

Antipasti

Förrätter

OLIVE ITALIANE E GRISSINI 69KR
NOCELLARA OLIVER MED HEMGJORD SURDEGSGRISSINI

TAGLIERE DEL MAGAZZINO 159KR / 199KR
TRADITIONELL CHARK/OST
FRÅN OLIKA REGIONER AV ITALIEN
SAMT TILLBEHÖR

CARPACCIO DI BRESAOLA, FRUTTI DI BOSCO 149KR
E PECORINO AL TARTUFO NERO *
BRESAOLA AV NÖTKÖTT, FÄRSKA SKOGSBÄR,
TRYFFEL PECORINO, FIKON VINCOTTO OCH TORKAD FIKON

BRUSCHETTONA "MADE IN SUD" 129KR ✓
EN STOR ROSTAD BRUSCHETTA MED ÄKTA PACHINO TOMATER
FRÅN SICILIEN SAMT BUFFELMOZZARELLA FRÅN CASERTA,
FÄRSK BASILIKA OCH EKO EXTRAVERGINE OLIVOLJA

PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA 159KR
E FICHI
SALLAD, PARMASKINKA, BUFFELMOZZARELLA,
TORKAD FIKON

I Dessert

IL TIRAMISU' 69KR
KLASSISK ITALIENSK TIRAMISU

PANNA COTTA ALLO ZAFFERANO * 69 KR
E VANIGLIA CON SALSA DI MORE
SAFFRAN OCH VANILJ SMAKSATT PANNACOTTA SERVERAS MED
BJÖRNBÄRSÅS

Vita Pizzor

BIANCA ALLA BUFALA, 169KR
PROSCIUTTO DI PARMA
E OLIO AL TARTUFO
MOZZARELLA, PARMASKINKA, VITTRYFFELOLJA,
PARMIGIANO REGGIANO,
BUFFELMOZZARELLA (EFTER BAKNING)

BIANCA ALLE CANTARELLE E BREASOLA 179KR
MOZZARELLA, KANTARELLER, BRESAOLA AV NÖTKÖTT
LITE RUCOLA, PARMIGIANO REGGIANO

BIANCA PERE, GORGONZOLA E PINOLI 149KR ✓
MOZZARELLA, FÄRSKA PÄRON, GORGONZOLA OST,
ITALIENSKA PINJENÖTTER (INNEHÅLLER NÖTTER)

BIANCA SALSICCIA, FRIARIELLI 149KR
E BUFALA
MOZZARELLA, ITALIENSK FÄRSK KORV,
MAJROVANS GRÖNA BLAD,
BUFFELMOZZARELLA (EFTER BAKNING)

EVOO EXTRA VIRGIN OLIV OIL

VEGETARISK ✓

GLUTENFRI*

LAKTOSFRI**

GLUTENFRI + LAKTOSFRI***

Take Away

Menu' Degustazione

3 Rätters meny Pasta/Pizza

269 KR

VÄLJ 1 FÖRRÄTT, 1 PASTA/PIZZA,
1 DESSERT

SPECIALKOST ELLER ALLERGIER?

SÄG GÄRNA TILL !

Le Pizze

Le Pizze al Lievito Madre

VARA GENUINA ITALIENSKA

STENUNGSBAKADE PIZZOR

ÄR GJORDA AV SURDEG,

JÄST MINST 24 TIMMAR

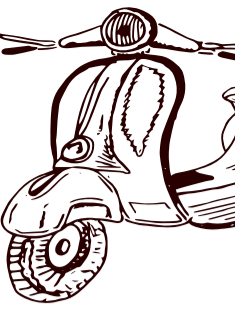
VI ANVÄNDER BARA ÄKTA

ITALIENSK RÅVAROR



I Primi

Pasta och Risrätter



RIGATONI NAPOLETANI AL RAGU' 149KR
FÄRSK NAPOLITANSK PASTA MED ÄKTA ITALIENSKT
KÖTTFÄRSSÅS

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA 149KR
DURUMPASTA SERVERAD MED EN TRADITIONELL SÅS
FRÅN AMATRICE GJORD PÅ STEKT FLÄSKSIDA SOUVIDE, LÖK,
SAN MARZANO TOMATER, TOPPAD MED PECORINO ROMANO

RAVIOLI RIPIENI ALLA FARAONA E RECIOTO 149KR
CON FONDUTA, BURRO AL TARTUFO E GUANCIALE
ÄGGPASTA FYLDA MED PÄRLHÖNS OCH RECIOTO VIN
SERVERAS MED FONDUTA AV FONTINA OST, TRYFFELSMÖR
OCH KRISPIG GUANCIALE

RIGATONI NAPOLETANI FRESCHI 149KR ✓
AI POMODORI SAN MARZANO E BUFALA
FÄRSK NAPOLITANSK PASTA MED SAN MARZANO TOMATER SÅS
TOPPAD MED BUFALA-MOZZARELLA

RISOTTO AI FUNGHI E BRASATO * 159KR
CARNAROLI RISERVA RIS, KARLJOHAN SVAMP,
BRÄSERAD KALVHÖGREV I BARBERA VIN, VIT TRYFFELOLJA

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE * 169KR
CARNAROLI RISERVA RIS, BLANDADE SKALDJUR, BLÅMUSSLOR,
HANDSKALADE RÄKOR FRÅN SMÖGEN, VITLÖK PERSILJA

Röda Pizzor

MAGAZZINO 159KR
TOMAT, MOZZARELLA, PARMASKINKA,
PARMIGIANO REGGIANO, RUCCOLA

MARGHERITA DI BUFALA DOP 139KR ✓
TOMAT, MOZZARELLA, BASILIKA, EVOO
BUFFELMOZZARELLA DOP (EFTER BAKNING)

DIAVOLA 149KR
TOMAT, MOZZARELLA, OREGANO
STARK SALAMI FRÅN CALABRIA

PROSCIUTTO E FUNGHI 139KR
TOMAT, MOZZARELLA, CHAMPINJONER,
KOKT SKINKA FRÅN ITALIEN

SALSICCIA E RICOTTA 159KR
TOMAT, MOZZARELLA, RICOTTA OST,
ITALIENSK FÄRSK KORV, RUCCOLA

VEGETARIANA 149KR ✓
TOMAT, MOZZARELLA, PAPRIKA, CHAMPINJONER,
OLIVER, GRÖNA SPARRIS, LÖK, TOMATER, BASILIKA

FRUTTI DI MARE 169KR
TOMAT, MOZZARELLA, BLANDA SKALDJUR, BLÅMUSSLOR,
HANDSKALADE RÄKOR FRÅN SMÖGEN, VITLÖK PERSILJA

