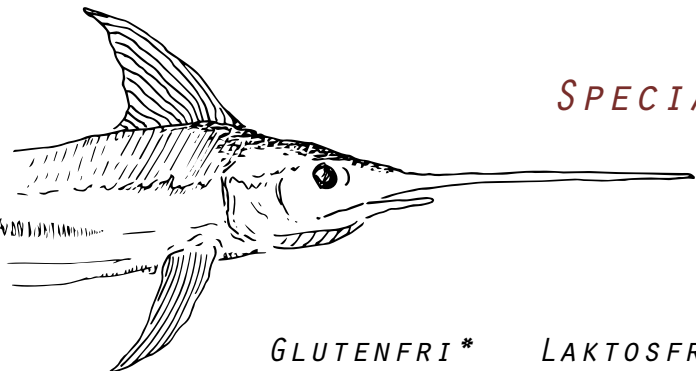
FÄRSK ÄGGPASTA, AUBERGINER, TOMATSÅS, BASILIKA, FÅR RICOTTA OST

VERDURE RIPIENE GRATINATE 239 KR

VEGETARISK VARMRÄTT AV YPISK GRATINARADE FYLLDA GRÖNSAKER  
TOMAT FYLLD MED RIS, ZUCCHINE FYLLD MED BESCIAMELL, PAPRIKA FYLLD MED GRÖNSAKER



SPECIALKOST ELLER ALLERGIER?  
SÄG TILL!



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

# Gli Antipasti

## Förrätter

**TAGLIERE TOSCANA** 149KR / 249KR

TYPISK CHARK/OST FRÅN TOSCANA SAMT BRUSCHETTE

**PESC´ E PESCE\*** 139KR

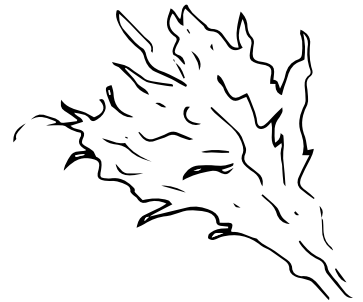
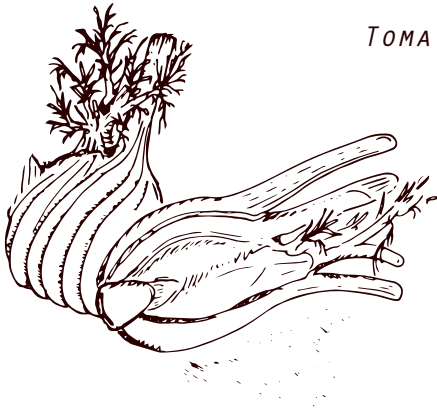
RÖKT TONFISK TARTARE MED PISTAGENÖTTER, RULLAD SVÄRDFISK MED ÖRTER OCH RICOTTA

**CARPACCIO DI BRESAOLA \*** 139KR

BRESAOLA AV NÖTKÖTT, TRYFFEL PECORINO, FIKON VINCOTTO

**CAPRESE DI BUFALA** 129KR

TOMATER, BUFFEL MOZZARELLA, BASILIKA



## Sallader

**INSALATA MISTA \*\*\*** 79KR

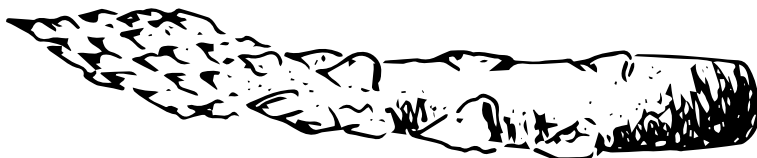
SALLAD OCH BLANDAD SÄSONGSGRÖNSAKER

**GAMBERI, POMPELMO E PARMIGIANO** 179KR

SALLAD, SMÖGEN HANDSKALADE RÄKOR, RÖD GRAPEFRUKT, FÄNKÅL, PARMIGIANO

**GORGONZOLA, PERE E PINOLI\*** 159KR

SALLAD, PÄRON, ROSTADE PINJENÖTTER, GORGONZOLA MED CITRONETTE



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

# I Primi

VARA PASTA OCH RISOTTI SERVERAS AL DENTE SOM I ITALIEN

## Pastarätter

**TAGLIOLINI AL GRANCHIO REALE** 219KR

ÄGGPASTA, KUNGSKRABBA

**"AMATRICIANA"** 179KR

ÄGGPASTA, LÅNGKOKT SIDFLÄSK, SAN MARZANO TOMATER, PECORINO ROMANO

**CANNELLONI AGLI ASPARAGI** 179KR

GRATINERADE PASTARULLADE FYLLDA MED VITA/GRÖNA SPARRIS,  
BLOMKÅLSÅS, TAGGIASCHE OLIVER, BUFFELMOZZARELLA



## Risrätter

**RISOTTO AI FRUTTI DI MARE\*** 189KR

CARNAROLI RISERVA RIS, MEDELHAVETS LÄCKERHETER

**RISOTTO AI FUNGHI E BRASATO\*** 189KR

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



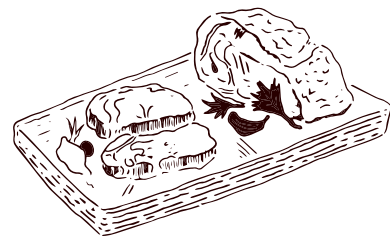
## Varmrätter

**BRASATO AL BARBERA\*\*\*** 269KR

LÅNGKOKT BRÄSERAD KALVHÖGREV I BARBERA VIN, ROSTADE SÄSONGSGRÖNSAKER

**FANTASIA DI PESCE** 269KR

ARGENTINSKA RÄKOR, HAVSKRÄFTA, PILGRIMSMUSSLA, BLÄCKFISK OCTOPUS, FYLLD BLÄCKFISK  
TUBER, BLÅMUSSLOR SOPPA, VITLÖKSBRÖD

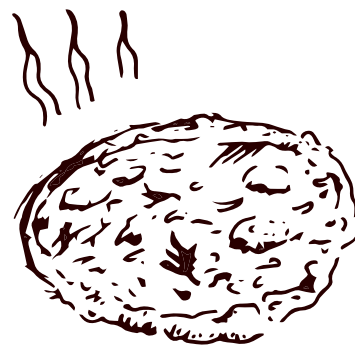


GLUTENFRI\* LAKTOSFRI\*\* GLUTENFRI + LAKTOSFRI\*\*\*

# Le Pizze al Lievito Madre

VARA GENUINA ITALIENSK STENUNGSBAKADE PIZZOR  
ÄR GJORDA AV SURDEG, JÄST MINST 24 TIMMAR

## Klassiska Pizzor



**MAGAZZINO** 169KR

TOMAT, MOZZARELLA, PARMASKINKA, GRANA PADANO, RUCCOLA

**MARGHERITA DI BUFALA DOP** 159KR

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

**DIAVOLA** 159KR

TOMAT, MOZZARELLA, STARK SALAMI FRÅN CALABRIA, OREGANO

**SALSICCIA RICOTTA E BUFALA** 179KR

TOMAT, MOZZARELLA, RICOTTA, ITALIENSK FÄRSK KORV, RUCOLA, BUFFELMOZZARELLA  
(EFTER BAKNING)

**NAPOLI\*\*** 159KR

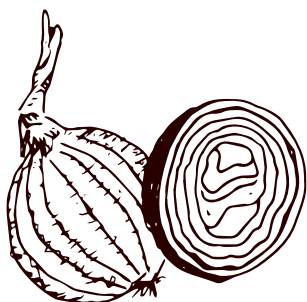
TOMAT, ANJOVIS, KAPRIS, BÄR, SÖT RÖDLÖK, TAGGIASCHE, OLIVER

**PROSCIUTTO E FUNGHI** 169KR

TOMAT, MOZZARELLA, CHAMPINJONER, KOKT SKINKA FRÅN ITALIEN

**QUATTRO FORMAGGI** 169KR

TOMAT, MOZZARELLA, RÖKT SCAMORZA OST, GORGONZOLA OST, GRANA PADANO



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** 179KR

MOZZARELLA, PARMASKINKA, VITTRYFFELOLJA, GRANA PADANO, BUFFELMOZZARELLA (EFTER BAKNING)

**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

**BIANCA PERE, GORGONZOLA E PINOLI** 179KR

MOZZARELLA, FÄRSKA PÄRON, GORGONZOLA OST, PINJENÖTTER (INNEHÅLLER NÖTTER)

**BIANCA ALLA CARPACCIO DI MANZO E TARTUFO NERO** 189KR

MOZZARELLA, NÖT CARPACCIO, KÖRSBÄRTOMATER, SVARTATRYFFEL KRÄM, RUCCOLA, GRANA PADANO



## Speciella Pizzor

**MANGIA E MUORI** 179KR

TOMAT, MOZZARELLA, ROSTAD PAPRIKA, PANCETTA, RÖKT SCAMORZA OST, LÖK

**LA MORTAZZA** 179KR

MOZZARELLA, MORTADELLA, PISTAGENÖTTER, BALSAMICO VINÄGER KRÄM

**FRUTTI DI MARE** 189KR

TOMAT, MOZZARELLA, FÄRSKA BLÅMUSSLOR, SMÖGEN RÄKOR



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

# I Dessert

## Dolci al Cucchiaio



**IL TIRAMISU'** 89 KR

KLASSISK ITALIENSK TIRAMISU

**PANNA COTTA AL CIOCCOLATO BIANCO,  
FRUTTI DI BOSCO, PANE TOSTATO, MIELE E CANNELLA** 89 KR

VITCHOKLAD PANNACOTTA MED SKOGSBÄRSÅS OCH ROSTAD BRÖD MED KANEL, HONUNG

**SEMIFREDDO AL PISTACCHIO** 89 KR

PISTAGE PARFAIT MED KANDERAD APELSINER MED BRANDY SMAKANDE  
CHOKLADSÅS (INNEHÅLLER NÖTTER)

**LA CREMA COTTA ALLA VANIGLIA** 89 KR

ITALIENSK CREME BRULEE' SMAKSATT MED BOUBON VANILJ

## Små konditorier

**MINI BABA' AL RUM** 69 KR

ITALIENSK MINI MUFFINDOPPAT I RUM LIKOR

**CANTUCCINI CON VINSANTO** 69 KR

ITALIENSKA MANDELSKORPONSERVERAS MED ETT GLAS VINSANTO VITVIN

**FORMAGGI** 129 KR

BLANDADE ITALIENSKA OSTAR MED TILLBEHÖR



## Glass och sorbet

**TRIS DI CIOCCOLATO** 89 KR

VÅR HEMGJORDA TRE OLIKA SORTER AV CHOKLADGLASS (INNEHÅLLER NÖTTER)

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

CITRON SORBET OCH RÖD GRAPEFRUKT SORBET. GJORD ENLIGT KONSTENS REGLER

**L' AFFOGATO AL CAFFE'\*** 69 KR

BOURBON VANILJGLASS I KAFFEKOPP MED DUBBEL ESPRESSO

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