



APERITIVI

Dry Martini 130:-

Martini Dry, Bombay Sapphire Gin, Oliver

Negroni 130:-

Bombay Sapphire Gin, Martini, Campari

Old Fashioned 130:-

Whiskey, Angostura bitter, Sockerlag

Aperol Spritz 115:-

Prosecco, Aperol, Soda

Campari Soda 115:-

Campari, Soda

Bellini

Prosecco, Perisko puré

99:-

PRIMI - FÖRRÄTTER

Antipasto Misto 127:-

Välsorterade Italienska charkuterier med parmesan och ruccola

Carpaccio di Bresaola 122:-

En bädd av lufttorkat oxkött (Black Angus), Grana Padano, ruccola och citron som toppas av med olivolja

Gamberetti di Stagione 117:-

Handskalade räkor marinerade med vitlök, chili, persilja och olivolja samt en avokadohalva. Piccadilly tomater från Sicilien och ruccola. Garneras med balsamico.

Melanzane alla Parmigian 110:-

Friterade auberginer från Sicilien som varvas med San Marzano tomater, Buffelmozzarella och toppas med Grana Padano som gratineras i ugnen. Serveras med basilika

Bufalina con Pomodorini 99:-

Buffelmozzarella på en bädd av piccadillytomater från Sicilien, oliver, kapris och olivolja

Bruschetta di Parma 97:-

Piccadilly tomater från Sicilien, vitlök, basilika, olivolja på hembakat bröd. Toppas med Parmaskinka och ruccola

Ostbricka 127:-

En sammansättning av olika Italienska ostar.

Vid allergi, fråga personalen

PASTA

- Går även att få glutenfri -

Garganelli con Filetto di Manzo 185:-

Färsk pasta med oxfilé i en sås gjord på svamp, vitlök, cognac, chili, smör och grädde. Toppas av med pecorino ost och persilja.

Spaghetti ai Frutti di Mare 185:-

Spaghetti i en tomatsås gjord på San Marzano tomater, chili, vitlök och vitt vin med scampi, vongole, blåmusslor, havskräfta och piccadillytomater. Toppas av med persilja.

Tagliatelle con Salsiccia e Crema di Zucca 175:-

Tagliatelle med hemmagjord salsiccia, chili, vitlök samt en creme gjord på pumpa och philadelphia ost. Toppas av med Grana Padano.

Linguine alla Genovese 169:-

Linguine med hemmagjord pesto, kycklingfilé, grönsaksfond, vitlök och rostade pinjenötter.

Tortelloni con Zucca e Tartufo 169:-

Färska pastakuddar fyllda med ricotta och sparris. Serveras med en ostsås gjord på grädde, gorgonzola, pumpa och Grana Padano. Toppas av med tryffelcreme.

Casarecce con Salmone e Spinaci 169:-

Casarecce i en tomatsås gjord på San Marzano tomater, vitlök, chili och lite grädde med rökt lax och spenat. Toppas av med citron och mascarpone.

Agnolotti con Tartufo e Stracchino all'Antica 165:-

Traditionell Italiensk färskfylld pasta med svart tryffel, ricotta och Stracchino all'Antica ost. Serveras med smör och salviasås samt toppas av med Grana Padano och basilika.

Risotto con Asparagi e Scampi 160:-

Risotto med Smör, Färsk Grön Sparris och Grana Padano. Toppas av med Chili och Vitlöksfrästa Scampi.

Al Forno - Från Vedugnen

Rullo Grullo 155:-

Grana Padanogratinerade Pastarullader med Kokt Skinka, Lök, Emmental, Spenat och Blandsvamp.

Lasagne al Forno 149:-

Traditionell Italiensk Lasagne från vedugnen.



CARNE - KÖTT

Filetto di Manzo al Pepe Rosa 275:-

Grillad oxfilé tournedos med rosépepparsås, garneras med stekt zucchini och aubergin. Serveras med ugnstekt klyftpotatis och morötter i rosmarin och vitlök.

Saltimbocca alla Romana 210:-

Smörstekt utbankad gödkalv med Parmaskinka och en sås gjord på smör, kalvfond, salvia samt vitt vin. Serveras med ugnstekt klyftpotatis och morötter i rosmarin och vitlök.

PESCE - FISK

Salmone con Salsa di Limone 235:-

Halstrad Laxfilé som serveras med olivoljestekt spenat och en citronsås gjord på citroncest, vitt vin, fiskfond och grädd. Serveras med ungsbakad potatis och Morötter.

Orata alla Siciliana 215:-

Stekt Sea Bream filé (Färsk fisk från Italien) med oliver, kapris, vittvin, piccadilly tomater från Sicilien samt råstekt potatis. Garneras med ruccola, olivolja och balsamico creme.

Scampi al Peperoncino 273:-

Vitlöksfrästa scampi i en tomatås gjord av piccadilly tomater från Sicilien, chili, citron, vitt vin och persilja. Serveras med saffransrisotto.

CONTORINI

Vitlöksbröd 37:-

Vitlöksfrästa Champinjoner 52:-

Vitlöksfräst Broccoli 52:-

Säsongens stekta grönsaker 54:-

Mixsallad 48:-

Isbergsallad, rosesallad, ruccola, tomater, oliver och basilika.

Tomatsallad 48:-

Piccadillytomater, rödlök och basilika

BIRRA

Birra Moretti alla Spina 25cl 48:- 40cl 68:-

Fatöl Italienskt

Birra alla Bottiglia 50cl 79:-

Mariestad

Birra alla Bottiglia 33cl 59:-

Wisby Pils, Starbrno, Heineken

Mellanöl 33cl 55:-

Bistro lager

Non Alcoliche

Alk.fritt Vin 37,5cl 79:- Moretti Zero 42:- San Pellegrino 38:- Juice 34:- Läsk 33:- Mjolk 25:-

I DOLCI

Pannacotta con salsa ai Mirtilli 79:-
Vaniljpannacotta med blåbärskompott.

Tiramisu 71:-
Espressodoppade champagnekex toppade med en luftig
kräm gjord på mascarponeost och marsalavin.

Mousse al Cioccolato 69:-
Chokladmousse med vispad grädde.

Sorbetto di frutta 68:-
Fruktorbet. Fråga servicen vad veckans smak är.

Chokladtryfflar 45:-
Tre stycken hemmagjorda mörka chokladtryfflar.

I FORMAGGI

Ostbricka 127:-
En sammansättning av olika Italienska ostar.

Gorgonzola Novarese D.O.P 80:-
Italiensk grönmöggelost.

Grana Padano D.O.P 80:-
Hårdost från Podalen i Parma gjord på komjölk. Lagrad i
16 månader.

Pecorino Sardo 80:-
Fårost från Sardinien

Taleggio 80:-
Kittost från Lombardiet.

I CAFFÉ

Kaffe 28:- Espresso 30:- Dubbel Espresso 35:-
Cappuccino 37:- Caffé Latte 45:-

VINI FRIZZANTE

| | Glas | Flaska |
|--|------|--------|
| NV Prosecco Valdo Valdobriadene (Glera) | 81:- | 339:- |
| NV Franciacorta Castelveide Brut (Chardonnay) | | 595:- |
| 2016 La Cappuccina Rosé Corvina Veneto (Corvina) | 95:- | 380:- |

VINI BIANCHI

| | Glas | Flaska |
|--|-------|--------|
| 2016 Roncate Corte Moschina Soave (Garganega) | 85:- | 329:- |
| 2017 Sauvignon Blanc Pava Veneto (Sauvignon Blanc) | 95:- | 360:- |
| 2017 Pinot Grigio Dorigo Friulien (Pino Grigio) | 105:- | 420:- |
| 2016 Langhe Chardonnay Massolino Piemonte (Chardonnay) | | 495:- |
| 2017 Etna Bianco Barone di Villagrande, Sicilien (Carricante) | 125:- | 455:- |
| 2017 Donnikalia Vermentino di Sardegna Ferruccio Deiana Sardinien (Vermentino) | | 428:- |

VINI ROSSI

| | Glas | Flaska |
|--|-------|--------|
| 2016 Podere di San Bruno Barbera, Piemonte (Barbera) | 85:- | 329:- |
| 2016 Langhe Nebbiolo Massolino, Piemonte (Nebbiolo) | 140:- | 549:- |
| 2012 Barolo Massolino, Piemonte (Nebbiolo) | | 750:- |
| 2015 Chianti Classico Poggiotondo Terre di Cresci, Toscana (Sangiovese) | 115:- | 445:- |
| 2016 Rosso dei Notri Tua Rita, Toscana (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) | 135:- | 525:- |
| 2012 Brunello di Montalcino San Giorgio Ugolforte, Toscana (Sangiovese grosso) | | 810:- |
| 2016 Ripasso della Valpolicella Cantina Valpantena, Veneto (Corvina, Rondinella) | 99:- | 408:- |
| 2014 Amarone della Valpolicella Cantina Valpantena, Veneto (Corvina, Rondinella) | | 695:- |
| 2015 Etna Rosso Barone Villagrande, Sicilien (Nerello) | 125:- | 455:- |
| 2015 Arvino Cantine Statti, Kalabrien (Gaglioppo, Cabernet Sauvignon) | 130:- | 495:- |