

*Antipasti*



*Primi*

**Pane all'Aglio 49**

Grillat bröd med vitlökssmör.

**Bruschetta Classica (vegan) 95**

Grillat vitlöksbröd med extra Jungfru olivolja, färska tomat, vitlök, oregano och basilika.

**Crostone con Funghi di Bosco e Parmigiano (veg) 139**

Grillat vitlöksbröd med sauterad skogssvamp, Parmesan, persilja, timjan och tryffelolja.

**Frutti di Mare in Guazzetto 149**

Sauterade skaldjur: scampi, blåmusslor och vongole(hjärtmusslor) med persilja och vitlök serveras med vitlöksbröd.

**Carpaccio di bresaola 149**

Bresaola, rucola, Parmesan, pinjenötter och balsamicokräm.

**Tagliere Misto Italiano liten 215, stor 349**

Parmaskinka, Finocchiona, Milano salami, primo sale al pepe nero, pecorino primo sale, marinerade oliver och crostini.

**Caprese (veg) 110**

Caprese sallad med mozzarella di Bufala, tomat, rucola, oliver och balsamicokräm.

**Strozzapretti all'Arrabbiata**

**(vegan) 179**

Hemmagjord strozzapretti med körsbärstomater, vitlök, olivolja, chili och persilja.

**Rigatoni alla Norma (veg) 219**

Hemmagjord rigatoni med stekt aubergine, körsbärstomater, vitlök, Ricotta Salata, citronzest och basilika.

**MezzeLune con Funghi (veg) 219**

Karljohansvampfylld pasta med svarttryffelkräm, grädde och hyvrad Reggiano.

**Rigatoni al Filetto di Manzo 239**

Hemmagjord rigatoni med oxfilé, lök, champinjoner, karljohansvampkräm, brandy, tryffelsås och Grana Padano.

**Linguine alle Vongole e Gamberetti 225**

Hemmagjord linguine med vongole(hjärtmusslor), havsräkor, körsbärstomater, chili, vitlök och persilja.

**Tagliolini ai Frutti di Mare 239**

Hemmagjord tagliolini med havets frukter (skaldjur), vitlök, vitt vin, persilja och körsbärstomater.

**Linguine agli Scampi e Gamberi 279**

Hemmagjord linguine med havskräftor, räkor, körsbärstomater, vitlök och vitt vin.

**Tagliatelle con Pollo, chili e Funghi 215**

Hemmagjord tagliatelle med kyckling, svensk portabello, chili, körsbärstomater, grädde och Parmesan.

**Risotto con Crema di Tartufo e Funghi (veg) 205**

Risotto med tryffelkräm, svamp och vitvin. Serveras med parmesan och persilja.

*Secondi*



*Insalate*

**Pesce Fresco del Giorno 305**

Ugnsbakad fisk med svarta oliver, vitt vin, kapris, körsbärstomater, zucchini, paprika, potatis och pinjenötter. Serveras med citronsås.

**Tagliata di Manzo 315**

Grillad svensk oxfilé serveras med ugnsbakade grönsaker, tryffelpotatisterrin och rödvinssås, toppad med friterad lök.

**Cosciotto D'Agnello Brasato 305**

Bräserat lammlägg, potatis- och jordärtskockspuré, ugnsbakad paprika, morot och champinjoner samt rosmarin och myntablåd.

**Insalata di Pollo 185**

Romansallad med stekt kyckling, oliver, picklad rödlök, gurka, italiensk dressing, toppad med Grana Padano och krutonger.

**Insalata con Caprino caldo (veg) 185**

Blandad sallad med varm getost, ugnsbakade körsbärstomater, picklad rödlök, valnötter, syltade fikon, rostade rödbetor, olivolja och honung.

*Barnmeny*

Spaghetti med tomatsås. 75

Spaghetti med tomatsås och köttbullar. 89

Orchiette med smör och parmesan. 75

Orchiette, kyckling, tomat och grädde. 95

Strozzapretti alla bolognese. 89

*Menu Italia 425*

TRERÄTTERS MENY

**Bruschetta Classica (veg)**

Grillat vitlöksbröd med extra Jungfru olivolja, färska tomater, vitlök, oregano och basilika.

FISKALTERNATIV:

**Pesce Fresco del Giorno**

Ugnsbakad fisk med svarta oliver, vitt vin, kapris, körsbärstomater, zucchini, paprika, potatis och pinjenötter. Serveras med citronsås.

KÖTTALTERNATIV:

**Cosciotto D'Agnello Brasato**

Bräserat lammlägg, potatis- och jordärtskockspuré, bakade rotfrukter, rosmarin och myntablåd.

**Mousse al Cioccolato Bianco**

Vit chokladmousse med jordgubbskompott och färska hallon.

VINFÖRSLAG:

**Rött vin:** Toscana Chianti Colli Senesi Riserva DOCG

**Vitt vin:** Sardegna Kent'Annos Vermentino DOC



## *Dessert*

### **Tiramisú Classico 89**

Tiramisú gjord på savoiardikex, mascarpone, ägg, kaffe och amarettolikör.

### **Mousse al Cioccolato Bianco 95**

Vit chokladmousse med jordgubbskompott och färska hallon.

### **Torta del Giorno 95**

Dagens glutenfria och laktosfria tårta.

### **Tartufi Italia 75**

Hemmagjorda tryfflar en med vit choklad och kokos och en med mörk choklad.

### **Affogato al Limone 105**

Italiensk citronglass i limoncellokräm.

### **Affogato al Caffé con Galliano 105**

Italiensk vaniljglass dränkt i espresso, Gallianolikör, mandelskorpa.

### **Formaggi Misti 189**

Tryffel Pecorino, parmigiano 30 månader, Fontina, Primosale Siciliano med svartpeppar, ekologisk Akacia-gårdshonung och fikonmarmelad.

### **Cantuccini con Vin Santo 80/4 cl**

Toscanskt dessertvin med mandelskorpor.

### **Gelato 35/kula**

Vaniljglass, citronsorbet och hallonsorbet.