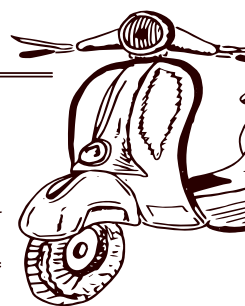


APEROL SPRITZ 135KR
APEROL, PROSECCO, TONIC SODA
PEACH BELLINI 135KR
PROSECCO, PERSIKORJUICE, JORDGUBBE

Pre Dinner Drinks

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



Antipasto Misto

Kvällens urval av Antipasti

EN BLANDNING AV TYPISK ITALIENSK

ANTIPASTI

FÖR 4 PERSONER

750 KR

Antipasti

Förrätter

ANTIPASTO DEL MAGAZZINO

PICCOLO 220KR / GRANDE 375KR

EXKLUSIV CHARK OCH BÄSTA OSTARNA
FRÅN FLERA SMÅ ITALIENSKA PRODUCENTER SAMT TILLBEHÖR

CAPRESE DI BURRATA 170KR ✓

KRÄMIG BURRATA-MOZZARELLA, KONFITERADE TOMATER FRÅN SICILIEN,
FÄRSK BASILIKA, EXTRAVIRGIN OLIVOLJA, ITALIENSKA OLIVER

BRUSCHETTONA "MADE IN SUD" 175KR ✓

EN STOR ROSTAD BRUSCHETTA MED KÖRSBÄRTOMATER FRÅN SICILIEN SAMT
BUFFELMOZZARELLA FRÅN CASERTA, FÄRSK BASILIKA
OCH EXTRAVIRGIN OLIVOLJA

Insalate

Sallader

INSALATA MISTA *** 90KR ✓

SALLAD MED BLANDADE SÄSONGSGRÖNSAKER

PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA E FICHI 220KR

SALLAD, PARMASKINKA, BUFFELMOZZARELLA, TORKADE FIKON
OCH HANDGJORDA SURDEGSGRISSINI

Menu Degustazione

3 Rätters meny Pasta/Pizza

460 KR

VÄLJ 1 FÖRRÄTT,

1 PASTA/PIZZA,

1 DESSERT

Medan ni väntar

OLIVE ITALIANE E GRISSINI ** 90KR ✓
ITALIENSKA OLIVER MED HANDGJORDA SURDEGSGRISSINI

PROSCIUTTO DI PARMA E GRISSINI ** 130KR
PARMA SKINKA MED HANDGJORDA SURDEGSGRISSINI

CHIPS DI PARMIGIANO * 80KR ✓
HEMGJORDA PARMESAN CHIPS

I Primi

Pasta och Ris

LO SCOGLIO 265KR

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

RIGATONI NAPOLETANI AI POMODORI SAN MARZANO 195KR ✓
E BURRATA

TRADITIONELL NAPOLITANSK PASTA "MANCINI" MED SÅS GJORD PÅ SAN MARZANO-TOMATER,
TOPPAD MED KRÄMIG BURRATA-MOZZARELLA OCH FÄRSK BASILIKA

MINI RAVIOLI DEL "PLIN" AL GORGONZOLA E NOCI 230KR
IN CREMA DI SALVA CREMASCO, PINOLI E SPECK CROCCANTE

FÄRSK ÄGG-RAVIOLI FYLDA MED GORGONZOLA OCH VALNÖTTER, I EN KRÄMIG
SALVA CREMASCO OSTSA, MED ROSTADE PINJENÖTTER OCH RÖKT SKINKA
(INNEHÅLLER NÖTTER)

"VARIAZIONE" DEI TONNARELLI ALL'AMATRICIANA 215KR

TRADITIONELL ÄGGPASTA SERVERAD MED EN MUSTIG SÅS FRÅN AMATRICE GJORD PÅ STEKT
FLÄSKSIDA SOUVIDE, LÖK, VIT VIN, SAN MARZANO TOMATER, TOPPAD MED PECORINO ROMANO

LASAGNETTA BIANCA AI FUNGHI PORCINI, SALSICCIA 210KR
E PROVOLA DI AGEROLA AFFUMICATA

UGNSGRATINERADE FÄRSKA ÄGGPASTA-PLATTOR MED STEKT KARLJOHANSVAMP,
HEMGJORDA "BESCIAMELLA", FÄRSK SALSICCIA-KORV OCH RÖKT MOZZARELLA FRÅN AGEROLA

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E BRASATO * 220KR

CARNAROLI RISERVA RIS, KARLJOHANSVAMP, BRÄSERAD OX HÖGREV
I BARBERA VIN, OCH VIT TRYFFELOLJA

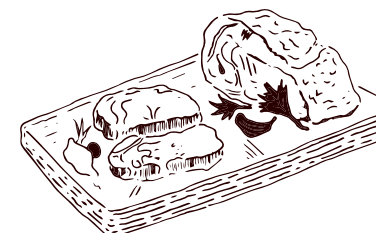
(RISOTTO GÅR BRA ATT FÅ VEGETARISK)

I Secondi

Varmrätt

BRASATO ALLA PIEMONTESE CON PATATE AL FORNO * 300KR

LÅNGKOKT BRÄSERAT BLACK ANGUS OX HÖGREV I BARBERA VIN, SERVERAS MED UGNSROSTADE POTATIS



VEGETARISK ✓

GLUTENFRI* LAKTOSFRI** GLUTENFRI+LAKTOSFRI***

SPECIALKOST ELLER ALLERGIER? SÄG GÄRNA TILL DIN SERVITÖR !

Röda Pizzor

MAGAZZINO 220KR

SAN MARZANO-TOMATER, FIORDILATTE MOZZARELLA, PARMASKINKA, PARMIGIANO REGGIANO, RUCCOLA

MARGHERITA DI BUFALA DOP 190KR V

SAN MARZANO-TOMATER, FIORDILATTE MOZZARELLA, BASILIKA, EVOO, BUFFELMOZZARELLA (EFTER BAKNING)

DIAVOLA 195KR

SAN MARZANO-TOMAT, FIORDILATTE MOZZARELLA, OREGANO STARK SALAMI FRÅN ITALIEN

PROSCIUTTO E FUNGHI 195KR

SAN MARZANO-TOMATER, FIORDILATTE MOZZARELLA, CHAMPINJONER, KOKT SKINKA FRÅN ITALIEN

SALSICCIA E RICOTTA 205KR

SAN MARZANO-TOMATER, FIORDILATTE MOZZARELLA, RICOTTA OST, ITALIENSK FÄRSK KORV, RUCCOLA

VEGETARIANA 200KR V

SAN MARZANO-TOMATER, FIORDILATTE MOZZARELLA, BASILIKA, CHAMPINJONER OCH FÄRSKA GRÖNSAKER

NAPOLI 200KR

SAN MARZANO-TOMATER, MOZZARELLA FIORDILATTE, ANSJOVIS, KAPRIS, ITALIENSKA OLIVER, RÖDLÖK, OREGANO

COZZE E GAMBERI 250KR

SAN MARZANO-TOMATER, MOZZARELLA FIORDILATTE, FÄRSKA MUSSLOR, HANDSKALADE RÄKOR, VITLÖK, PERSILJA



Le Pizze al Lievito Madre

VARA GENUINA ITALIENSKA

STENUNGSBAKADE PIZZOR

ÄR GJORDA AV SURDEG,

JÄSTA MINST 24 TIMMAR

VI ANVÄNDER BARA ÄKTA

ITALIENSKA RÅVAROR

ALLA PIZZOR GÅ BRA
ATT FÅ GLUTENFRIA
FÖR 39 KR EXTRA

Vita Gourmet Pizzor

BIANCA ALLA BUFALA, 230KR
PROSCIUTTO DI PARMA E OLIO AL TARTUFO
FIORDILATTE MOZZARELLA, PARMASKINKA, VITTRYFFELolja,
PARMIGIANO REGGIANO, BUFFELMOZZARELLA (EFTER BAKNING)

BIANCA AL RAGÙ DI MANZO, 225KR
PEPERONCINI E BURRATA

FIORDILATTE MOZZARELLA, KÖTTFÄRSSÅS AV BLACK ANGUS OXE,
STEKTA FÄRSKA CHILLI PEPPAR, KRÄMIG BURRATA
OCH RIVEN GRANA PADANO (EFTER BAKNING)

BIANCA ALLE CANTARELLE E BREASOLA 250KR
FIORDILATTE MOZZARELLA, KANTARELLER, BRESAOLA AV NÖTKÖTT
LITE RUCOLA, PARMIGIANO REGGIANO

BIANCA LOMBETTO ALL`AMARONE 245KR
E BURRATA

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

BIANCA PERE, GORGONZOLA E PINOLI 235KR V
FIORDILATTE MOZZARELLA, FÄRSKA PÄRON, GORGONZOLA OST,
ÄKTA ITALIENSKA PINJENÖTTER (INNEHÅLLER NÖTTER)

BIANCA AL PESTO GENOVESE, 230KR V
POMODORINI CONFIT E BURRATA
BASILIKA-PESTO, MOZZARELLA FIORDILATTE,
CONFIT TOMAT, KRÄMIG BURRATA-MOZZARELLA (EFTER BAKNING)

BIANCA ALLA NDUJA CALABRESE, 225KR
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

Dessert Drinks

KAFFE KARLSSON 138KR

BAILEYS, COINTREAU, KAFFE, GRÄDDE

ICE COLD LIMONCELLO 69KR

CITRONLIKÖR FRÅN AMALFI-KUSTEN

I Dessert

IL TIRAMISU' 110KR

KLASSISK ITALIENSK TIRAMISU

LA MOUSSE AL CIOCCOLATO "GIUNDUJA" 120KR

HEMGJORT EFTERRÄTT FRÅN TURIN, GJORD AV EN "GIANDUJA" KRÄM
SOM INNEHÅLLER CHOKLAD OCH ROSTADE HASSELNÖTTER FRÅN PIEMONTE
(INNEHÅLLER NÖTTER)

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA, SALSIA AI FRUTTI DI BOSCO * 110KR
E CRUMBLE AL CIOCCOLATO

VANILJ PANNA COTTA MED SKOGSBÄRSÅS OCH CHOKLAD-CRUMBLE

CANTUCCI CON VIN SANTO 100KR

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

I Gelati

L`AFFOGATO AL CAFFE' ESPRESSO * 85KR
VANILJGLASS I KAFFEKOPP MED DUBBEL ESPRESSO

COPPA DI GELATO ALL`ITALIANA * 110KR

CHOKLAD, VANILJ OCH HASSELNÖTSGLOSS TOPPAD MED VISP GRÄDDE
(INNEHÅLLER NÖTTER)

SORBETTO AL LIMONE E FRUTTA DI STAGIONE *** 110KR
CITRON SORBET OCH SÄSONGSFRUKT

GLUTENFRI * LAKTOSFRI ** GLUTENFRI + LAKTOSFRI ***

VEGETARISK V

