



Le Pizze

Italia Il Risorantes klassiska stenugnsbakade pizzor

Vegetariane

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Margherita
Pizza original | 75:- |
| 2 | Marinara
Kapris, oregano, vitlök, INGEN OST | 75:- |
| 3 | Caprese di Stagione
Färska tomater, basilika | 85:- |
| 4 | Bianca
Mozzarella, grana padano, INGEN TOMAT | 87:- |
| 5 | Ai Formaggi
Ostar, färska tomater | 89:- |
| 6 | Genovese
Pesto, ricottaost, rucola, färska tomater | 92:- |
| 7 | Vegetale
Paprika, oliver, kronärtskockor, svamp, tomater, rucola, lök | 89:- |

Pesce, Crostacei

- | | | |
|----|---|------|
| 8 | Siciliana
Sardeller, kapris, vitlök, oliver | 88:- |
| 9 | Nostramo
Tonfisk, kapris, lök, oliver | 92:- |
| 10 | Mediterranea
Räkor, musslor, tonfisk, sardeller, vitlök | 98:- |

Classiche

På alla pizzor: husets tomatsås, mozzarella och basilika.

11	Scandinava Rökt lax, ricottaost	97:-
12	Livornese Rökt lax, räkor	95:-
	Carne	
13	Rustica Salami, kronärtskockor, svamp	92:-
14	Capricciosa Italiensk kokt skinka, kronärtskockor, svamp	92:-
15	Contadina Salami, bacon, svamp, lök, vitlök, grana padano	97:-
16	Buon Gustaio Italiensk kokt skinka, svamp, färska tomater, gorgonzola	97:-
17	Nordica Speck (rökt, lufttorkad skinka), gorgonzola	95:-
18	Fantastica Speck (rökt, lufttorkad skinka), salami piccante, vitlök, svamp, pecorinoost	105:-
19	Ventricina Salami ventricina, oliver, pecorinoost, vitlök	95:-
20	Parma Lufttorkad skinka, oliver, färska tomater, rucola	97:-

[fler pizzor >>](#)

21	Generosa Salami, lufttorkad skinka, rucola, oliver, färska tomater, grana padano	105:-
22	Italia Italiensk kokt skinka, svamp, kronärtskockor, salami, grana padano, oliver, rucola	115:-
23	Portafoglio Italiensk kokt skinka, gorgonzola, DUBBELVIKT	95:-
24	Sapori Italiani Ricottaost, oliver, pecorinoost, speck (rökt, lufttorkad skinka), salami	98:-
25	Pollo Kyckling, pesto, färska tomater	95:-
26	Capricciosa con Olive Skinka, champinjoner, oliver, kronärtskockor	98:-
27	Bianca Parma Mozzarella, lufttorkad skinka, rucola, UTANTOMAT	98:-
28	Cinque Stagioni Räkor, musslor, champinjoner, skinka, salame, oliver	98:-
29	Del Pastore Ricottaost, salame piccante, oliver	97:-

Dessert

Formaggi Två sorters ost med fikonmostarda, crostini och valnötter	66:-
Tiramisú Dessert med kaffe, likör, mascarpone och savoiardikex	69:-
Panna Cotta Klassisk Panna cotta med halloncoulis	65:-
Gelato all'Italiana Italiensk glass	58:-
Tartufo Italia Hemgjord chokladtryffel	18:-/st
Affogato al Caffé Italiensk hasselnötsglass dränkt i espresso och mandellikör	65:-
Affogato al Limoncello Italiensk citronglass med limoncellolikör	65:-
Semifreddo al Cacao Kylt choklad- och kaffe semifreddo	67:-

Vino

Spumante

Veneto	Prosecco Brut Fruktig, mousserande aperitiv. Passar även till mat	glas 65:-	260:-
Marche	Verdicchio Spumante Brut <i>Terre Cortesi</i> Torr, friskt och fruktigt med inslag av fläder, päron och persika. Tillverkat enligt charmatmetoden, dvs. tankjäsning, av druvan Verdicchio. Passar som aperitiv eller till fisk och skaldjur.		270:-
Trentino	Rotari Cuvee 28 <i>"Talento" Mezzacorona</i> 90% Chardonnay och 10% Pinot Nero från firmans bästa vingårdar. Tillverkad enligt Champagnemetoden med andra jäsning på flaska – på italienska kallad Talento. Mognar 28 månader på sin jästfällning. Torr, fyllig med frisk syra och karaktär av citrus, brödjäst och mineral. Passar till fisk och skaldjur.		395:-
Piemonte	Sparkling Rosé <i>Cinzano</i> Rosébubbel gjort på Durello, Garganega, Trebbiano och Pinot Noir. Fruktig, frisk doft av röda bär, blodapelsin och citrus. I smaken hittar vi jordgubbar, körsbär och citrus.		280:-

Bianco

	Husets vita vin	½ 120:-	glas 60:-	235:-
Veneto	Soave Borgoletto <i>Fasoli Gino</i> Kravmärkt. Firman odlar organiskt sedan 1980. Görs till 100% på Garganegadruvor från de tre bästa vingårdarna. Lagrad på ståltank. Torrt vin med aromatiska toner av äpple, citrus och frukt. Passar till skaldjur och fisk.	glas 65:-	260:-	
Lazio	Frascati Superiore <i>Casale Marchese</i> Fruktigt, mjukt och tilltalande Malvasiavin från Castelli Romani. Passar till fisk, ljust kött och fågel.		270:-	
Puglia	Chardonnay Salice Salentino <i>Conti Zecca</i> Chardonnayvin från södra Italien med gröna reflexer, fruktighet och aprikoston. Passar till pasta, fiskrätter och ljust kött.	glas 70:-	280:-	
Sardegna	S'elegas <i>Nuragus di Cagliari Argiolas</i> En modern tolkning av den antika Nuragusdruvan från södra Sardinien. Färgen är gyllengul och i smaken hittar man toner av vit persika, honung och grape. Passar till fisk och skaldjur.		295:-	
Trentino	Pinot Grigio <i>Casata Monfort</i> Ett mildt, fruktigt, runt vin med toner av akacia och honung. Elegant, balanserad smak med lite bitter avslutning. Passar till fisk och ljust kött.		300:-	

Sicilia	Altavilla della Corte <i>Grillo Firriato</i>	glas 80:-	310:-
	100% Grillo-druvor från västra Sicilien. Lagras på ståltank. Intensiv, fruktig doft med karaktär av gröna äpplen, krusbär och lime. I smaken känner man äpple, lime och mineral. Passar till pastarätter med skaldjur, sallader och kalvkött.		
Toscana	Vernaccia di San Gimignano <i>Il Palagione</i>		315:-
	Toscans stora vita vin av Vernacciadruvan. Ett fylligt vitt med doft av torkad frukt, persikor samt tropiska nyanser. Samma toner kommer fram i smaken med en lätt bitter avslutning. Passar till fisk med kraftig sås eller skaldjur.		
Campania	Falanghina del Sannio <i>Castello Ducale</i>		330:-
	Falanghinadruvan har odlats i Neapeltrakten sedan antiken. Castello Ducale är som namnet säger ett slott och ligger vid floden Volturnos strand. Vinet är ekologiskt odlat, har gyllengul färg och en fruktig doft med toner av mineral och gula äpplen. Smaken är lång, mineralrik och fruktig. Passar till stekt fisk, mozzarella och grönsaksrätter.		
Sicilia	Angimbé <i>Cusumano</i>	glas 90:-	350:-
	70% Insolia och 30% Chardonnaydruvor från soliga Sicilien. Cusumano är en ung, framgångsrik vinfirma som har nått toppen på två decennier med moderna, fruktiga viner. Vinet har en intensiv fruktighet med bra syra och koncentrerade smaker av mogen ananas, aprikoskärna, gula äpplen samt en viss nöthet med lång intressant eftersmak. Passar till smakrika fisk och skaldjursrätter samt ljust kött, kyckling och sallader.		
Campania	Fiano di Avellino "Vitis Apianus" <i>Cantine Astroni</i>		360:-
	Fiano är en lokal druva som odlades här redan under romartiden under ovanstående namn. De bästa odlingarna ligger runt staden Avellino och är DOCG klassificerade. Vinet har lagrats på ståltank, "sur lie", i några månader. Färgen är halmgul med grönt inslag, doften är elegant med päron, hasselnöt, akacia och apelsinhonung. Smaken är lång, mjuk och elegant. Passar till fiskrätter, skaldjur och mozzarella.		
Emilia	Sauvignon Blanc "Le Carrate" <i>Tenuta Bonzara</i>		380:-
	Från Colli Bolognesi kommer detta karakteristiska vin, med intensiv fläder- och krusbärdoft samt elegant, frisk smak med inslag av nässlor. Passar som aperitiv och till fisk och skaldjur.		
Piemonte	Roero Arneis D.O.C.G <i>Monchiero Carbone</i>		400:-
	Arneis är en lokal druva som ger intressanta och fruktiga viner. De bästa odlingarna ligger i Roerodistriktet runt staden Alba. Färgen är halmgul med grönt inslag, doften är elegant med vita vinbär, hasselnöt, citrus och mineral. Smaken är lång, fruktig och elegant. Passar till fiskrätter, skaldjur och risotto.		
<h2>Rosato</h2>			
	Husets Rosévin	½ 130:-	glas 65:- 250:-
Veneto	Rosé del Drago <i>Musella</i>		290:-
	100 % Corvinadruvor från den kända Valpolicellafirman Musella. Smaken är torr med frisk syra och har karaktär av mörka mogna hallon och örter. Lång elegant eftersmak. Passat till sallader, fisk och fågel, samt till aperitif.		

Vino rosso

	Husets röda vin	½ 120:- glas 60:-	235:-
Veneto	Raboso <i>Corti Benedettine</i> 100% Rabosodruvor från gamla klosterägor i centrala Venetodistriktet. Druvorna har torkats med passitometoden och därefter lagrats på stora ekfat. Vinet har en stor rund bouquet av mogna körsbär samt en fyllig och avrundad smak. Passar till antipasti, pasta och köträtter.	glas 65:-	255:-
Puglia	Salice Salentino "Cantalupi" <i>Conti Zecca</i> 80 % Negroamaro och 20% Malvasia Nera. Från Apulien och vingården Cantalupi på Italiens klack, kommer detta vin som har lagrats 24 månader på stora ekfat. Doften har inslag av läder, tobak och morellkörsbär. I smaken hittar man röda bär, körsbär och fat. Passar till pasta, pizza och köträtter.	glas 70:-	270:-
Veneto	Valpolicella Classico <i>Lorenzo Begali</i> Fruktigt, lätt till medelfylligt Valpolicellavin på Corvina, Rondinella och Molinara. Har en harmonisk smak av körsbär, peppar och lakrits. Längre ner på listan finns även Begalis Ripasso och Amaroneviner! Passar till pastarätter, kött och ost.	glas 75:-	285:-
Piemonte	Dolcetto d'Acqui <i>Cá Bianca</i> 100% Dolcetto. Mjuk och bärig smak med frisk karaktär av körsbär och viol. Passar till kallskuret samt pastarätter med tomatsås.		290:-
Sicilia	Altavilla della Corte <i>Firriato</i> 50% Cabernet Sauvignon och 50% Nero d'Avola från västra Sicilien. Delvist lagrat på barrique. Ett fylligt vin med smak av vinbär, körsbär, örter och fat. Passar till fläsk-, kalv- och nötkött samt smakrika pastarätter.	glas 75:-	290:-
Toscana	Chianti "San Lorenzo" <i>Melini</i> Ett medelfylligt Chiantivin från stora, kända firman Melini. 85% Sangiovese Grosso. Lagrat kort tid på barrique innan buteljering. Karaktär av körsbär, mandel och fat. Passar till antipasti, pastarätter med kyckling och kalv samt pizza.	glas 80:-	310:-
Abruzzo	"Jorio" <i>Montepulciano d'Abruzzo Umani Ronchi</i> Ett högklassigt montepulcianovin från en avgränsad vingård i Colline Teramane distriktet. Lågt skördeuttag ger ett koncentrerat vin med karaktär av slånbar, körsbär, tobak och fat. Lagrat 12 månader på stora ekfat. Passar till pasta och smakrika köträtter.		320:-
Toscana	Morellino di Scansano <i>Villa Patrizia</i> Eko-vin. Sangiovesevin från Maremma, lagrat fyra månader på ekfat. Stor fruktig doft med balanserad syra, och mjuk pepprig smak. Till smakrika pastarätter och stekt kött.		325:-
Toscana	"Kepos" <i>Ampeleia</i> Ampeleia är ett modernt vinhus i Maremmadistriktet. Första Keposvinet gjordes 2006. Man har använt de utländska druvorna Carignan, Alicante, Mourvèdre och Grenache. Lagrat på ekfat. Doften är varm med sötaktig frukt, blåbär, vanilj och kryddor. Smaken är kryddig, varm med örter, röda körsbär, hallon och fat. Passar till ljust kött och pastarätter med tomat.		335:-
Puglia	Primitivo del Salento <i>Tenute Rubino</i> Högklassigt Primitivovin från Salentohalvön, lagrat 4 månader på ekfat. Stor, kryddig doft med lakrits och fat. Fyllig, kryddig smak med peppar och blåbär. Passar till smakstarka pastarätter, grillat kött, lamm och ost.	glas 85:-	340:-
Sicilia	Benuara <i>Cusumano</i> 70% Nero d'Avola och 30% Syrahdruvor från Pachinodistriktet på sydöstra Sicilien. Cusumano gör moderna, fruktiga viner med stor personlighet. Fatlagrat i 12 månader. I smaken hittar	glas 90:-	350:-

Veneto	Valpolicella Ripasso <i>"La Cengia" Begali</i> Medelfylligt, klassiskt ripassovin med körsbärsfrukt, mjuk vaniljton och bra längd. Passar till antipasto, kraftiga pastarätter och ost.	370:-
Calabria	Serra Barbara <i>Russo e Longo</i> Eko-vin. Gjort av 90% Gaglioppodruvor med 10% Sangiovese. En modern variant av ett traditionellt kalabresiskt vin. Lagrat 12 månader på barrique. En härlig granatröd färg kompletterad av en varm karaktär, med fat, kryddighet och björnbär. Passar till köträtter, pastarätter med tomat samt ost.	390:-
Emilia	Rosso del Poggio <i>Tenuta Bonzara</i> Rent Merlotvin från kullarna söder om Bologna. Fylligt, varmt, runt vin med elegans. Passar till ljusa köträtter och ost.	400:-
Toscana	Carmignano <i>Le Farnete</i> Eklagrat vin på 80% Sangiovese och 20% Cabernet Sauvignon från klassiska Carmignanodistriktet. Komplex vin med inslag av fat, tobak och viss jordighet. Fylligt med lång eftersmak. Passar till pasta med köttssåser och allt rött kött.	430:-
Piemonte	Langhe Nebbiolo <i>Paolo Scavino</i> Från en av Piemontes bästa odlare kommer detta Nebbiolovin. Vingårdarna ligger i La Morra och vinet är lagrat på barrique i 12 månader. Doften och smaken är lång och elegant med toner av mörka bär, körsbärskärnor, violer och hallon. Passar till fylliga köträtter samt ost.	460:-
Toscana	Il Nero di Casanova <i>La Spinetta</i> Sangiovesevin lagrat på små ekfat i 9 månader. Fruktig doft med sötma och härligt välbalanserad smak med rostat kaffe, körsbär och choklad. Att dricka till smakrika köträtter.	490:-
Toscana	Vino Nobile di Montepulciano <i>Il Conventino</i> Eko-vin. Klassiskt, fylligt och eklagrat toscanavin med bra balans, rena syror och viss eldighet. Lång, kraftig smak med fat och körsbär. Passar till fylliga pastarätter och kött.	540:-
Campania	Taurasi Radici <i>Mastroberardino</i> Aglianicovin med rik, fyllig doft av choklad och nya fat. Fylligt, välbalanserat med slånbar, moreller, choklad och kaffe. Begynnande mognad.	610:-
Puglia	Nero <i>Conti Zecca</i> Här har Negroamaro fått förstärkning av 30% Cabernet Sauvignon och lagrats på små ekfat i 18 månader. 3 glas i Gambero Rosso guiden. Ett fylligt vin med inslag av vanilj och ek. Elegant, mjukt och harmoniskt. Passar till antipasto, grillat och lamm.	710:-
Veneto	Amarone della Valpolicella <i>Lorenzo Begali</i> Klassisk, fyllig Amarone med kraft, fruktighet och balans. 3 glas i Gambero Rosso. Passar till kött, ost eller i eget majestät.	790:-
Piemonte	Barolo <i>"Vigna La Rosa" Fontanafredda</i> Högklassig nebbiolo från den högt belägna vingården La Rosa i Serralunga d'Alba. 3 glas i Gambero Rosso. Lagrat på ekfat 24 månader, stora fat i 12 månader, Barrique i 12 månader samt slutligen 1 år på flaska innan det släpps till försäljning. Fyllig smak med balanserad syra, relativt kraftiga tanniner samt karaktär av mörka bär, rosor, mint, tobak och fat.	980:-
Toscana	Brunello di Montalcino <i>San Polino</i> En underbar Brunello med stil, klass och mognad. 3 glas i Gambero Rosso. Fylligt med mjuka tanniner och rondör. Passar till kraftiga pastarätter och rött kött.	1400:-
Piemonte	Barbaresco <i>"Gallina" La Spinetta</i> 100% Nebbiolodruvor från den perfekt belägna, 5 Ha stora vingården Gallina i Barbarescodistriktet. Lagrat på nya Barrique i 22 månader. En magnifik flaska från en av de absoluta toppproducenterna. Koncentrerad smak av hallon, körsbär, stenfrukt och nougat. Passar till köträtter, svamp och ostar.	1600:-

Bevande

Birra – Öl

Birra in bottiglia – Flasköl

Falcon III 50 cl	60:-
Carlsberg Hof 33 cl	49:-
Menabrea (ljus) 33 cl	51:-
Menabrea Ambrata 33 cl	58:-
Staropramen 33 cl	51:-
Pietra (kastanjeöl från korsika) 33 cl	65:-
Folköl 33 cl	28:-
Lättöl 33 cl	24:-
Päroncider 33 cl	48:-

Bibite – Läsk

Vatten	10:-
Pepsi 33 cl	24:-
Pepsi Max 33 cl	24:-
Zingo 33 cl	24:-
Seven up 33 cl	24:-
Italienskt mineralvatten 50 cl	38:-
Italienskt mineralvatten 25 cl	25:-
Apelsinjuice 25 cl	24:-
Italiensk juice - olika smaker 25 cl	28:-

Senza alcool – Alkoholritt

Glas vin	45:-
Flaska vin	150:-
Drink	39:-

Vino Dolce

Cantuccini con Vin Santo Toscanskt dessertvin med mandelskorpor	15:-/cl
Marsala Dessertvin från Sicilien	8:-/cl
Passito <i>Brolo delle Giare</i> Fruktigt sött dessertvin från Veneto gjort på Moscatodruvor	18:-/cl
Recioto della Valpolicella <i>Brolo delle Giare</i> Halvsött, rött dessertvin gjort på klassiska Valpolicelladruvor	18:-/cl
Û Pasa <i>Tenuta Bonzara</i> Ett gyllene dessertvin från Emilien på sent skördade Sauvignon Blanc druvor.	20:-/cl

Alcolici

Aperitiv

Martini Bianco		36:-
Martini Rosso		36:-
Martini Extra Dry		36:-
Martini Rosé		36:-
Cinzano		36:-
Aperol		10:-/cl
Campari		10:-/cl
Campari Soda	58:-/4 cl	78:-/6 cl
Campari Juice	58:-/4 cl	78:-/6 cl
Aperol on the Rocks		8:-/cl
Aperol Spritzer		68:-
Bellini		68:-
Negroni		68:-
Dry Martini	76:-/4 cl	98:-/6 cl
Dry Italia	76:-/4 cl	98:-/6 cl

Whisky

Ileach		28:-/cl
Glenmorangie		26:-/cl
Jameson		20:-/cl
Tullamore Dew		21:-/cl
Famous Grouse		19:-/cl

Cognac

De Luze XO		49:-/cl
De Luze VSOP		28:-/cl
Monopole		22:-/cl

Calvados

Boulard		19:-/cl
---------	--	---------

Likör

Amaretto		18:-/cl
Sambuca		18:-/cl
Frangelico		18:-/cl
Strega		18:-/cl
Galliano		18:-/cl
Drambuie		20:-/cl
Cointreau		20:-/cl
Baileys		18:-/cl
Kahlua		18:-/cl
Borghetti		20:-/cl
Limoncello		18:-/cl
Fernet		20:-/cl
Ramazzotti		18:-/cl
Averna		18:-/cl
Tequila		20:-/cl
Bacardi		18:-/cl
Gilbeys Gin		18:-/cl
Vodka		18:-/cl

Grappa

Ett urval av Italiens bästa – fråga oss		från 24:-/cl
--	--	--------------

Caffé

Espresso		20:-
Espresso doppio		28:-
Cappuccino		28:-
Caffelatte		28:-
Te		28:-
Kaffe Drink	98:-/4 cl	118:-/6 cl

