

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 – 480 kr

Välj en Förrätt, en Pasta/Pizza och en Dessert



Antipasti Förrätter

Antipasto del Magazzino

PICCOLO 230KR / 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, TRYFFELolja

Caprese di Mozzarella di Bufala con crostini 155KR

KLASSISK BUFFELMOZZARELLA CAPRESE MED
TOMATER OCH ROSTAD BRÖD

Medan ni väntar

Olive Italiane e grissini ** 95KR V

ITALIENSKA OLIVER MED
HANDGJORDA SURDEGSGRISSINI

Prosciutto di Parma e grissini ** 125KR

PARMASKINKA MED HANDGJORDA
SURDEGSGRISSINI

Chips di Grana Padano * 90KR V

HEMGJORDA GRANA PADANO OST CHIPS

Kvällens urval av Antipasti

EN BLANDNING AV TYPISK
ITALIENSK ANTIPASTI
FÖR 4 PERSONER 750KR



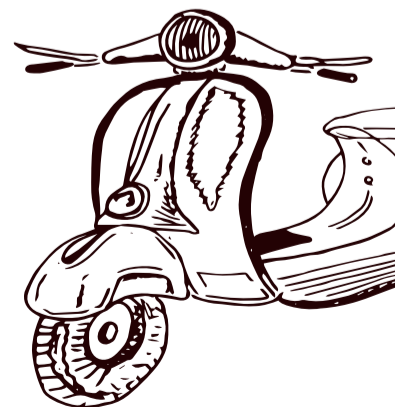
Insalate / Sallader

Insalata mista *** 125KR V

SALLAD MED BLANDADE SÄSONGSGRÖNSAKER

Parma, Mozzarella di bufala e fichi 225KR

SALLAD, PARMASKINKA, BUFFELMOZZARELLA, TORKADE FIKON,
HANDGJORDA SURDEGSGRISSINI



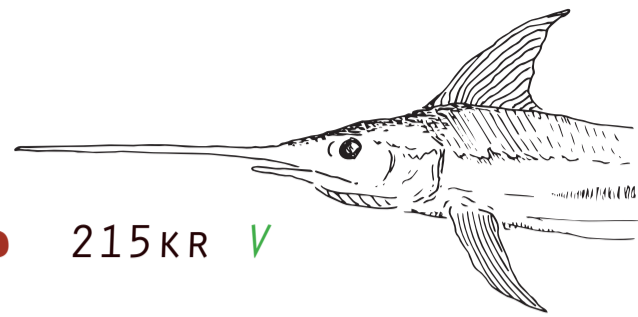
VEGETARISK V

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 215KR V

TRADITIONELL NAPOLITANSK PASTA "MANCINI" MED 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

Fusillotti alla Salsiccia di Manzo in salsa piccante 245KR

LYX DURUM PASTA MED "FASSONA" NÖT-SALSICCIA I EN STARK SÅS GJORD PÅ FÄRSK CHILIPPEPPAR, VITLÖK, SAN MARZANO TOMATER, FÄRSK BASILIKA, PARMESAN

"Variazione" dello Spaghetto all' Amatriciana 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 FYLLEDA MED SPARRIS, BUFFELMOZZARELLA SERVERAS MED HANDSKALADE RÄKOR (INNEHÅLLER SKALDJUR)

EKO Risotto ai Frutti di Mare * 275KR

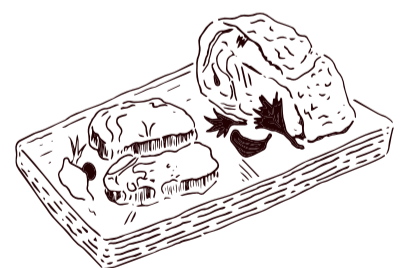
EKOLOGISK CARNAROLI RISERVA RIS
SERVERAS MED EN SMAKRIK SÅS AV HAVETS LÄCKERHETER
(INNEHÅLLER SKALDJUR)

EKO Risotto ai Funghi Porcini e Brasato * 240KR

EKOLOGISK CARNAROLI 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!



Röda 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 215KR

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

Prosciutto e funghi 215KR

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,
ANSJOVIS, 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 280KR

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

Bianca alla Salsiccia di Manzo Piemontese, Peperoncini e Bufala 245KR

FIORDILATTE MOZZARELLA, SALSICCIA AV OX "FASSONA",
STEKTA FÄRSKA CHILLI PEPPAR, VITLÖK, RÖDLÖK
BUFFELMOZZARELLA (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

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 ✓

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

Bianca al Pesto Genovese, 235KR ✓ **Pomodorini confit e Bufala**

BASILIKA-PESTO, MOZZARELLA FIORDILATTE,
KONFITERADE TOMATER,
BUFFELMOZZARELLA (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 ✓

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