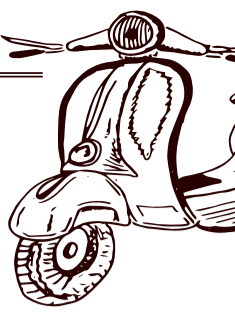


APEROL SPRITZ 135KR
APEROL, PROSECCO, TONIC SODA
PEACH BELLINI 135KR
PROSECCO, PEACH NECTAR, STRAWBERRY

Pre Dinner Drinks

HUGO SPRITZ 135KR
FLÄDERLIKÖR, PROSECCO, LIME
NEGRONI 145KR
HENDRICKS GIN, CARPANO, CAMPARI



Antipasto Misto

Kvällens urval av Antipasti

EN BLANDNING AV TRADITIONELL

ITALIENSK ANTIPASTI

FÖR 4 PERSONER

749 KR

Menu´ Degustazione

3 Rätters meny Pasta/Pizza

449 KR

VÄLJ 1 FÖRRÄTT,

1 PASTA/PIZZA,

1 DESSERT

Medan ni väntar

OLIVE ITALIANE E GRISSINI ** 89KR V
ITALIENSKA OLIVER MED HANDGJORD SURDEGSGRISSINI

PROSCIUTTO DI PARMA E GRISSINI ** 129KR
PARMA SKINKA MED HANDGJORD SURDEGSGRISSINI

CHIPS DI PARMIGIANO * 79KR V
HEMGJORD PARMESAN CHIPS

Antipasti

Förrätter

ANTIPASTO DEL MAGAZZINO

PICCOLO 219KR / GRANDE 369KR

ETT URVAL AV OST OCH CHARK FRÅN SMÅ
PRODUCENTER I ITALIEN, MED TILLBEHÖR

CAPRESE DI BURRATA 169KR V

KRÄMIG BURRATA-MOZZARELLA, CONFITERADE TOMATER FRÅN SICILIEN,
FÄRSKA BASILIKA, EXTRAVIRGIN OLIVOLJA, ITALIENSKA OLIVER

CARPACCIO DI BRESAOLA DELLA VALTELLINA 189KR
CON CANTERELLE E VINCOTTO *

BRESAOLA AV NÖTKÖTT, KANTARELLER SVAMP,
HYVLAD "UBRIACO" OST, VINCOTTO DRESSING

Insalate

Sallader

INSALATA MISTA *** 89KR V

SALLAD MED BLANDADE SÄSONGSGRÖNSAKER

PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA E FICHI 219KR

SALLAD, PARMASKINKA, BUFFELMOZZARELLA, TORKAD FIKON
OCH HANDGJORD SURDEGSGRISSINI

VEGETARISK V

GLUTENFRI* LAKTOSFRI** GLUTENFRI+LAKTOSFRI***

LO SCOGLIO 269KR

LYXIG DURUMPASTA SERVERAS MED EN SMAKRİK SÅS
AV HAVETS LÄCKERHETER (INNEHÅLLER SKALDJUR)

RIGATONI NAPOLETANI AI POMODORI SAN MARZANO 189KR V
E BURRATA

TRADITIONELL NAPOLITANSK PASTA MED SAN MARZANO TOMATER SÅS,
TOPPAD MED KRÄMIG BURRATA-MOZZARELLA OCH FÄRSKA BASILIKA

LASAGNETTA BIANCA AI FUNGHI PORCINI, SALSICCIA 209KR
E PROVOLA DI AGEROLA AFFUMICATA

UGNSGRATINERAD FÄRSK ÄGGPASTA PLATTOR MED STEKTA KARL-JOHAN SVAMP,
FÄRSK SALSICCIA KORV OCH RÖKT MOZZARELLA FRÅN AGEROLA

PACCHERI SALSICCIA E FRIARIELLI 199KR

LYXIG DURUMPASTA MED EN KRÄMIG SÅS AV "FRIARIELLI" (NAPOLITANSK BROCCOLI)
FÄRSK SALSICCIA KORV, TOPPAD MED FÄRSK HYVLAD GRANA PADANO OST

Risrätter

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E BRASATO * 219KR

CARNAROLI RISERVA RIS, KARLJOHAN SVAMP, BRÄSERAD OX HÖGREV
I BARBERA VIN, PARMESAN OCH VIT TRYFFELOLJA

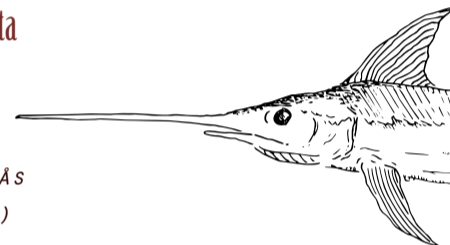
(RISOTTO DET GÅR BRA ATT FÅ VEGETARISK)

I Secondi

Varmrätt

BRASATO DI BLACK ANGUS ALLA PIEMONTESE * 299KR

LÅNGKOKT BRÄSERAD GRAINFED BLACK ANGUS HÖGREV I BARBERA VIN,
SERVERAS MED UGNSROSTADE SÄSONSPRIMORER



SPECIALKOST ELLER ALLERGIER? SÄG GÄRNA TILL DIN SERVITÖR !

Röda Pizzor

MAGAZZINO 209KR

SAN MARZANO TOMAT, FIORDILATTE MOZZARELLA, PARMASKINKA, PARMIGIANO REGGIANO, RUCCOLA

MARGHERITA DI BUFALA DOP 189KR V

SAN MARZANO TOMAT, FIORDILATTE MOZZARELLA, BASILIKA, EV00, BUFFELMOZZARELLA DOP (EFTER BAKNING)

DIAVOLA 189KR

SAN MARZANO TOMAT, FIORDILATTE MOZZARELLA, OREGANO STARK SALAMI FRÅN CALABRIA

PROSCIUTTO E FUNGHI 189KR

SAN MARZANO TOMAT, FIORDILATTE MOZZARELLA, CHAMPINJONER, KOKT SKINKA FRÅN ITALIEN

SALSICCIA E RICOTTA 189KR

SAN MARZANO TOMAT, FIORDILATTE MOZZARELLA, RICOTTA OST, ITALIENSK FÄRSK KORV, RUCCOLA

VEGETARIANA 199KR V

SAN MARZANO TOMAT, FIORDILATTE MOZZARELLA, BASILIKA, CHAMPINJONER OCH FÄRSKA GRÖNSAKER

NAPOLI 199KR

SAN MARZANO TOMAT, MOZZARELLA FIORDILATTE, ANJOVIS, KAPRIS, ITALIENSKA OLIVER, RÖDLÖK, OREGANO

COZZE E GAMBERI 249KR

SAN MARZANO TOMAT, MOZZARELLA FIORDILATTE, FÄRSKA MUSSLOR, HANDSKALADE SMÖGEN RÅKOR, 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 39 KR EXTRA

Vita Gourmet Pizzor

BIANCA ALLA BUFALA, 219KR
PROSCIUTTO DI PARMA E OLIO AL TARTUFO
FIORDILATTE MOZZARELLA, PARMASKINKA, VITTRYFFELolja,
PARMIGIANO REGGIANO, BUFFELMOZZARELLA (EFTER BAKNING)

BIANCA ALLE CANTARELLE E BREASOLA 249KR
FIORDILATTE MOZZARELLA, KANTARELLER, BRESAOLA AV NÖTKÖTT
LITE RUCCOLA, PARMIGIANO REGGIANO

BIANCA LOMBETTO ALL`AMARONE 239KR
E BURRATA

FIORDILATTE MOZZARELLA, KÖRSBÄRTOMATER, BASILIKA,
VALPOLICELLA SKINKA LAGRAD I AMARONE MUST,
KRÄMIG BURRATA-MOZZARELLA (EFTER BAKNING)

BIANCA PERE, GORGONZOLA E PINOLI 219KR V
FIORDILATTE MOZZARELLA, FÄRSKA PÄRON, GORGONZOLA OST,
ÄKTA ITALIENSKA PINJENÖTTER (INNEHÅLLER NÖTTER)

BIANCA AL PESTO GENOVESE, 219KR V
POMODORINI CONFIT E BURRATA
BASILIKA-PESTO, MOZZARELLA FIORDILATTE,
CONFIT TOMAT, KRÄMIG BURRATA-MOZZARELLA (EFTER BAKNING)

BIANCA ALLA NDUJA CALABRESE, 219KR
SPIANATA E SCAMORZA AFFUMICATA
MOZZARELLA FIORDILATTE, NDUJA (STARK KORV BLANDNING)
STARK SPIANATA SALAMI FRÅN CALABRIA,
RÖKT SCAMORZA OST, CONFIT TOMATER

ESPRESSO MARTINI 138KR

ABSOLUT VODKA, KAHLUA, ESPRESSO

IRISH COFFEE 138KR

JAMESON WHISKEY, KAFFE, FARINSOCKER, GRÄDDE

KAFFE KARLSSON 138KR

BAILEYS, COINTREAU, KAFFE, GRÄDDE

ICE COLD LIMONCELLO 59KR

LEMON LIKÖR FRÅN AMALFI COAST

Dessert Drinks

I Dessert

IL TIRAMISU' 99KR

KLASSISK ITALIENSK TIRAMISU

COPPA DI GELATO ALL`ITALIANA * 109KR

CHOCKLAD, VANILJ OCH HASSELNÖTTERGLASS TOPPAD MED VISP GRÄDDE
(INNEHÅLLER NÖTTER)

SORBETTO AL LIMONE E FRUTTA DI STAGIONE *** 109KR

CITRON SORBET OCH SÄSONGSFRUKT

L`AFFOGATO AL CAFFE´ ESPRESSO * 89KR

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

