

APEROL SPRITZ 109KR
APEROL, PROSECCO, TONIC SODA
FROZEN PEACH BELLINI 99KR
PROSECCO, PEACH NECTAR, STRAWBERRY

Pre Dinner Drinks

ZERO SPRITZ 79KR
ALCOLFRI SPRITZ
NEGRONI 109KR
HENDRICKS GIN, CARPANO, CAMPARI



Antipasti

Förrätter

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

CARPACCIO DI PESCE SPADA * 169KR
RÖKT SVÄRDFISK CARPACCIO, CITRONETTE, PISTAGENÖTTER
(INNEHÅLLER NÖTTER)

BRUSCHETTONA "MADE IN SUD" 149KR
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

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

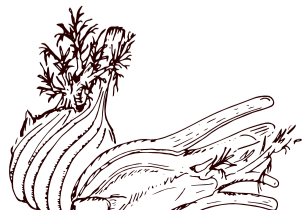
Insalate

Sallader

INSALATA MISTA *** 89KR
SALLAD MED BLANDADE SÄSONGSGRÖNSAKER

PERE, GORGO E PINOLI * 179KR
SALLAD, PÄRON, GORGONZOLA OST, CITRONETTE,
ROSTADE PINJENÖTTER (INNEHÅLLER NÖTTER)

PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA E FICHI 189KR
SALLAD, PARMASKINKA, BUFFELMOZZARELLA, TORKAD FIKON



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

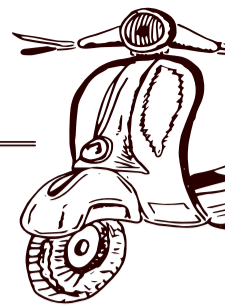
429 KR

VÄLJ 1 FÖRRÄTT, 1 VARMRÄTT,
1 DESSERT

SPECIALKOST ELLER ALLERGIER?

SÄG GÄRNA

TILL DIN SERVITÖR !



I Primi

Pasta

LINGUINE "RUMMO" AL GRANCHIO REALE 219KR
LYXIG DURUMPASTA "RUMMO" FRÅN BENEVENTO,
MED KUNGSKRABBA I EN LJUVLIG SKALDJURS SÅS

CANNELLONI AGLI ASPARAGI, 199KR
SCAMPI E GAMBERI
GRATINERADE ÄGGPASTARULLAR FYLDA MED SPARRIS,
HAVSKRÄFTA OCH HANDSKALADE RÄKOR FRÅN SMÖGEN

RAVIOLI RIPIENI ALLA FARAONA E RECIOTO 199KR
CON FONDUTA, BURRO AL TARTUFO E GUANCIALE
ÄGGPASTA FYLDA MED PÄRLHÖNS OCH RECIOTO VIN
SERVERAS MED FONDUTA AV FONTINA OST, TRYFFELSMÖR
OCH KRISPIG GUANCIALE

QUADRONI VERDI RIPIENI DI MELANZANE, 189KR
CON CAPONATA, PINOLI E RICOTTA DI PECORA
GRÖN ÄGGPASTA FYLDA MED AUBERGINER OCH OST,
SERVERAS MED EN TRADITIONELL VEGETARISK SÅS
FRÅN SICILIEN, FÅR RICOTTA OST, TOPPADE MED
ROSTADE MANDLAR OCH PINJENÖTTER (INNEHÅLLER NÖTTER)

Risrätter

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

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE * 199KR
CARNAROLI RISERVA RIS, BLANDADE SKALDJUR, BLÅMUSSLOR,
HANDSKALADE RÄKOR FRÅN SMÖGEN, VITLÖK PERSILJA

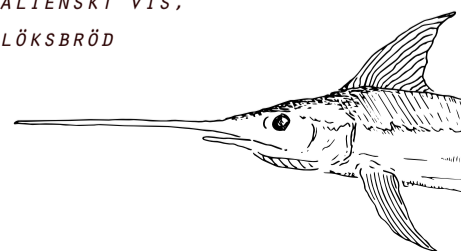
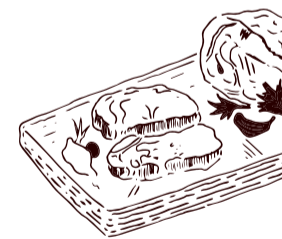
I Secondi

Varmrätter

BRASATO AL BARBERA*** 269KR
LÅNGKOKT BRÄSERAD KALVHÖGREV I BARBERA VIN,
ROSTADE SÄSONGSGRÖNSAKER

TAGLIATA DI MANZO AI PORCINI, * 289KR
FONDUTA E RISOTTINO AGLI ASPARAGI
STEKT "ANGUS" RYGGBIFF
SERVERAD MED KARLJOHAN SVAMP,
FONTINA-OST SÅS OCH GRÖNA SPARRIS RISOTTO

FANTASIA DI MARE 269KR
BLANDNING AV HAVETSLÄKERHETER TILLAGAT
PÅ ETT TRADITIONELLT ITALIENSKT VIS,
SERVERAS MED ROSTAT VITLÖKSBRÖD



GLUTENFRI * LAKTOSFRI ** GLUTENFRI + LAKTOSFRI ***

Röda Pizzor

MAGAZZINO 189KR

TOMAT, MOZZARELLA, PARMASKINKA,
GRANA PADANO, RUCCOLA

MARGHERITA DI BUFALA DOP 179KR

TOMAT, MOZZARELLA, BASILIKA,
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 179KR

TOMAT, MOZZARELLA, AUBERGINER, CHAMPINJONER,
OLIVER, GRÖNA SPARRIS, LÖK, BASILIKA

FRUTTI DI MARE 199KR

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



Vita Pizzor

BIANCA ALLA BUFALA, 189KR

PROSCIUTTO DI PARMA E OLIO AL TARTUFO
MOZZARELLA, PARMASKINKA, VITTRYFFELolja,
GRANA PADANO, BUFFELMOZZARELLA (EFTER BAKNING)

BIANCA AL CULATELLO, FICHI, 199KR

RICOTTA DI PECORA E VINCOTTO
MOZZARELLA, "CULATELLO" LUFTORKADE SKINKA, FIKON,
FÅR RICOTTA OST, LAGRAD VINCOTTO

BIANCA PERE, GORGONZOLA E PINOLI 179KR

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

BIANCA SALSICCIA, FRIARIELLI 179KR

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

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

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 LIQUEUR FROM AMALFI COAST

I Dessert

IL TIRAMISU' 89 KR

KLASSISK ITALIENSK TIRAMISU

PANNA COTTA ALLO ZAFFERANO * 89 KR

E VANIGLIA CON SALSA DI MORE

SAFFRAN OCH VANILJ SMAKSATT PANNACOTTA SERVERAS MED
BJÖRNBÄRSÅS

BRIOSCIA SICILIANA

CON GELATO AL CIOCCOLATO, NOCCIOLA E VANIGLIA 89 KR

TYPISK EFTERRÄTT FRÅN SICILIEN GJORD AV BRIOCHES FYLLED MED
CHOCKLAD, VANILJ OCH HASSELNÖTTERGLASS MED FÄRSKA SKOGSBÄR
(INNEHÅLLER NÖTTER)

SORBETTO AL LIMONE E FRUTTA DI STAGIONE *** 89KR

CITRON SORBET OCH SÄSONGSFRUKT

L'AFFOGATO AL CAFFÈ ESPRESSO * 79KR

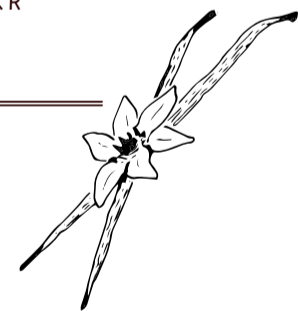
VANILJGLASS I KAFFEKOPP MED DUBBEL ESPRESSO

CANTUCCI CON VIN SANTO 89KR

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

FORMAGGI MISTI 139KR

BLANDADE LYXIGA
OSTAR MED TILLBEHÖR



GLUTENFRI* LAKTOSFRI** GLUTENFRI + LAKTOSFRI***

