



Antipasti

Insalata Italia	75:-
Frisé-och rosésallad med tomat, rödlök, grana padano, marinerade grönsaker, brödkrutonger och pinjekärnor.	
Bruschetta al Pomodoro	69:-
Grillat vitlöksbröd med olivolja, färsk tomat och basilika.	
Scamorza con Pancetta ai Ferri	82:-
Rostad Scamorza (rökt, syditaliensk ost) med pancetta, balsamicokräm och radicchiosallad.	
Crostino ai Porcini e Speck	78:-
Grillat vitlöksbröd med smörstekt karljohansvamp och alpspeck.	
Pesce Spada Affumicato	88:-
Tunnskivad, rökt svärdfisk med limedressing, kapisbär och crema di pomodoro.	
Antipasto di Salumi Nostrani	86:-
Capocollo, salame, och prosciutto crudo med caciottaost, kronärtskocka, olive di gaeta samt taralli.	
Carpaccio di Vitello	84:-
Tunnskivad carpaccio på kalv med citron, hyvlad grana padano, rucola och olivolja.	
Saltata di Gamberoni	98:-
Sauterade skaldjur: scampi, blåmusslor och vongole med persilja, schalottenlök och vitt vin. Serveras med brödkrutonger.	

Secondi

Pesce Fresco del Giorno 205:-
Dagens färska fisk, enligt tillgång.

Anatra all'Arancia 210:-
con Confitura di Tropea
Ugnstekt ankbröst med apelsinfond,
rödlökskompott samt parmesankokt polenta.

Costata di Vitello 230:-
Grillad gödkalventrecôte med tryffelkräm, rostade grönsaker
samt potatisterrine kryddad med timjan och saltorkade tomater.

Agnello al Forno con Gremolata 220:-
Örthonungsmarinerad lammrostbiff med citron-persilje gremolata och
smörstekt kronärtskocka; serveras med purjo-potatisgratäng.

Tagliata di Manzo 240:-
Grillad, hängmörad ryggbiff med rucola, rostad paprika,
borettanesky samt pecorinobakad potatis.

Cervo alla Montanara 250:-
Pancettalindad hjortytterfilé med persiljerot,
karljohansvampragú och tryffelbakad potatis.

Pasta fresca

Rigatoni al Pollo e Pesto	145:-
Pastarör med kyckling, tomat, grädde och pesto.	
Maccheroni Abruzzesi alla Chitarra	145:-
Fyrkantig, äggspaghetti med sås på lammfilé, rött vin, kronärtskocka, tomat och peperoncino.	
Rigatoni alla Norcina	142:-
Pastarör med sås på tomat, tryffel, färsk salsiccia, kantareller och grädde.	
Strozzapreti al Vitello, Funghi e Pachino	155:-
Pasta med strimlad kalv, champinjoner, tomatgräddsås samt körsbärstomat.	
Agnolotti "Mare e Monti"	152:-
Ricotta-och svampfylld pasta med sås på scampi, tomat, vin, skogssvamp, grädde och rucola.	
Triangoli del Pastore	143:-
Pasta fylld med buffelricotta; serveras med ligurisk pesto, lite grädde, rostad paprika samt valnötter.	
Fettuccine Tartufate con Filetto	149:-
Bandpasta med örtmarinerad fläskfilé, rostad paprika, grädde, tryffelkräm och oliver.	
Tagliatelle con Fonduta di Taleggio, Pomodori Secchi e Broccoli	142:-
Bandpasta med sås på taleggio ost, saltorkade tomater, zucchini och broccoli.	
Linguine ai Frutti di Mare	147:-
Smal bandpasta med scampi, vitt vin, persilja, tomat och skaldjur.	

Dessert

Formaggi

Två sorters ost med fikonmostarda, crostini och valnötter.

66:-

Tiramisú

Dessert med kaffe, likör, mascarpone och savoiardikex.

69:-

Torta di Limone e Cioccolato Bianco

Italiensk citrontårta med vit choklad och limoncellokräm.

65:-

Gelato all'Italiana

Italiensk glass.

58:-

Tartufo Italia

Hemgjord chokladtryffel.

18:-/st

Affogato al Caffé

Italiensk hasselnötsglass dränkt i espresso och mandellikör.

65:-

Bavarese ai Lamponi

Bavaroisekräm på mascarpone och hallon.

67:-

Vino

Spumante

Veneto	Prosecco DOC Treviso <i>La Marca</i>	glas 65:-	260:-
	Fruktig, torr, mousserande aperitiv. Passar även till mat.		
Veneto	Pinot Chardonnay Brut <i>La Marca</i>		280:-
	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.		
Trentino	Rotari Cuvee 28 <i>"Talento" Mezzacorona</i>		395:-
	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.		
Piemonte	Sparkling Rosé <i>Cinzano</i>		280:-
	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.		

Bianco

	Husets vita vin	½ 120:-	glas 60:-	235:-
Sicilia	Chardonnay "C" <i>Feudo Montoni</i>	glas 65:-	260:-	
	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.			
Lazio	Frascati Superiore <i>Casale Marchese</i>		270:-	
	Fruktigt, mjukt och tilltalande Malvasiavin från Castelli Romani. Passar till fisk, ljust kött och fågel.			
Veneto	Soave Classico "I Cerceni"			
	<i>Cambrago</i>	glas 70:-	280:-	
	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.			
Umbria	Grechetto dei Colli Martani			
	<i>Antonelli San Marco</i>	glas 75:-	295:-	
	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.			

Lombardia	<i>Lugana Pietro Zardini</i>		300:-
	Från vår Valpolicellaleverantör kommer detta fruktiga, angenäma, välbalanserade vin. Lugana är ett avgränsat område vid sydvästra stranden av Gardasjön, där druvan Trebbiano di Lugana har odlats sedan antiken. Färgen är halmgul med grönt inslag, mineral, frisk doft med vanilj och aprikos samt rund, välbalanserad, fruktig smak.		
Sicilia	<i>Catarratto Feudo Montoni</i>	glas 80:-	310:-
	100% Catarratodruvor från Contea di Sclafani på mellersta Sicilien. Vingårdarna är högt belägna, 750 m.ö.h., vilket ger svala nätter trots breddgraden. Lagras på ståltank, sur lie, i 4 månader. Intensiv, fruktig doft med karaktär av citrus, krusbär, och fläder. I den eleganta smaken känner man äpple, lime och mineral. Passar till pastarätter med skaldjur, sallader och kalvkött.		
Toscana	<i>Vernaccia di San Gimignano Il Palagione</i>		315:-
	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.		
Campania	<i>Falanghina del Sannio 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	<i>Angimbé Cusumano</i>		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	<i>Fiano di Avellino "Vitis Apianus" 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	<i>Sauvignon Blanc "Le Carrate" 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	<i>Roero Arneis D.O.C.G 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.		

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 Colline Teramane 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	Chianti Colli Fiorentini <i>Fattoria di Bagnolo</i>		glas 78:-	295:-
	Ett medelfylligt Chiantivin från slottsegendomen Fattoria di Bagnolo strax söder om Florens i Colli Fiorentini.. 85% Sangiovese Grosso samt lite Colorino och Merlot. Lagrat 6 månader på barrique innan buteljering. Rubinröd färg. Karaktär av körsbär, hallon, jordgubb och fat. Passar till antipasti, pastarätter med kyckling och kalv samt pizza.			
Umbria	Montefalco Rosso <i>Antonelli San Marco</i>		glas 80:-	310:-
	Ekovin. 65% Sangiovese, 15% Sagrantino, 10% Cabernet Sauvignon samt 10% Merlot. Lagrat på Allierekfat i 9 månader. Fin bouquet av skogsbär, körsbär och plommon. Generös, varm och välbalanserad med lång eftersmak. Passar till salami, fylliga pastarätter, tryffel samt ost.			
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 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.			
Toscana	Morellino di Scansano <i>Villa Patrizia</i>			335:-
	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.			
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 Sciacca, 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>	glas 90:-	360:-
	Fylligt, klassiskt ripassovin med körsbärsfrukt, röda bär, mandel, russin, sötma och bra längd. Passar till antipasto, kraftiga pasta- och köttträtter.		
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 köttträtter, 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 köttträtter och ost.		
Toscana	Carmignano <i>Le Farnete</i>		430:-
	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.		
Piemonte	Langhe Nebbiolo <i>Paolo Scavino</i>		460:-
	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 köttträtter samt 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 köttträtter.		
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.		
Campania	Taurasi Radici <i>Mastroberardino</i>		610:-
	Aglianicovin med rik, fyllig doft av choklad och nya fat. Fylligt, välbalanserat med slänbär, moreller, choklad och kaffe. Begynnande mognad.		
Puglia	Nero <i>Conti Zecca</i>		710:-
	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.		
Veneto	Amarone della Valpolicella <i>Lorenzo Begali</i>		790:-
	Klassisk, fyllig Amarone med kraft, fruktighet och balans. 3 glas i Gambero Rosso. Passar till kött, ost eller i eget majestät.		
Piemonte	Barolo "Vigna La Rosa" <i>Fontanafredda</i>		980:-
	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.		
Toscana	Brunello di Montalcino <i>San Polino</i>		1400:-
	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.		
Piemonte	Barbaresco "Gallina" <i>La Spinetta</i>		1600:-
	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.		

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



med reservation för ändringar. subject to change without notice.

2011 10 [DK]

form helitera.se · foto Kennet Ruona