





# Antipasti

## Insalatina Mista

Grönsallad med tomat,  
honungsbalsamico och hyvlad grana padano.

65:-

## Bruschetta Caprese

Grillat vitlöksbröd med olivolja, färsk tomat, basilika, mozzarella och oliver.

69:-

## Crostino con Funghi

Grillat vitlöksbröd med pancettastekt kantarell.

72:-

## Antipasto di Salumi Nostrani

Italienska charkuterier, med caciottaost, kronärtskocka, oliver och taralli.

82:-

## Carpaccio di Vitello

Tunnskivad carpaccio på kalv med citron, hyvlad parmesan, rucola och olivolja.

84:-

## Pesce Spada Affumicato

Rökta svärdfiskrullader med ricotta, avocado, och gräslök.

85:-

## Saltata di Gamberoni

Sauterade skaldjur: scampi, blåmusslor och vongole  
med persilja, schalottenlök och vitt vin. Serveras med brödkrutonger.

98:-

# Pasta fresca

## Rigatoni al Pollo e Pesto

138:-

Pastarör med kyckling, tomat, grädde och pesto.

## Pasta Italia

140:-

Fyrkantig äggspaghetti med salsiccia, sparris, saffran och grädde.

## Triangoli

143:-

Pasta fylld med buffelricotta; serveras med tomat, zucchini, mozzarella, basilika och lite grädde.

## Tagliatelle con Scampi

148:-

Pasta med sås på scampi, zucchini, körsbärstomater och pesto.

## Rigatoni con Pancetta

139:-

Pastarör med pancetta, kronärtskockor, rödlök, röttvin och tomat.

## Linguine ai Frutti di Mare

147:-

Smal bandpasta med scampi, vitt vin, persilja, tomat och skaldjur.

## Fettuccine Tartufate con Filetto

145:-

Bandpasta med örtmarinerad fläskfilé, rostad paprika, grädde, tryffelkräm och oliver.

# Secondi

## Pesce Fresco del Giorno

se tavla

Dagens färska fisk, enligt tillgång.

## Costata di Vitello

230:-

Grillad, gödkalventrecôte med tryffelkräm, rostade grönsaker, samt potatisterrine kryddad med timjan och saltorkade tomater.

## Agnello al Rosmarino

220:-

Örtmarinerad lammentrecôte med rödvinsås , rosmarin och smörstekt kronärtskocka; serveras med purjo-potatisgratäng.

## Kvällens erbjudande

se tavla

# Dessert

## Formaggi

66:-

Italienska ostar med oliver, fikonmostarda, crostini och balsamicokräm.

## Tiramisú

69:-

Dessert med kaffe, likör, mascarpone och savoiardikex.

## Panna Cotta

65:-

Panna cotta med dagens smak och tillbehör, fråga servitören!

## Gelato all'Italiana

54:-

Italiensk glass.

## Tartufo Italia

18:-/st

Hemgjord chokladtryffel.

## Affogato al Caffé

65:-

Italiensk hasselnötsglass dränkt i espresso och mandellikör.

# Vino

## Spumante

Veneto	Prosecco Brut Fruktig, mousserande aperitiv. Passar även till mat	glas 65:-	260:-
Veneto	Pinot Chardonnay Brut <i>La Marca</i> Torr, elegant och fruktigt med inslag av fläder, päron och persika. Tillverkat enligt charmatmetoden, dvs. tankjäsning, av druvorna Pinot Bianco och Chardonnay. Passar som aperitiv eller till fisk och skaldjur.		280:-
Trentino	Rotari Cuvee 28 " <i>Talento</i> " <i>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:-

## Bianco

	Husets vita vin	½ 120:-	glas 60:-	235:-
Sicilia	Chardonnay " <i>C</i> " <i>Feudo Montoni</i> 100% Chardonnayvin från vingårdar belägna 700 m.ö.h., i norrläge på mellersta Sicilien. Handplockade och lagrade på små ekfat och därefter i ståltankar. Halmfärgat med grönt inslag, blommig doft av exotisk frukt och gröna äpplen. Karakteristisk Chardonnaysmak som går bra ihop med fisk, ljust kött och färskost men även som aperitiv.	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:-	
Veneto	Soave Classico " <i>I Cerceni</i> " <i>Cambrago</i> Högklassig soave från de vulkaniska markerna vid Costeggiola. 100% Garganegadruvor ger ett elegant, fruktigt vin med mineraltoner, vit persika och mandel. Serveras som aperitiv samt till fisk och skaldjur.	glas 70:-	280:-	
Umbria	Grechetto dei Colli Martani <i>Antonelli San Marco</i> Från en av Umbriens toppproducenter kommer detta vin gjort på den lokala Grechettodruvan. De högt belägna vingårdarna ligger väster om den medeltida staden Montefalco i centrala Umbrien. Halmfärgat, fruktigt, blommigt med toner av persika, mandel, och hagtorn. Passar till fisk, skaldjur, ljust kött, ost och salami.	glas 80:-	310:-	
Toscana	Vernaccia di San Gimignano <i>Il Palagione</i> Toscanas 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.		315:-	

Campania	<b>Falanghina del Sannio <i>Castello Ducale</i></b> Falanghinadruvan har odlats i Neapeltrakten sedan antiken. Castello Ducale är som namnet säger ett slott och ligger vid floden Voltornos 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.	330:-
Sicilia	<b>Angimbé <i>Cusumano</i></b> 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 nötighet med lång intressant eftersmak. Passar till smakrika fisk och skaldjursrätter samt ljust kött, kyckling och sallader.	350:-
Emilia	<b>Sauvignon Blanc "Le Carrate" <i>Tenuta Bonzara</i></b> Från Colli Bolognesi kommer detta karakteristiska vin, med intensiv fläder- och krusbärsdoft samt elegant, frisk smak med inslag av nässlor. Passar som aperitiv och till fisk och skaldjur.	380:-
Piemonte	<b>Roero Arneis D.O.C.G <i>Monchiero Carbone</i></b> 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.	400:-

## Rosato

Husets Rosévin  $\frac{1}{2}$  130:- glas 65:- 250:-

# Vino rosso

	Husets röda vin	½ 120:- glas 60:-	235:-
Veneto	Merlot del Piave <i>La Marca</i>	glas 65:-	260:-
	Ett fruktigt, medelfylligt merlotvin från Marca Trevigiana vid Piavefloden med toner av hallon, körsbär och röda vinbär. Rund, mjuk smak. Passar till pasta, kyckling och kallskuret.		
Veneto	Valpolicella Classico <i>Pietro Zardini</i>	glas 70:-	270:-
	Fruktigt, lätt Valpolicellavin på Corvina, Rondinella och Molinara. Har en harmonisk, elegant smak av körsbär, mandel, rosor hallon och örter. Längre ner på listan finns även Zardinis Ripassovin Passar till kallskuret, pastarätter, kalvkött och ost.		
Abruzzo	Montepulciano d'Abruzzo <i>Villa Medoro</i>	glas 75:-	285:-
	Ett högklassigt Montepulcianovin från CollineTeramane distriktet Lågt skördeuttag ger ett koncentrerat vin med karaktär av slånbar, körsbär, tobak och fat. Passar till pasta och smakrika kötträtter		
Piemonte	Barbera d'Asti " Tra Neuit e Dí " <i>Tenuta Garetto</i>	glas 76:-	290:-
	100% Barbera från de krighthaltiga vinmarkerna i Agliano Terme väster om Asti. Granatröd färg med fruktig, och kryddig doft med frisk karaktär av körsbär och viol. Passar till kallskuret samt pastarätter med tomatås.		
Toscana	"Kepos" <i>Ampeleia</i>		325:-
	Ampeleia är ett modernt vinhus i Maremmadistriktet. Första Keposvinet gjordes 2006. Man har använt de utländska druvorna Carignan, Alicante, Mourvédre och Grenache. Lagrat på ekfat. Doften är varm med söttaktig frukt, blåbär ,vanilj och kryddor. Smaken är kryddig, varm med örter, röda körsbär, hallon och fat. Passar till ljust kött och pastarätter med tomat.		
Sicilia	Nero d'Avola <i>Feudo Montoni</i>	glas 85:-	340:-
	Ett högklassigt vin gjort på Nero d'Avola druvan från gamla stockar. Vinodlingarna är högt belägna i Contea di Sclafani, i det inre av Sicilien. Vinet lagras 4 månader på barrique, 4 månader på ekfat samt 4 månader på glas. Elegant doft av röda bär och örter. Smaken är rund, fruktig, lång med friska tanniner. Passar till pasta, kalv, tagliata och antipasto.		
Veneto	Valpolicella Ripasso <i>"Austero" Pietro Zardini</i>		360:-
	Fylligt, klassiskt ripassovin med körsbärsfrukt, röda bär, mandel, russin, sötma och bra längd. Passar till antipasto samt kraftiga pasta- och kötträtter.		
Calabria	Serra Barbara <i>Russo e Longo</i>		390:-
	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 kötträtter, pastarätter med tomat samt ost.		
Emilia	Rosso del Poggio <i>Tenuta Bonzara</i>		400:-
	Rent Merlotvin från kullarna söder om Bologna. Fylligt, varmt, runt vin med elegans. Passar till ljusa kötträtter och ost.		
Toscana	Il Nero di Casanova <i>La Spinetta</i>		490:-
	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 kötträtter.		
Toscana	Vino Nobile di Montepulciano <i>Il Conventino</i>		540:-
	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.		



Veneto	<b>Amarone della Valpolicella <i>Lorenzo Begali</i></b> Klassisk, fyllig Amarone med kraft, fruktighet och balans. 3 glas i Gambero Rosso. Passar till kött, ost eller i eget majestät.	790:-
Piemonte	<b>Barolo "Vigna La Rosa" <i>Fontanafredda</i></b> 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	<b>Brunello di Montalcino <i>San Polino</i></b> 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	<b>Barbaresco "Gallina" <i>La Spinetta</i></b> 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 köttträtter, svamp och ostar.	1600:-

# Bevande

## Birra – Öl

### Birra alla spina – Fatöl

Falcon III	58:-
Carlsberg Hof	54:-

### Birra in bottiglia – Flasköl

Menabrea (ljus) 33 cl	51:-
Menabrea Ambrata 33 cl	58:-
Staropramen 33 cl	53:-
Pietra (kastanjeöl från korsika) 33 cl	65:-
Folköl 33 cl	29:-
Lättöl 33 cl	25:-
Päroncider 33 cl	48:-

## Bibite – Läsk

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

### Senza alcool – Alkoholritt

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

# Vino Dolce

Cantuccini con Vin Santo 65:-/4 cl  
Toscanskt dessertvin med mandelskorpor.

Marsala *Vecchioflorio* 58:-/4 cl  
Dessertvin från Sicilien.

Recioto di Soave *Cambrago* 72:-/4 cl  
Fruktigt, gyllene dessertvin på passitotorkade Garganega druvor.

Recioto della Valpolicella *Pietro Zardini* 72:-/4 cl  
Halvsött, rött, fruktigt dessertvin på passitotorkade Corvinadruvor från vår Valpolicellaleverantör.

Û Pasa *Tenuta Bonzara* 76:-/4 cl  
Ett gyllene dessertvin från Emilia på sent skördade Sauvignon Blanc druvor.

# 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

