



PIZZA NAPOLETANA

MARGHERITA..... 155 KR

San Marzano-tomater, fior di latte & basilika
San Marzano tomatoes, fior di latte & basil

PROSCIUTTO E MOZZARELLA..... 185 KR

San Marzano-tomater, fior di latte, prosciutto, halvtorkade tomater, buffelmozzarella & basilika
San marzano tomatoes, fior di latte, prosciutto, semi dried tomatoes, buffel mozzarella & basil

NDUJA DI SPILINGA..... 185 KR

San Marzano-tomater, fior di latte, Nduja, Burrata & Piccadillytomater
San Marzano tomatoes, fior di latte, Nduja, Burrata & Piccadilly tomatoes

VEGETARIANA..... 165 KR

San Marzano-tomater, fior di latte, grillad aubergine, zucchini, paprika, ricotta, basilika & parmesan
San marzano tomatoes, fior di latte, grilled eggplant, zucchini, peppers, ricotta, basil & parmesan

NAPOLITAN..... 175 KR

San Marzano-tomater, fior di latte, taggiasche-oliver, ansjovis, oregano, vitlök & kapris
San marzano tomatoes, fior di latte, taggiasche olives, anchovies, oregano, garlic & capers

BIANCHE CON TARTUFO..... 225 KR

Fior de latte, tryffelkräm, peccorino romano, buffelmozzarella, Piccadillytomater, fänkålssalami & basilika
Fior di latte, trufflecram, peccorino romano, mozzarella di bufflo, Piccadilly tomatoes, fennel salami & basil

4 FORMAGGI..... 175 KR

San Marzano-tomater, fior di latte, gorgonzola D.O.P., parmesan & talleggio D.O.P.
San Marzano tomatoes, fior di latte, gorgonzola D.O.P, Parmigiano Reggiano & Talleggio D.O.P.

SALSICCIA FRIARIELLI..... 185 KR

Fior di latte, salciccía, napolitansk broccoli, citron & parmesan
Fior di latte, salciccía, broccoli alla napolitana, lemon & parmesan

CALZONE AL FORNO..... 165 KR

San Marzano-tomater, fior di latte, kokt skinka & basilika
San Marzano tomatoes, fior di latte, prosciutto cotto & basil

TONNO..... 185 KR

San Marzano-tomater, fior di latte, tonfisk, rödlök, taggiasche oliver, persilja & citron
San Marzano tomatoes, fior di latte, tuna, red onions, taggiasche olives, parsley & lemon

DIAVOLA..... 165 KR

San Marzano-tomater, fior di latte, stark salami & basilika
San Marzano tomatoes, fior di latte, salame piccante & basil

CAPRICCIOSA..... 165 KR

San Marzano-tomater, fior di latte, kokt skinka, svamp & kronärtskocka
San marzano tomatoes, fior di latte, prosciutto cotto, mushrooms & artichoke

BARNPIZZA 0-12 ÅR..... 100 KR

Pizza är till för alla! Samtliga pizzor går att få i barnstorlek.
Pizza is for everyone! For our younger guests all our pizzas can be made in smaller size

ANTIPASTI • FÖRRÄTTER • STARTERS

BRUSHETTA CON POMODORO E PROSCIUTTO DI PARMA.. 148 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 tomater, 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..... 168 KR

Fisk och skaldjursoppa med vitt vin, solmogna tomater 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

ANTIPASTO

Husets urval av italienska charkuterier och delikatesser.
Dagens förslag från köksmästaren.
Our selection of Italian charcuteries and delicacies.
Today's proposal from the chef.

1/2 184 KR 1/1 368 KR

PRIMI PATTO • MELLANRÄTT • SECOND DISH

SPAGHETTI CARBONARA..... 198 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..... 248 KR

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

SPAGHETTI STRACCIATELLA..... 208 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..... 178 KR

Rigatoni pasta med pecorino romano ost och krossad svartpeppar.
Lägg till kyckling +60 kr
Rigatoni pasta with pecorino romano cheese and crushed black pepper. Add chicken +60 kr

PAPPARDELLE PIEMONTESE AL TARTUFO..... 238 KR

Pappardelle pasta med finhackad oxfilé, portabello, vitlök i en krämig tryffelsås 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..... 208 KR

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

RISOTTO AI FUNGHI PORTABELLO & TARTUFO NERO..... 228 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..... 238 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..... 248 KR

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

OSSO BUCO D'ÀGNELLO..... 268 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

BISTECCA ALLA GRIGLIA..... 298 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 salciccía och högrev, serveras med prosciutto chips, rökt vitlöksmajonnäs och pommes frites
Hamburger with salciccía & chuck steak, served with prosciutto crisps, smoked garlic mayo 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

DOLCI • EFTERRÄTTER • DESSERT

TIRAMISU CLASSICO..... 98 KR

Traditionell dessert från Veneto på savoiard(kex), espresso, ägg, socker, kakao, mascarpone och disaronno originale amaretto
Traditional dessert from Veneto on savoiard (biscuits), espresso, eggs, sugar, cocoa, mascarpone and disaronno original amaretto

TARTUFO DI CIOCCOLATINO..... 55 KR

Italiensk chokladtryffel
Italian chocolate truffle

AFFOGATO AL CAFFE..... 98 KR

Vaniljglass drunknade i espressokaffe toppad med mörk choklad sirap
Vanilla ice cream drowned in espresso coffee topped with dark chocolate syrup

PANNA COTTA AL LIMONCELLO DI CAPRI..... 118 KR

Gräddpudding smaksatt på limoncello (likör)
Cream pudding flavored with limoncello (liqueur)