

APERITIVI

FÖRDRINKAR • COCKTAILS

PROSECCO 110
APEROL SPRITZ 138
PROSECCO, APEROL, SODA, APELSIN
NEGRONI 152
GIN, CAMPARI BITTER, MANCINO VERMOUTH

BELLINI 135
PROSECCO, PERISKAPURÉ
AMARETTO SOUR 148
AMARETTO, LEMON, ANGOSTURA BITTERS
BASIL SMASH 148
GIN, LIME, BASILIKA, SOCKERLAG

AFFETTATI MISTI

HUSETS URVAL AV
ITALENSKA
CHARKUTERIER &
DEKIKATERSSER
PERFEKT ATT DELA PÅ

½ / 1 179/298:-



• FÖRRÄTTER •

CARPACCIO DI MANZO 169:-
OXCARPACCIO MED TRYFFELMAJONÄS, PARMESAN, RUCCOLA &
PINJENÖTTER
GAMBERI AL SUGO 135:-
CHILI OCH VITLÖKSFRÄSTA SCAMPI MED VITT VIN, TOMAT &
UGNSBAKAD BRÖD
BURRATA 139:-
GRÄDDFYLLD MOZARELLA MED TOMATER, PESTO & PINJENÖTTER

ARANCINI 99:-
FRITERADE RISSOTTOBOLLAR MED RIVEN PARMESAN & TRYFFEL
PANE AL AGLIO 65:-
UGNSROSTAT VITLÖKSBRÖD MED MOZARELLA & PARMESAN
CALAMARI FRITTI 95:-
FRITERADE BLÄCKFISKRINGAR MED AIOLI
KANTARELL BRUSCHETTA 145:-
SMÖRSTEKT LEVAIN BRÖD MED STRIACHIATELLE, KANTARELLER,
PICKLAD LÖK & PARMESAN

• VARMRÄTTER •

OXFILE TOURNEDOS 359:-
GRILLAD OXFILE MED GRÖNPEPPARSÅS, HARICOVERTS, SERVERAS MED
POTATISGRATÄNG
ENTRECOTE 325:-
GRILLAD ENTRECOTE MED CITRON & BEARNAISESÅS, SERVERAS MED
POMMES FRITES
COTOLETTA 265:-
FRASIG KYCKLINGSCHNITZEL, TOMATER & ÖRTSMÖR. SERVERAS MED
KLYFTPOTATIS & AIOLI

MERLUZZO 289:-
UGNSBAKAD TORSKFILE MED BLOMKÅLSKRÄM SAMT BETOR, KAPRIS &
BRYNT SMÖR
CAESARSALLAD 179:-
MED KYCKLING, PARMESAN, KRUTONGER, BACON & TOMATER
CHEVRESALLAD 189:-
HONUNGSGRATINERAD GETOST MED MIXSALLAD SAMT BETOR &
VALNÖTTER

Pasta & Risotto

TAGLIATELLE AL FILETO 239:-
OXFILE, SVAMP, TRYFFELKRÄM & GRÄDDE

MACCHERONI CON BURRATA 198:-
TOMAT, BURRATA KRÄM, CHILI SAMT PARMESAN

CARBONARA 198:-
GUANCHALE, PECORINO OST, ÄGG & SVARTPEPPAR

RISOTTO AGLI SPINACI 195:-
KRÄMIG RISOTTO MED SPENAT, GORGONZOLA & PARMESAN

FETTUCHINE AL POLLO 235:-
KYCKLING, MASCARPONE, SPARRIS SAMT VALNÖTTER

RIGATONI CON SLASICCIA 235:-
SALSICCA, TOMAT, GRÄDDE PARMESAN & CHILI

SPAGHETTI AI SCAMPI 225:-
SCAMPI MED CHILI, VITLÖK & ZUCCHINI SAMT TOMATER

PIZZA

Vad gör våra pizzor speciella? Vad är napolitanskt med våra pizzor?
Jo, de bakas på proteinrikt Caputo 00 värvetemjöl, tomaterna är 100% italienska
San Marzanotomater och osten är självklart Fior di latte mozzarella

MARGHERITA (VEG) 140:-
MOZZARELLA

VESUVIO 145:-
MOZZARELLA, KOKT SKINKA

BUFALA (VEG) 165:-
MOZZARELLA, BASILIKA,
BUFFELMOZZARELLA

NAPOLETANA 165:-
MOZZARELLA, SARDELLER, KAPRIS &
OLIVER

PREZZEMOLO 170:-
MOZZARELLA, RÄKOR, VITLÖK, PERSILJA

PORCINI (VEG) 170:-
MOZZARELLA, KARLJOHANSVAMP,
TOMATER, PARMESANOST, VITLÖK,
PERSILJA

GENOVESE 175:-
MOZZARELLA, PARMA, PARMESAN,
PINJENÖTTER & PESTO

FIKO (bianco) (VEG) 175:-
MOZZARELLA, CHÈVRE, SPENAT, FIKON
SAMT PARMESANKRÄM

PEPPERONI 175:-
MOZZARELLA, PEPPERONI, CHILIFLAKES

VALTELINA 179:-
MOZZARELLA, BRESAOLA,
PARMESANOST, TOMATER, RUCCOLA

ORTOLANA (VEG) 179:-
MOZZARELLA, GRILLADE AUBERGINE,
ZUCCHINI & PAPRIKA, OLIVER, VITLÖK

TRE FUNGHI (bianco) (VEG) 179:-
MOZZARELLA, CREME FRAICHE,
BLANDSVAMP, LÖK & TRYFFELMAJONÄS

CACCIATORE 185:-
MOZZARELLA, SALAMI, N'DUJA, PICKLAD
LÖK, PARMESAN

SALSSICA N'DUJA 195:-
MOZZARELLA, SALSICCIA, N'DJUA, LÖK

CRUDO STRACIATELLE 199:-
MOZZARELLA, BURRATA, PARMA,
TOMATER & BASILIKA

VEGAN/GLUTENFRITT ALTERNATIV GÅR ATT ORDNA.
ALLERGIER? FRÅGA PERSONAL