

**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



## Menu` Degustazione

### 3 Rätters Meny Pasta/Pizza

495KR

Välj en Förrätt, en Pasta/Pizza och en Dessert



### Antipasti

#### Förrätter

##### Antipasto del Magazzino

PICCOLO 235KR / GRANDE 385KR

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

155KR

KLASSISK BUFFELMOZZARELLA CAPRESE MED  
TOMATER OCH ROSTAD BRÖD

### Medan ni väntar

**Olive Italiane e grissini** \*\* 105KR ✓

ITALIENSKA OLIVER MED  
HANDGJORDA SURDEGSGRISSINI

**Prosciutto di Parma e grissini** \*\* 125KR

PARMASKINKA MED HANDGJORDA  
SURDEGSGRISSINI

**Chips di Grana Padano** \* 90KR ✓

HEMGJORDA GRANA PADANO OST CHIPS

### Kvällens urval av Antipasti

EN BLANDNING AV TYPISK  
ITALIENSK ANTIPASTI  
FÖR 4 PERSONER 750KR



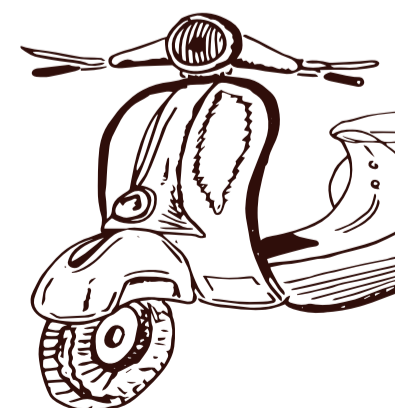
### Insalate / Sallader

**Insalata mista** \*\*\* 125KR ✓

SALLAD MED BLANDADE SÄSONGSGRÖNSAKER

**Parma, Mozzarella di Bufala e Fichi** 245KR

SALLAD, PARMASKINKA, BUFFELMOZZARELLA, FÄRSKA FIKON,  
HANDGJORDA SURDEGSGRISSINI



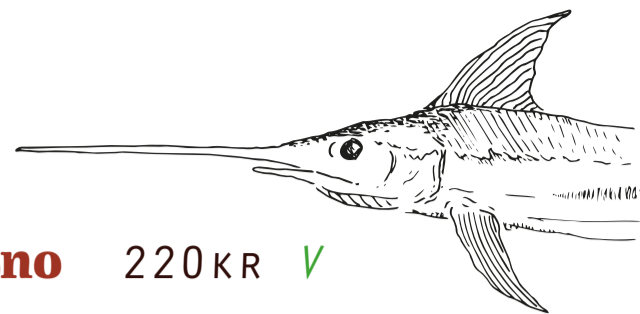
VEGETARISK ✓

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

SPECIALKOST ELLER ALLERGIER?  
SÄG GÄRNA TILL DIN SERVITÖR!

# I Primi

## Pasta och Ris



### **Rigatoni Napoletani ai Pomodori San Marzano e Mozzarella di Bufala Campana** 220KR V

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

### **Pappardelle ai Funghi e Salsa al Tartufo nero** 245KR V

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

### **Ravioli alla Faraona, fonduta di Taleggio, Speck croccante, Fichi secchi e Pinoli tostati** 255KR

FYLLD HANDGJORT ÄGGPASTA MED PÄRLHÖNS OCH RECIOTO VIN, TALEGGIOOST FONDUE, KNAPRIG RÖKTSKINKA "SPECK", TORKADE FIKON OCH PINJENÖTTER

### **Spaghetto all' Amatriciana del Magazzino** 240KR

TRADITIONELL AMATRICE PASTA SERVERAD MED EN MUSTIG SÅS GJORD PÅ STEKT FLÄSKSIDA SOUVIDE, LÖK, VITT VIN, SAN MARZANO-TOMATER, TOPPAD MED PECORINO ROMANO

### **Cannelloni agli Asparagi, Gamberi e Bufala** 275KR

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

### **Fusillotti al Granchio e Gamberoni** 295KR

EXKLUSIV DURUM PASTA "MANCINI" MED ARGENTINSKA JÄTTERÄKOR I EN LJUVLIG KRABBSÅS (INNEHÅLLER SKALDJUR)

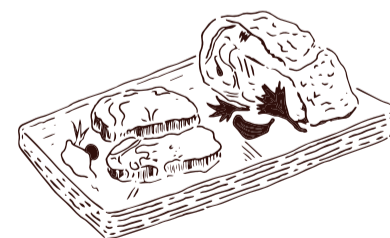
### **EKO Risotto ai Funghi Porcini e Brasato** \* 240KR

EKOLOGISK  RNAROLI RISERVA RIS, KARLJOHANSVAMP, BRÄSERAD OX HÖGREV I BARBERA-VIN, OCH VIT TRYFFELOLJA

*Risotto går bra att få vegetarisk!*

# I Secondi

## Varmrätt



### **Tagliata di Manzo all' Italiana** \* 385KR

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

VEGETARISK V

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

SPECIALKOST ELLER ALLERGIER?  
SÄG GÄRNA TILL DIN SERVITÖR!



# Klassiska Pizzor

## **Magazzino** 225KR

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

## **Margherita di Bufala DOP** 210KR V

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

## **Diavola** 220KR

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

## **Prosciutto e Funghi** 220KR

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

## **Salsiccia e Ricotta** 220KR

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

## **Vegetariana** 220KR V

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

## **Napoli** 215KR

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



## 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

SPECIALKOST ELLER  
ALLERGIER?  
SÄG TILL SERVITÖR



VEGETARISK V

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

SPECIALKOST ELLER ALLERGIER?  
SÄG GÄRNA TILL DIN SERVITÖR!



# Vita Gourmet Pizzor



## **Bianca alla Bufala, 235KR Prosciutto di Parma e Olio al Tartufo**

FIORDILATTE MOZZARELLA, PARMASKINKA, VITTRYFFELOLJA,  
PARMIGIANO REGGIANO, BUFFELMOZZARELLA (EFTER BAKNING)

## **Bianca agli Asparagi e Gamberi 285KR**

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

## **Bianca al Ragù di Manzo, Peperoncini e Bufala 245KR**

FIORDILATTE MOZZARELLA, KÖTTFÄRSSÅS AV OX HÖGREV,  
STEKTA FÄRSKA CHILLI PEPPAR, BUFFELMOZZARELLA  
OCH RIVEN GRANA PADANO (EFTER BAKNING)

## **Bianca alle Cantarelle e Breasola 255KR**

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

## **Bianca al Tris di Funghi e Parmigiano 265KR V**

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

## **Bianca Lombetto all'Amarone e Bufala 245KR**

FIORDILATTE MOZZARELLA, KÖRSBÄRSTOMATER, BASILIKA,  
VALPOLICELLA SKINKA LAGRAD I AMARONE MUST,  
BUFFELMOZZARELLA (EFTER BAKNING)

## **Bianca Pere, Gorgonzola e Pinoli 235KR V**

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

## **Bianca alla Salsiccia, Friarielli 235KR e Mozzarella di Bufala**

FIORDILATTE MOZZARELLA, ITALIENSK FÄRSK KORV,  
MAJROVANS GRÖNA BLAD,  
BUFFALO MOZZARELLA (EFTER BAKNING)

## 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

SPECIALKOST ELLER  
ALLERGIER?  
SÄG TILL SERVITÖR

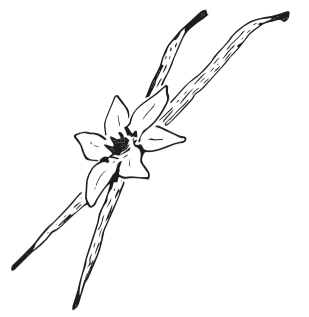


VEGETARISK V

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

SPECIALKOST ELLER ALLERGIER?  
SÄG GÄRNA TILL DIN SERVITÖR!

## I Dessert



**Il Tiramisu** 110KR  
KLASSISK ITALIENSK TIRAMISU

**La Crema Cotta alla Vaniglia e Pistacchio** 120KR  
VANILJ "CREME BRULE" 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' affogato 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



### Coffee

**Espresso** 40KR  
**Americano** 40KR  
**Caffè Macchiato** 40KR  
**Espresso Doppio** 45KR  
**Caffè Decaffeinato** 40KR  
**Cappuccino** 50KR  
**Caffè Latte** 55KR

### Coffee Cocktails

**Espresso Martini** 155KR  
ABSOLUT VODKA, KAHLUA, ESPRESSO  
**Irish Coffee** 155KR  
JAMESON WHISKEY, KAFFE,  
FARINSOCKER, GRÄDDE  
**Kaffe Karlsson** 155KR  
BAILEYS, COINTREAU, KAFFE, GRÄDDE  
**Ice cold Limoncello** 89KR  
CITRONLIKÖR FRÅN AMALFI-KUSTEN

VEGETARISK V  
GLUTENFRI\* LAKTOSFRI\*\* GLUTENFRI+LAKTOSFRI\*\*\*

SPECIALKOST ELLER ALLERGIER?  
SÄG GÄRNA TILL DIN SERVITÖR!

## Spritz & Cocktail

- Aperol Spritz** 155KR  
APEROL, PROSECCO, SODA, ARANCIA
- Hugo Spritz** 155KR  
ST GERMAIN FLÄDERLIKÖR, PROSECCO,  
LIME, MENTA
- Amalfi Spritz** 155KR  
LIMONCELLO, PROSECCO, MENTA, LEMON
- Negroni** 155KR  
CAMPARI, COCCHI VERMOUTH, GIN, ARANCIA
- Gin Tonic Malfy** 155KR  
MALFY GIN, PREMIUM TONIC, LEMON
- Campari Spritz** 155KR  
CAMPARI, PROSECCO, SODA
- Peach Bellini** 145KR  
ITALIAN PEACH & PROSECCO

## Vini Bianchi

- Prosecco Treviso Dry DOC** 99KR  
VENETO
- Franciacorta Brut Bellavista** 120KR  
LOMBARDIA
- Rosé Fantini Calalenta Merlot** 125KR  
ABRUZZO
- Pomino Bianco DOC Chardonnay** 130KR  
TOSCANA
- Tiefenbrunner Pinot Grigio** 135KR  
ALTO ADIGE
- Vermentino Belgvarado** 135KR  
TOSCANA
- Walters Recommendation Bianco** 140KR

## Vini Rosso

- Belguardo Tirrenico Cabernet** 130KR  
MAREMMA TOSCANA
- Valpolicella Ripasso Superiore DOC**  
VENETO 140KR
- Chianti Rufina Riserva DOCG** 145KR  
TOSCANA
- Barbera d`Alba Superiore** 150KR  
PIEMONTE
- Pinot Nero Frecciarossa Carillo** 145KR  
LOMBARDIA
- Piano Del Cerro Aglianico** 150KR  
BASILICATA
- Walters Recommendation Rosso** 140KR

## Birre

- Menabrea Bionda Draft Fatöl** 40CL 89KR  
LJUS LAGERÖL BRYGGD VID  
ALPERNAS FOT I BIELLA
- Menabrea Ambrata Bottiglia** 33CL 79KR  
MÖRK LAGER BRYGGD I MÄRZEN-STIL
- Ichnusa Non Filtrata Bottiglia** 33CL 89KR  
OFILTRERAD LAGER FRÅN SARDINIEN
- Paulaner Weissbier Bottiglia** 50CL 98KR  
HEFE-WEISSBIER ETT GYLLENGULT  
OFILTRERAT VETEÖL
- Italian IPA Bottiglia** 33CL 89KR  
HANTVERKSÖL BRYGGD I AMERICAN  
I.P.A STIL
- La Midóna Doppio Malto** 50CL 105KR  
HANTVERKSÖL BRYGGD I GOLDEN  
BLOND ALE STIL
- La Volpina Rosso Doppio Malto** 50CL  
105KR  
HANTVERKSÖL BRYGGD AMBER ALE STIL

## Soda & Acqua Alkoholfritt

- San Pellegrino** 50CL 55KR  
SPARKLING MINERAL WATER
- Galvanina Limonata Bio** 79KR  
TRADITIONAL LEMON BEVERAGE
- Chinotto Bio** 79KR  
SWEET AND SPICY SOF DRINK
- Coke Original** 55KR
- Coke Zero** 55KR
- Sprite** 55KR
- Fanta** 55KR
- Moretti Zero Non alcohol** 33CL 65KR  
ALKOHOLFRI ÖL FRÅN ITALIEN
- Toselli Spumante Non alcohol** 85KR  
ALKOHOLFRIIT MOUSSERANDE VIN  
(PROSECCO)

## Spritz e Cocktail

<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>145 kr</b>
Aperol / Prosecco / Soda / Arancia	
<b>HUGO SPRITZ</b>	<b>145 kr</b>
St Germain Flüderlikör / Prosecco / Lime / Menta	
<b>AMALFI SPRITZ</b>	<b>145 kr</b>
Limoncello / Prosecco / Menta / Lemon	
<b>NEGRONI</b>	<b>145 kr</b>
Campari / Cocchi Vermouth / Gin / Arancia	
<b>GIN TONIC MALFY</b>	<b>145 kr</b>
Malfy Gin / Premium Tonic / Lemon	
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	<b>145 kr</b>
Campari / Prosecco / Soda	
<b>PEACH BELLINI</b>	<b>125 kr</b>
Italian Peach & Prosecco	



## Un Bicchiere di Vino Ett Glas Vin

### Vini Bianchi

<b>Prosecco Treviso Dry DOC</b> - Veneto	<b>99 kr</b>
<b>Franciacorta Brut Bellavista</b> - Lombardia	<b>120 kr</b>
<b>Rosé Fantini Calalenta Merlot</b> - Abruzzo	<b>125 kr</b>
<b>Pomino Bianco DOC Chardonnay</b> - Toscana	<b>130 kr</b>
<b>Tiefenbrunner Pinot Grigio</b> - Alto Adige	<b>135 kr</b>
<b>Walters Recommendation Bianco</b>	<b>140 kr</b>

### Vini Rosso

<b>Belguardo Tirrenico Cabernet</b>	<b>130 kr</b>
- Maremma Toscana	
<b>Valpolicella Ripasso Superiore DOC</b> - Veneto	<b>140 kr</b>
<b>Chianti Rufina Riserva DOCG</b> - Toscana	<b>145 kr</b>
<b>Barbera d`Alba Superiore</b> - Piemonte	<b>150 kr</b>
<b>Pinot Nero Frecciarossa Carillo</b> - Lombardia	<b>145 kr</b>
<b>Piano Del Cerro Aglianico</b> - Basilicata	<b>150 kr</b>
<b>Walters Recommendation Rosso</b>	<b>150 kr</b>

## Birre

<b>Menabrea Bionda Draft Fatöl 40 cl</b>	<b>89 kr</b>
Ljus lageröl bryggd vid Alpernas fot i Biella	
<b>Menabrea Ambrata Bottiglia 33 cl</b>	<b>79 kr</b>
Mörk lager bryggd i Märzen-stil	
<b>Ichnusa Non Filtrata Bottiglia 33 cl</b>	<b>89 kr</b>
Ofiltrerad lager från Sardinien	
<b>Paulaner Weissbier Bottiglia 50 cl</b>	<b>98 kr</b>
Hefe-Weissbier ett gyllengult ofiltrerat veteöl	
<b>Italian IPA Bottiglia 33 cl</b>	<b>89 kr</b>
Hantverksöl bryggd i American I.P.A stil	
<b>La Midóna Doppio Malto 50 cl</b>	<b>105 kr</b>
Hantverksöl bryggd i Golden Blond Ale stil	
<b>La Volpina Rosso Doppio Malto 50 cl</b>	<b>105 kr</b>
Hantverksöl bryggd Amber Ale stil	



## Soda e Acqua Alkoholritt

<b>San Pellegrino 50 cl</b>	<b>55 kr</b>
Sparkling mineral water	
<b>Galvanina Limonata Bio</b>	<b>79 kr</b>
Traditional lemon beverage	
<b>Chinotto Bio</b>	<b>79 kr</b>
Sweet and Spicy sof drink	
<b>Coke Original</b>	<b>55 kr</b>
<b>Coke Zero</b>	<b>55 kr</b>
<b>Sprite</b>	<b>55 kr</b>
<b>Fanta</b>	<b>55 kr</b>
<b>Moretti Zero Non alcohol 33 cl</b>	<b>65 kr</b>
Alkoholfri öl från Italien	
<b>Toselli Spumante Non alcohol</b>	<b>85 kr</b>
Alkoholfritt mousserande vin (prosecco)	

