

MICHELANGELO

TRATTORIA

COCKTAILS

| | |
|--|--------|
| ROSSINI Prosecco, Strawberry Liqueur & puree | 126 kr |
| NEGRONI Gin, Campari, Sweet Vermouth | 145 kr |
| LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco, Sparkling water | 145 kr |
| AMERICANO Campari, Sweet Vermouth, Club soda | 145 kr |
| OLD TOWN MULE Vodka, Agave & ginger Syrup, Ginger Beer ... | 145 kr |
| MOJITO ITALIANO Rum, Campari, prosecco, lemon, mint ... | 145 kr |

ANTIPASTO

Husets urval utav Italienska charkuterier och delikatesser
dagens förslag från köksmästaren

*Our selection of Italian charcuteries and delicacies
Today's proposal from the chef*

1/2 174 kr **1/1** 348 kr

PICOLA PIANTI

| | |
|---|-------|
| OLIVE MARINATE | 68 kr |
| <i>Marinated olives in garlic with parmesan</i> | |
| PANE CON AGLIO | 68 kr |
| <i>Garlic bread with olive tapenade</i> | |
| ZUCCHINI FRITTE | 68 kr |
| <i>Fried zucchini</i> | |
| PALLINE DI MOZZARELLA FRITTE | 84 kr |
| <i>Fried mozzarella balls</i> | |

ANTIPASTI • FÖRRÄTTER • STARTERS

BRUSHETTA CON POMODORO E PROSCIUTTO DI PARMA

138 kr
Klassisk bruschetta med tomat, basilika toppad med prosciutto och jungfruolja
Classic bruschetta with tomato, basil topped with prosciutto and virgin olive oil

BURRATA CON VARIETÀ DI POMODORI

188 kr
Gräddfylld mozzarella med krispigt surdegsbröd och variation av tomat, olivolja, krossade svarta oliver samt färsk basilika
Cream-filled mozzarella with crunchy sourdough bread and variety of tomatoes, olive oil, crushed black olives and fresh basil

ZUPPA AL PROFUMO DI MARE ALLA PUGLIESE

148 kr
Fisk och skaldjursoppa med vitt vin, solmogna tomat och vitlök
Soup with tomato, basil topped with prosciutto & virgin olive oil

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

168 kr
Grillade rödräkor serveras med en dipsås gjord på fermenterad vitlök och chili
Grilled red prawns are served with a dipping sauce made of fermented garlic and chili

CARPACCIO DI MANZO

194 kr
Carpaccio på oxfilé, toppad med flingsalt, olivolja, rucicola och hyvlad Parmigiano Reggiano samt rostade pinjenötter
Carpaccio on beef fillet, topped with flake salt, olive oil, arugula and planed Parmigiano Reggiano and roasted pine nuts

PRIMI PATTO • MELLANRÄTT • SECOND DISH

PASTA • RISOTTO

SPAGHETTI CARBONARA

179 kr
Spaghetti pasta med stekt pancetta (italiensk lufttorkad bacon), äggula, Pecorino Romano, krossad svartpeppar samt hyvlad Parmigiano Reggiano
Spaghetti pasta with fried pancetta (Italian air-dried bacon), egg yolk, Pecorino Romano, crushed black pepper and planed Parmigiano Reggiano

SPAGHETTI CON VONGOLE VERACI

219 kr
Spaghetti pasta med vongole musslor, vitlök, chili, vitt vin & persilja
Spaghetti pasta with vongole mussels, garlic, chili, white wine & parsley

TAGLIATELLE CON MERLUZZO E VINO BIANCO

234 kr
Tagliatelle pasta i vitvinsås med grillad torskrygg och löjrom, vongole musslor samt toppad med färsk örter
Tagliatelle pasta in white wine sauce with grilled cod and lojrom, vongole mussels and topped with fresh herbs

SPAGHETTI STRACCIATELLA

188 kr
Spaghetti pasta i tomatås med variation av trädgårdstomater och toppad med gräddfylld mozzarella samt färsk basilika
Spaghetti pasta with tomato sauce, variety of garden tomatoes, topped with cream-filled mozzarella and fresh basil

RIGATONI CACIO E PEPE *Want to add chicken + 60 kr*

169 kr
Rigatoni pasta med pecorino romano ost och krossad svartpeppar
Rigatoni pasta with pecorino romano cheese and crushed black pepper

PAPPARDELLE PIEMONTESE AL TARTUFO

204 kr
Pappardelle pasta med finhackad oxfilé, portabello, vitlök i en krämig tryffelås och hyvlad Parmigiano Reggiano
Pappardelle pasta with finely chopped beef fillet, portabello, garlic in a creamy truffle sauce and planed Parmigiano Reggiano

PAPPARDELLE CON RAGU DI SALSICCIA

188 kr
Pappardelle pasta med salsiccia, basilika, kryddig tomatås och hyvlad Parmigiano Reggiano
Pappardelle pasta with salsiccia, basil, spicy tomato sauce and planed Parmigiano Reggiano

RISOTTO AI FUNGHI PORTABELLO & TARTUFO NERO

208 kr
Tryffelrisotto med grillad portabello, soltorkade trädgårdstomater och hyvlad Parmigiano Reggiano
Truffle risotto with grilled portabello, sun-dried garden tomatoes and planed Parmigiano Reggiano

RISOTTO CON DELIZIE DI MARE

198 kr
Havets läckerheter med vongole musslor, fisk, räkor smörfrästa i vitt vin och saffran samt bladpersilja
Sea delicacies with vongole mussels, fish, shrimp buttered in white wine and saffron and leaf parsley

ADD FRESH BLACK TRUFFLE: 65 KR

SECONDI PIATTI • VARMRÄTT • MAIN DISH

CARNE • KÖTTRÄTTER • MEAT DISHES

SALTIMBOCCA Á LA ROMANA

224 kr
Klassisk kalvschnitzel med prosciutto och salvia i marsalavinsås serveras med grillade tomat
Classic veal schnitzel with prosciutto and sage in marsala wine sauce served with grilled tomatoes

OSSO BUCO D ÀGNELLO

258 kr
Långkokt Lammlägg (18h) med gremolata, tomat och vitt vin serveras i en järngryta
Long boiled lamb (18h) with gremolata, tomato and white wine served in an iron pot

COSTATA DI MASIALE ALLA GRIGLIA *(c:a 300 gr)*

288 kr
Citron och rosmarin grillad Kronkottlett (fläsk) med tryffelsås och ångad grön sparris
Lemon and rosemary grilled Crown cutlet (pork) with truffle sauce and steamed green asparagus

BISTECCA ALLA GRIGLIA

318 kr
Grillad biffstek med rödvin, portvinsreduktion, chili och ramslökssmör
Grilled steak with red wine, port wine reduction, chilli and wild garlic butter

HAMBURGARE DI SALSICCIA

268 kr
Hamburgare på salsiccia och högre, serveras med prosciutto chips, rökt vitlöks majo och pommes frites
Hamburger with salsiccia & chuck steak, served with prosciutto crisps, smoked garlic majo and french fries

PESCE • FISKRÄTTER • FISH DISHES

MERLUZZO AL FORNO

268 kr
Lättrimmad torskrygg med hummersås, citron skum samt grillad hummerstjärt
Lightly trimmed cod back with lobster sauce, lemon foam and grilled lobster tart

TROTA SALMONATA RIPIENA

248 kr
Ugnsbakad regnbågsforell med pesto på soltorkad tomat och valnötter, serveras med marsalavinsås
Oven baked rainbow trout with pesto on sun-dried tomato and walnuts, served with marsala sauce

CONTORNI • TILLBEHÖR • SIDEORDERS 58 kr

ASPARAGI AL BURRO

Smörfrästa grön sparris med citron
Butter-fried green asparagus with lemon

IINSALATA MESCOLORE

Blandsallad
Mixed salad

PATATE ERBACEE GRIGLIATA

Örtrostade potatis med citron och vin
Herbal tea potatoes with lemon and wine

GRATIN DI PATATE

Potatisgratäng
Potato gratin

POMMES FRITES

BROCCOLI CON PEPERONCINO

Broccoli med chiliolja och Parmigiano Reggiano
Broccoli with chili oil and Parmigiano Reggiano

VERDURE DI STAGIONE

Säsongens grönsaker
Seasonal vegetables

PUREA DI PATATE CON TARTUFO

Potatispuré smaksatt med tryffel
Potato puree flavored with truffles

HAR DU ALLERGIER? MEDDELA GÄRNA PERSONALEN.

DO YOU HAVE ALLERGIES? PLEASE LET US KNOW.

MICHELANGELO

TRATTORIA

PIZZA

REGINA MARGHERITA 158 kr

Tomatsås, fior di latte, basilika, olivolja och parmesan D.O.P.
Tomato sauce, fior di latte, basil, olive oil and parmesan D.O.P.

BOSCAIOLA 168 kr

Tomatsås, Fior di latte, blandad svamp, parmesan D.O.P och olivolja. toppas med scamorzaost och färsk persilja.
Tomato sauce, Fior di latte, mixed mushrooms, parmesan D.O.P and olive oil. topped with scamorza cheese and fresh parsley.

VEGETARIANA 174 kr

Tomatsås, fior di latte, champinjoner, auberginer på napolitanskt vis, färska tomater ,stekt paprika med oliver och kapris, parmesanflingor D.O.P och olivolja.
Tomato sauce, fior di latte, mushrooms, aubergines in Neapolitan way, fresh tomatoes, fried peppers with olives and capers, parmesan flakes D.O.P and olive oil.

BUFALINA CON FIOCCHI DI PARMA 188 kr

Tomatsås, fior di latte och buffelmozzarella D.O.P toppas med parmaskinka, basilika, färska piccadilly tomater och olivolja.
Tomato sauce, fior di latte and buffalo mozzarella D.O.P topped with prosciutto, basil, fresh piccadilly tomatoes and olive oil.

SALSICCIA E FUNGHI 178 kr

Tomatsås, fior di latte, champinjoner, salsiccia, olivolja och parmesanflingor D.O.P.
Tomato sauce, fior di latte, mushrooms, salsiccia, olive oil and parmesan flakes D.O.P.

DIAVOLA 174 kr

Tomatsås, fior di latte, stark salami (salamella toscana), basilika, parmesanflingor D.O.P. och olivolja.
Tomato sauce, fior di latte, strong salami (salamella toscana), basil, parmesan flakes D.O.P and olive oil.

TRE FORMAGGI 174 kr

Tomatsås, fior di latte, parmesan D.O.P, buffelmozzarella D.O.P, basilika och olivolja
Tomato sauce, fior di latte, parmesan D.O.P, buffalo mozzarella D.O.P, basil and olive oil

FUNGHI E TARTUFO NERO 194 kr

Svampkräm, fior di latte, färska piccadilly tomater, salami, parmesanflingor D.O.P, basilika och tryffelolja.
Mushroom cream, fior di latte, fresh piccadilly tomatoes, salami, parmesan flakes D.O.P, basil and truffle oil.

BURRATA E SALAMI 188 kr

Tomatsås, fior di latte, Burrata D.O.P, stark salami (salamella toscana), chilliolja och basilika
Tomato sauce, fior di latte, Burrata D.O.P, strong salami (salamella toscana), chilli oil and basil

NAPOLETANA 178 kr

Tomatsås, fior di latte, sardeller, kapris, oregano, basilika och olivolja
Tomato sauce, fior di latte, sardelles, capers, oregano, basil and olive oil

BARNPIZZA 0-12 ÅR 100 kr

Pizza är för alla! för våra yngre gäster kan alla våra pizzor göras i mindre storlek
Pizza is for everyone! for our younger guests all our pizzas can be made in smaller size

RED WINE

PIEMONTE

| | |
|---|--------------|
| LANGHE NEBBIOLO PIO CESARE 2016 | 775 / 165 kr |
| BARBERA D*ALBA PIO CESARE 2017 | 775 kr |
| BAROLO PIO CESARE 2015 | 1610 kr |
| BARBARESCO PIO CESARE 2015 | 1480 kr |
| IL BRICCO BARBARESCO PIO CESARE 2014 | 2080 kr |
| ORNATO BAROLO PIO CESARE 2014 | 2050 kr |
| BARBERA D*ALBA SUPERIORE PALLADINO 2016 | 565 / 135 kr |
| BAROLO SERRALUNGA D*ALBA PALLADINO 2014 | 975 kr |
| BAROLO PARAFADA PALLADINO 2014 | 1220 kr |
| BAROLO CORSINI 2015 | 930 / 185 kr |

TOSCANA

| | |
|--|--------------|
| CHIANTI CLASSICO POGGIO BONELLI 2015/2016 | 675 / 155 kr |
| POGGIASSAI *SUPERTOSCAN* POGGIO BONELLI 2015 | 810 kr |
| FORTUNELLO ROSSO LA FORTUNA 2015 | 545 / 130 kr |
| BRUNELLO DI MONTALCINO LA FORTUNA 2013 | 1020 kr |

VENETO

| | |
|---|--------------|
| VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE BENNATI 2016 | 595 / 140 kr |
| AMARONE DELLA VALPOLICELLA BENNATI 2014 | 998 / 195 kr |
| MONTEPULCIANO D*ABRUZZO ABRUZZO 2016 | 550 / 125 kr |

PUGLIA

| | |
|-------------------------|--------------|
| COLPASSO PRIMITIVO 2017 | 448 / 100 kr |
|-------------------------|--------------|

ETNA/SICILY

| | |
|----------------------------------|--------|
| ETNA ROSSO PIGNATUNI SICILY 2015 | 948 kr |
|----------------------------------|--------|

BEERS

DRAFT BEERS

| | |
|--------------------|-------|
| BIRRA PORETTI | 78 kr |
| ERIKSBERG KARAKTÄR | 78 kr |

BOTTLED BEERS

| | |
|------------------------------------|-------|
| LUMA PILS NYA CARNEGIEBRYGGERIET | 94 kr |
| J.A.C.K IPA NYA CARNEGIEBRYGGERIET | 94 kr |
| 100W IPA NYA CARNEGIEBRYGGERIET | 98 kr |

WHITE WINE

| | |
|---|--------------|
| LANGHE L*ALTRO PIO CESARE 2017 | 688 / 155 kr |
| BENNATI SOAVE CLASSICO TOSCANY 2017/2018 | 505 / 115 kr |
| STOCCO PINOT GRIGIO FRIULLI 2016 | 598 / 135 kr |
| COLPASSO GRILLO SICILY 2017 | 448 / 100 kr |
| VILLA CANESTRARI SOAVE CLASSICO VENETO 2015 | 645 / 150 kr |

ROSÉ

| | |
|------------|--------------|
| HOUSE ROSÉ | 480 / 115 kr |
|------------|--------------|

SPARKLING

| | |
|-------------|--------------|
| ITA PROSECO | 698 / 105 kr |
|-------------|--------------|

SOFT DRINKS

| | |
|----------------------------------|-------|
| PEPSI | 45 kr |
| PEPSI MAX | 45 kr |
| ZINGO | 45 kr |
| 7UP | 45 kr |
| JUICES: CRANBERRY, APPLE, ORANGE | 45 kr |
| AQUA PANNA 75CL | 65 kr |
| PELLEGRINO 50CL | 55 kr |

The production years of the wines can vary.
Don't hesitate to ask for the sommeliers recommendations
on food pairing.

Regards Michelangelo's team