

KARNEVALSMENY

ANTIPASTI

PANE ALL'AGLIO 59

Scrocchiarella med vitlökssmör, persilja och parmesan.

OLIVE 49

Gröna oliver med vitlök och citronzest.

BRUSCHETTA CLASSICA 105

Grillad scrocchiarella med extra jungfruolivolja, färska tomater, vitlök och basilika.

CAPRESE 135

Caprese sallad med mozzarella di Bufala, tomater, rucola och balsamicokräm.

CARPACCIO DI BRESAOLA 169

Bresaola med rucola, parmesan, pinjenötter och balsamicokräm.

TAGLIERE MISTO 349

Parmaskinka, ventricina, milanosalami, Grana Padano, pecorino, marinerade oliver, saltorkade tomater och crostini.

Barnmeny

SPAGHETTI MED TOMATSÅS 75

SPAGHETTI MED TOMATSÅS OCH
KÖTTBULLAR 89

STROZZAPRETI MED SMÖR OCH
PARMESAN 75

STROZZAPRETI MED KYCKLING,
TOMAT OCH GRÄDDE 95

STROZZAPRETI BOLOGNESE 89

PRIMI

RIGATONI ALLA BOLOGNESE 219

Färsk rigatoni med köttfärssås (nötfärs), parmesan och basilika.

ARRABBIATA (veg) 198

Strozzapreti i stark tomatsås med chili, vitlök, olivolja och persilja, toppad med mozzarella di bufala.

Mezzelune al Tartufo 259

Färska mezzelune fyllda med karljohanssvamp, serveras i en krämig tryffelsås med parmesan och svartpeppar. Toppas med en touch av tryffelolja.

RIGATONI AL FILETTO DI MANZO 259

Rigatoni med oxfilé, lök och champinjoner i en Karljohan- och tryffelsås, toppad med färsk parmesan.

LINGUINE ALLE VONGOLE E GAMBERETTI 245

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

LINGUINE AGLI SCAMPI E GAMBERETTI 289

Linguine med havskräftor, räkor, körsbärstomater, chili, vitlök och vitt vin.

RIGATONI CON POLLO E PESTO 239

Mezze rigatoni med kyckling, Basilikapesto, körsbärstomater, krämig gräddsås och parmesan.

HEMMAGJORD FÄRSK PASTA

KARNEVALSMENY

Kött och Fisk

MERLUZZO AL FORNO 315

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

TAGLIATA DI MANZO 298

Grillad entrecôte med rucola, Grana Padano, ugnsbakad potatis och friterad lök. Serveras med vitlöksrostad majonnäs.

COSCIOTTO D'AGNELLO BRASATO 349

Bräserat lammlägg med potatispuré, morot och ugnsbakad fänkål med vitlök och rosmarin.

Sallader

INSALATA DI POLLO 195

Romansallad med stekt kyckling, picklad rödlök, gurka, italiensk dressing, Grana Padano samt krutonger.

INSALATA CON CAPRINO CALDO (veg) 195

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

Menu Italia - 475

Förrätt

BRUSCHETTA CLASSICA

Grillad scrocchiarella med extra jungfruolivolja, färska tomater, vitlök och basilika.

Fiskalternativ

MERLUZZO AL FORNO

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

Köttalternativ

COSCIOTTO D'AGNELLO BRASATO

Bräserat lammlägg med potatispuré, morot och ugnsbakad fänkål med vitlök och rosmarin.

Dessert

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA E CARMELLO

Panna cotta med smak av vanilj och karamell serveras med jordgubbskompott färska bär, och karamelliserade valnötter.



DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO 98

Tiramisù gjord på savoiardikex, mascarpone, kaffe och amarettolikör.

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA E CARMELLO 98

Panna cotta med smak av vanilj och karamell, serveras med jordgubbskompott, färska bär och karamelliserade valnötter.

AFFOGATO AL LIMONE 115

Italiensk citronglass med limoncellokräm.

AFFOGATO AL CAFFÈ CON GALLIANO 145

Italiensk vaniljglass dränkt i espresso, Gallianolikör och mandelskorpor.

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 80/4cl

Ett fylligt och sött rött dessertvin från Veneto med toner av torkade körsbär, russin, choklad och kryddor. Passar utmärkt till chokladdesserter och lagrade ostar.

GELATO 35 / kula

Vaniljglass, citronsorbet och hallonsorbet.

Kaffe

Espresso 32

Espresso doppio 39

Americano 35

Cappuccino 45

Caffè latte 49

Te 35

Kaffedrinkar

Irish Coffee 145

Baileys Coffee 145

Espresso Martini 145

Dryck

Softdrinks

PEPSI 30cl	42
PEPSI MAX 30cl	42
SEVEN UP 30cl	42
ZINGO 30cl	42
MINERALVATTEN 50 cl	49
ÄPPELJUICE - PERSIKOJUICE	35
LIMONATA 20cl	42
ARANCIATA 20cl	42
ESTATHE PEACH/LEMON	42
CIDER 33cl	65

Cocktail

APEROL SPRITZ	135
Aperol, Prosecco, Soda, Apelsin	
LIMONCELLO SPRITZ	135
Limoncello, Prosecco, Citron	
HUGO	135
St. Germain, Prosecco, Tonic	
BELLINI	125
Persikojuice, Prosecco	
GIN & TONIC	145
Gin, Extra Dry Vermouth	

Flasköl

PERONI BIANCA 33cl	86
PERONI ROSSA 33cl	86
BIRRA MORETTI 66cl	105
CARLSBERG HOF 33cl	86

Fatöl

STAROPRAMEN 40cl	95
PORETTI 40cl	95
BROOKLYN IPA 40cl	95

Alcohol-free

ETT GLAS VITT VIN	75
MORETTI ZERO	72



Vin

Vino Rosso Glas Flaska

NERO D'AVOLA IGT 105
SICILIA 410

Druva: 100% Nero D'avola. Vinet har fått mogna på ekfat i 6 månader.

PRIMITIVO IGT PUGLIA 115
Fylligt, fruktigt rödvin med inslag av mogna bär, torkad frukt och kryddor. 460

VALPOLICELLA RIPASSO 125
DOC SUPERIORE VENETO 500
Medelfylligt kraftfullt rött vin med mörk frukt, kryddor och inslag av torkad frukt

CHIANTI COLLI SENESI 135
RISERVA DOCG TOSCANA 540
Fylligt fruktigt och stramt vin med toskansk kryddighet och inslag av ek.

LANGHE NEBBIOLO DOC 615
PIEMONTE
Medelfylligt och friskt vin med kryddiga och blommiga toner med inslag av röda bär och granatäpple.

BAROLO PIEMONTE DOCG 850
Fylligt vin med hög syra, kryddighet och toner av hallon och körsbär.

Vino Bianco Glas Flaska

PROSECCO 105
Fruktigt, torrt mousserande vin med en syrlig ton. 400

FALANGHINA CAMPANIA 105
Torrt vin med smöriga toner och inslag av örter, citrus & mineralitet 410

PINOT GRIGIO DOC 115
Ett fruktigt och sött vitt vin med inslag av mogna päron, persika och citrus, med en mjuk och rund avslutning. 416

PECORINO D.O.P. FALERIO 120
Frisk och smakrikt vitt vin med tydlig mineralitet, aromatik och hög syra 480

Vino Rosato Glas Flaska

ROSÉVIN 105
Ett rosévin med elegans och djup, där fruktigheten balanseras av syra och mineralitet. 410