

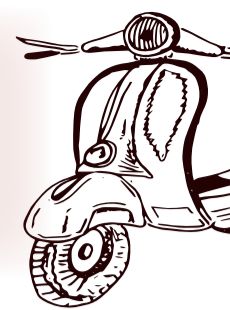
APEROL SPRITZ – 155KR
APEROL, PROSECCO, TONIC SODA

PEACH BELLINI – 145KR
PROSECCO, PERSIKOJUICE, JORDGUBBE

PRE DINNER DRINKS

HUGO SPRITZ – 155KR
FLÄDERLIKÖR, PROSECCO, TONIC SODA

NEGRONI – 155KR
GIN, VERMOUTH, CAMPARI



Antipasto Misto

Kvällens urval av Antipasti

EN BLANDNING AV TYPISK
ITALIENSK ANTIPASTI
FÖR 4 PERSONER
750KR

Antipasti Förrätter

Antipasto del Magazzino

PICCOLO 240KR / GRANDE 395KR

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

Carpaccio di Manzo, Rucola, Parmigiano Reggiano

Pinoli tostati e olio al Tartufo * 195KR

OXCARPACCIO, RUCCOLA, PINJENÖTTER
PARMIGIANO REGGIANO-OST, TRYFFELÖLJA

Caprese di Mozzarella di Bufala con crostini 160KR

KLASSISK BUFFELMOZZARELLA CAPRESE MED
TOMATER OCH ROSTAT BRÖD

Carpaccio di Tonno, Stracciatella e Pistacchi * 195KR

RÖKT TONFISKCARPACCIO, SALLAD, PISTAGENÖTTER
TÄRNAD KRÄMIG MOZZARELLA, CITRONZEST
(INNEHÅLLER NÖTTER)

Insalate / Sallader

Insalata mista *** 135KR ✓

SALLAD MED BLANDADE SÄSONGSGRÖNSAKER

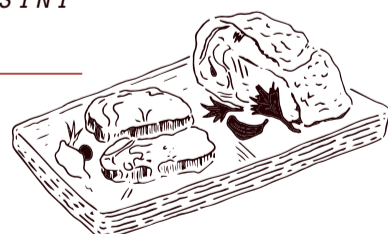
Parma, Mozzarella di Bufala e Fichi 255KR

SALLAD, PARMASKINKA, BUFFELMOZZARELLA,
FÄRSKA FIKON, HANDGJORDA GRISSINI

I Secondi Varmrätt

Tagliata di Manzo all'Italiana * 395KR

VECKANS UTVALDA PREMIUMBIT AV NÖTKÖTT (300GR)
SOM VI FÖRST GÖR SOUSVIDE, SEDAN TILLAGAS OCH
SERVERAS SKIVAD (TAGLIATA) PÅ TRADITIONELLT
ITALIENSKT SÄTT. SERVERAS PÅ EN RUCCOLA-BÄDD MED
KÖRSBÄRSTOMATER OCH PARMIGIANO REGGIANO,
UGNSROSTAD POTATIS OCH TRYFFELMAJONNÄS



Menu Degustazione

3 Rättersmeny Pasta/Pizza

495 Kr

Välj en Förrätt,
en Pasta/Pizza och
en Dessert

Medan ni väntar

Olive Italiane e grissini ** 110KR ✓

ITALIENSKA OLIVER MED
HANDGJORDA GRISSINI

Prosciutto di Parma e grissini ** 125KR

PARMASKINKA MED HANDGJORDA GRISSINI

Chips di Grana Padano * 95KR ✓

HEMGJORDA GRANA PADANO-OST-CHIPS

I Primi Pasta och Ris

Rigatoni Napoletani ai Pomodori San Marzano 225KR ✓

e Mozzarella di Bufala Campana

TRADITIONELL NAPOLITANSK PASTA "MANCINI" MED
EN LÅNGKOKT SÅS GJORD PÅ SAN MARZANO-TOMATER,
TOPPAD MED BUFFELMOZZARELLA OCH FÄRSK BASILIKA

Spaghetti con Polpette di Vitello alla Romana 255KR

TRADITIONELL PASTA FRÅN ROMA MED FRIKADELLER GJORDA
AV KALVFÄRS I EN MUSTIG SÅS AV SAN MARZANOTOMATER
TOPPAD MED FÄRSK RIVEN PECORINO ROMANO OCH GREMOLADA SÅS

Ravioloni alla Carbonara in Salsa di Pecorino Romano 255KR

FÄRSK ÄGGPASTA FYLLED MED "CARBONARA KRÄM"
SERVERAS I EN KRÄMIG PECORINO ROMANOSÅS MED STEKT
FLÄSKSIDA SOUSVIDE, SVARTPEPPAR

Pappardelle ai Funghi e Salsa al Tartufo nero 245KR ✓

FÄRSK BANDPASTA GJORD PÅ ÄGG, SERVERAS MED EN KRÄMIG
SVARTTRYFFELSÅS, STEKTA BLANDSVAMPAR, SMÖR OCH FÄRSK GRÄSLÖK

Cannelloni agli Asparagi, Gamberi e Bufala 285KR

UGNSGRATINERADE FÄRSKA ÄGGPASTARULLAR FYLLEDA MED SPARRIS,
BUFFELMOZZARELLA. SERVERAS MED HANDSKALADE RÄKOR
(INNEHÅLLER SKALDJUR)

Fusillotti ai Frutti di Mare 295KR

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

Parmigiana di Melanzane 225KR ✓

AUBERGINEGRATÄNG MED FIORDILATTE MOZZARELLA,
SAN MARZANO-TOMATER, FÄRSK BASILIKA.
DETTA ÄR EN TYPISK SOMMARRÄTT I ITALIEN

EKO Risotto ai Funghi Porcini e Brasato * 245KR

EKOLOGISKT CARNAROLI RISERVARIS, KARLJOHANSVAMP,
BRÄSERAD OXHÖGREV, BARBERA-VIN OCH VIT TRYFFELÖLJA

Klassiska Pizzor

Magazzino 240KR

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

Margherita di Bufala DOP 220KR ✓

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

Diavola 220KR

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

Prosciutto e Funghi 220KR

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

4 Formaggi 230KR ✓

SAN MARZANO-TOMATER, MOZZARELLA FIORDILATTE, GORGONZOLA OST, GRANA PADANO, RÖKT PROVOLA OCH HYVLAD PARMIGIANO REGGIANO

Salsiccia e Ricotta 220KR

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

Vegetariana 220KR ✓

SAN MARZANO-TOMATER, FIORDILATTE MOZZARELLA, BASILIKA, SKOGSCHAMPINJONER OCH STEKTA FÄRSKA GRÖNSAKER

Napoli 220KR

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



Le Pizze al Lievito Madre

VÅRA 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, 250KR

Prosciutto di Parma e Olio al Tartufo

FIORDILATTE MOZZARELLA, PARMASKINKA, VIT TRYFFELolja, PARMIGIANO REGGIANO, BUFFELMOZZARELLA (EFTER BAKNING)

Bianca agli Asparagi e Gamberi 290KR

FIORDILATTE MOZZARELLA, RÖDLÖK, GRÖN SPARRIS, HANDSKALADE RÄKOR, VITLÖK, PERSILJA (INNEHÅLLER SKALDJUR)

**Bianca al Ragù di Manzo,
Peperoncini e Bufala** 250KR

FIORDILATTE MOZZARELLA, KÖTTFÄRSSÅS AV OX, FÄRSK CHILLIPEPPAR, BUFFELMOZZARELLA OCH RIVEN GRANA PADANO (EFTER BAKNING)

Bianca alle Cantarelle e Breasola 265KR

FIORDILATTE MOZZARELLA, BRESAOLA AV NÖTKÖTT, KANTARELLER, LITE RUCCOLA, PARMIGIANO REGGIANO

**Bianca al Tris di Funghi e
Parmigiano** 265KR ✓

MOZZARELLA FIORDILATTE, SKOGSCHAMPINJONER, KARL-JOHANSVAMP OCH KANTARELLER, MED HYVLAD PARMIGIANO REGGIANO OCH RUCCOLA

**Bianca Lombetto all
Amarone e Bufala** 250KR

FIORDILATTE MOZZARELLA, KÖRSBÄRSTOMATER, VALPOLICELLASKINKA LAGRAD I AMARONE-MUST, BASILIKA, BUFFELMOZZARELLA (EFTER BAKNING)

Bianca Pere, Gorgonzola e Pinoli 240KR ✓

FIORDILATTE MOZZARELLA, PÄRON, GORGONZOLA, ÄKTA ITALIENSKA PINJENÖTTER (INNEHÅLLER NÖTTER)

Espresso Martini 155KR

ABSOLUT VODKA, KAHLUA, ESPRESSO

Irish Coffee 155KR

JAMESON WHISKEY, KAFFE, FARINSOCKER, GRÄDDE

Coffee Cocktails

Kaffe Karlsson 155KR

BAILEYS, COINTREAU, KAFFE, GRÄDDE

Ice cold Limoncello 89KR

CITRONLIKÖR FRÅN AMALFI-KUSTEN

Il Tiramisu' 110KR

KLASSISK ITALIENSK TIRAMISU

I Dessert

Efterrätt

La Crema Cotta alla Vaniglia e Pistacchio 120KR

VANILJ "CREME BRULEE" MED PISTAGENÖTTER (INNEHÅLLER NÖTTER)

La Mousse al Cioccolato "Gianduja" 120KR

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

**Panna Cotta alla Vaniglia, salsa ai frutti di bosco,
crumble al cioccolato** 115KR

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'afogato al Caffè espresso * 95KR

VANILJGLASS I KAFFEKOPP MED DUBBEL ESPRESSO

Coppa di Gelato all'Italiana * 115KR

CHOKLAD, VANILJ OCH HASSELNÖTSGLASS TOPPAD MED VISPGRÄDDE (INNEHÅLLER NÖTTER)

Sorbetto al Limone e frutta di stagione *** 115KR

CITRONSORBET OCH SÄSONGSFRUKT

