

APEROL SPRITZ 119KR  
APEROL, PROSECCO, TONIC SODA  
FROZEN PEACH BELLINI 119KR  
PROSECCO, PEACH NECTAR, STRAWBERRY

## Pre Dinner Drinks

AMALFI SPRITZ 119KR  
LIMONCELLO, PROSECCO, CITRON, MYNTA  
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" 159KR V  
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, FÄRSKASKOGSBÄR,  
TRYFFEL PECORINO, FIKON VINCOTTO OCH TORKAD FIKON

CULATELLO DI NORCIA E MELONE \*\*\* 169KR  
DEN BÄSTA LUFTTORKADE SKINKAN FRÅN NORCIA  
SAMT MELON

### Focaccine

#### Utmärkt att dela

FOCACCINA ALL' AGLIO \*\* 99KR V  
EXTRAVERGINE OLIVOLJA, VITLÖK

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

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

### Insalate

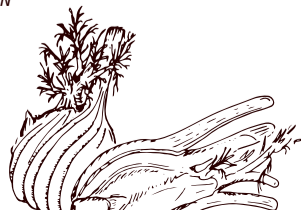
#### Sallader

INSALATA MISTA \*\*\* 89KR V  
SALLAD MED BLANDADE SÄSONGSGRÖNSAKER

PERE, GORGO E PINOLI \* 189KR V  
SALLAD, PÄRON, GORGONZOLA OST, CITRONETTE,  
ROSTADE PINJENÖTTER (INNEHÅLLER NÖTTER)

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

VEGETARISK V



### 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

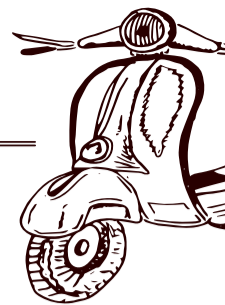
VÄLJ 1 FÖRRÄTT, 1 VARMRÄTT,  
1 DESSERT

SPECIALKOST ELLER ALLERGIER?

SÄG GÄRNA

TILL DIN SERVITÖR !

VI ÄR EN KONTANTFRI  
KROG



### I Primi

#### Pasta

LINGUINE RUMMO AL GRANCHIO REALE 229KR  
LYXIG DURUMPASTA "RUMMO" FRÅN BENEVENTO,  
MED KUNGSKRABBA I EN LJUVLIG SKALDJURSSÅS

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

"CALAMARATA" RUMMO AL SUGO DI BROCCOLI 189KR  
E UBRIACO CON PISTACCHI TOSTATI V  
TYPISK DURUMPASTA FRÅN SÖDRA ITALIEN SERVERAD  
MED EN KRÄMIG BROCCOLISÅS MED UBRIACO OST  
SAMT UGNSROSTAD FÄRSK BROCCOLI, ROMANESCO OCH PISTAGE  
(INNEHÅLLER NÖTTER)

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

#### Risrätter

RISOTTO AI FUNGHI E BRASATO \* 199KR  
CARNAROLI RISERVA RIS, KARLJOHANSVAMP,  
BRÄSERAD KALVHÖGREV I BARBERAVIN, VIT TRYFFELOLJA

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

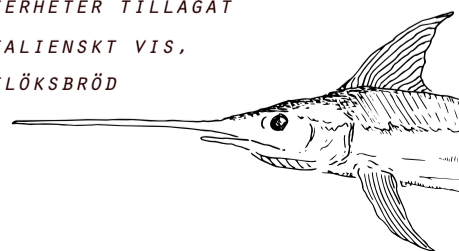
### I Secondi

#### Varmrätter

BRASATO AL BARBERA \* 279KR  
LÅNGKOKT BRÄSERAD KALVHÖGREV I BARBERA VIN,  
PARMESAN UGNSGRATINERAD BROCCOLI OCH FÄRSK POTATIS

BISTECCA CON L'OSSO (400GR) \* 319KR  
SPIEDINO DI VERDURE E MAIONESE ALLE ERBE  
STEKT SOUSVIDE HÄNGMÖRAD CLUB STEAK AV OXE FRÅN  
SVENSK GÅRD, SERVERAS MED UGNSROSTAD GRÖNSAKSSPETT  
OCH ÖRTMAJONNÄS  
(KÖTTET SERVERAS MED BEN OCH KAPPA)

FANTASIA DI MARE 279KR  
BLANDNING AV HAVETSLÄCKERHETER 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 189KR ✓  
TOMAT, MOZZARELLA, PAPRIKA, CHAMPINJONER,  
OLIVER, GRÖNA SPARRIS, LÖK, TOMATER, 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 E ASPARAGI 199KR  
MOZZARELLA, "CULATELLO" LUFTORKAD SKINKA,  
FÄRSK GRÖN SPARRIS, PINJENÖTTER (INNEHÅLLER NÖTTER)

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

BIANCA SALSICCIA, FRIARIELLI 179KR  
E BUFALA  
MOZZARELLA, ITALIENSK FÄRSK KORV,  
MAJROVANS GRÖNA BLAD,  
BUFFELMOZZARELLA (EFTER BAKNING)

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

## Le Pizze al Lievito Madre

VARA GENUINA ITALIENSKA  
STENUNGSBAKADE PIZZOR  
ÄR GJORDA AV SURDEG,  
JÄST MINST 24 TIMMAR  
VI ANVÄNDER BARA ÄKTA  
ITALIENSKA 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' 89KR  
KLASSISK ITALIENSK TIRAMISU

SORBETTO AL LIMONE E FRUTTA DI STAGIONE \*\*\* 99KR  
CITRON SORBET OCH SÄSONGSFRUKT

DELIZIA DELLA COSTIERA AMALFITANA AL LIMONE 99KR  
TRADITIONELL EFTERRÄTT FRÅN AMALFI KUSTEN,  
EN SEMIFREDDO MED CITRON SMAK

BABA' AL RUM 99KR  
TYPISK EFTERRÄTT FRÅN NAPOLI, EN STOR ITALIENSK "MUFFIN"  
DOPPAD I RUM SERVERAS MED VISP GRÄDDE OCH FÄRSKA JORDGUBBAR

COPPA DI GELATO ALL'ITALIANA \* 99KR  
CHOKLAD, VANILJ OCH HASSELNÖTSGLOSS TOPPAD MED GRÄDDE  
OCH FÄRSKA SKOGSBÄR (INNEHÅLLER NÖTTER)

L'AFFOGATO AL CAFFÈ ESPRESSO \* 79KR  
VANILJGLASS I KAFFEKOPP MED DUBBEL ESPRESSO

LA CREMA COTTA ALLA VANIGLIA \* 89 KR  
ITALIENSK CREME BRULEE' SMAKSATT MED BOUBONVANILJ

CANTUCCI CON VIN SANTO 89KR  
MANDELSKORPOR FRÅN TOSCANA, SERVERAS MED ETT GLAS VIN SANTO  
(INNEHÅLLER NÖTTER)



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

