

***Förrätter* / ANTIPASTI**

| | |
|---|------------|
| BRUSCETTA | 129 |
| Stekt bröd, Mozzarella ost, tomat, basilikaolja. | |
| MARINERADE OLIVER | 129 |
| Marinerade olika oliv sorter serveras med rostad bröd. | |
| CARPACCIO CARPACCIO PÅ BRESAOLA | 149 |
| Bresaola, pinjenötter toppas med ruccola & parmesan. | |
| INSALATA CAPRESE | 149 |
| Fiore Di Latte, marinerad tomat, olivolja, basilika serveras med nybakad bröd. | |
| PANE ALL`AGLIO | 89 |
| Nygräddat vitlöksbröd & mild tryffeldipp. | |
| CARNE MISTA ANTIPASTI | 159 |
| Italienska charkuterier, ostar och passande tillbehör. Serveras med nybakad bröd. | |
| SCAMPI FRITTI | 159 |
| Smörfrästa räkor, tomat, chilli & vitlök serveras med nybakat vitlöksbröd. | |

***Sallader* / INSLATE**

| | |
|---|------------|
| INSALATA PROSCIUTTO DI PARMA | 199 |
| Romansallad, Fior Di Latte , lufttorkad parmaskinka, oliv, tomat, rödlök, kökets pesto, krutonger & hyvlat Parmigiano Reggiano. | |
| INSALATA CAESAR | 199 |
| Romansallad, caesardressing, stekt bacon, krutonger & hyvlat Parmigiano Reggiano. Välj topping av grillad kycklingfilé eller handskalade räkor. | |

Pizzor / **NAPOLI**

- 1 CANTERARI FUNGO** veg. 229
Pizzabotten med aubergine salsa (istället för tomatsås), Fiore Di Latte, mozzarella, grana padano, marinerade kantareller, stekt skogsvamp, persilja, tryffelolja & pinjenötter.
- 2 VEGETARIANA** veg. 239
San marzano tomatsås, Fiore Di Latte, mozzarella, grana padano, stekt skogsvamp, grillad aubergine, paprika, körsbärstomater, rödlök & ruccolasallad.
- 3 QUATTRO FORMAGGI** veg. 229
Gorgonzolaost, Fiore Di Latte, mozzarella, grana padano, chèvreost & ruccolasallad.
- 4 SALSICCIA FRIARIELLI** 239
Fiore Di Latte, mozzarella, grana padano, italiensk blomkål, salsicciafärs (italiensk korv), citron & kronärtskocka.
- 5 CAPRICCIOSA** 229
San marzano tomatsås, Fiore Di Latte, mozzarella, grana padano, basilika, italiensk kokt skinka & stekta skog champinjoner.
- 6 MARGHERITA** veg. 189
San marzano tomatsås, Fiore Di Latte, mozzarella, körsbärstomater, grana padanoost & basilika.
- 7 DIAVOLA CHARKUTERIER** 249
San marzano tomatsås, Fiore Di Latte, mozzarella, grana padano, salami milano, salami ventricina, prosciutto crudo, körsbärstomater & ruccolasallad.
- 8 GRAND BRESAOLA** 249
San marzano tomatsås, Fiore Di Latte, mozzarella, grana padano, gorgonzolaost, lufttorkat ox-innanlår & ruccolasallad.
- 9 GRAND TONNA** 229
San marzano tomatsås, Fiore Di Latte, mozzarella, grana padano, tonfisk, schalottenlök & ruccolasallad.
- 10 PIZZA ACCIUGA** 239
San marzano tomatsås, Fiore Di Latte, mozzarella, grana padano, oregano, kapris, ansjovis & ruccolasallad.
- 11 GRAND FRUTTI DI MARE** 249
San marzano tomatsås, Fiore Di Latte, mozzarella, grana padano, persilja, handskalade räkor, vitlöksmarinerade jätte tiger räkor & ruccolasallad.
- 12 PIZZA SALMONE** 249
(Kan väljas med crème fraiche istället för tomatsås)
San marzano tomatsås, Fiore Di Latte, mozzarella, grana padano, lax, handskalade räkor, tryffelolja & ruccolasallad.
- 13 KYCKLING PIZZA** 239
San marzano tomatsås, Fiore Di Latte, mozzarella, kycklingfile, skog champinjoner, schalottenlök, grana padano, ruccolasallad.
- 14 CHÈVRE** 249
Pizzabotten med crème fraiche, Fiore Di Latte, mozzarella, grana padano, chèvre (getost), päronskivor, honung, tryffelolja & valnötter

Pasta rätter / PORTATA PRINCIPALE

(Vår pasta toppas alltid med Grana Padano och Parmigiano Reggiano)

- | | |
|--|------------|
| 1 PANZEROTTI AI PORCINI AL GORGONZOLA | 239 |
| Halvmåne fylld pasta med Karl-Johan svamp i gorgonzolasås, serveras med ruccolasallad & cocktailtomater. | |
| 2 PENNE PANCETTA E RUCCOLA | 239 |
| Penne pasta med rökt sidfläsk, ruccola & san marzano tomtatsås. | |
| 3 TAGLIATELLE CARCIOFI E TARTUFO | 239 |
| Tagliatelle pasta med kronärtskockor, skogsvamp & tryffelsås. | |
| 4 PENNE AL POLLO | 239 |
| Penne pasta med san marzano tomtatsås, pesto, persilja, grillad kycklinginnerfilé, cocktailtomater, papprika. | |
| 5 PENNE CON CARNE | 259 |
| Penne pasta med stekt oxfilé, skogsvamp & purjolök i en gräddig sås. | |
| 6 TAGLIATELLE ALLA CARBONARA | 239 |
| Tagliatelle pasta med stekt pancetta, äggula, svartpeppar & parmigiano reggiano. | |
| 7 LASAGNE AL FORNO <i>MED HÖGREVSFÄRS</i> | 259 |
| Högrevsfärs, basilika, mozzarella, san marzano tomtatsås, serveras med ruccolasallad & cocktailtomater | |
| 8 LASAGNE VEGETARISKT | 249 |
| Broccoli, zucchini, spenat, mozzarellaost, san marzano tomtatsås. Serveras med ruccolasallad & cocktailtomater | |
| 9 PENNE FRUTTI DI MARE | 259 |
| Penne pasta med scampi, handskalade räkor, vongolemusslor, gräddigsås, tryffelolja. | |
| 10 TAGLIATELLE CON POLPETTE AL SUGO | 259 |
| Tagliatelle pasta med italiensk köttbullar av högrevsfärs, san marzano tomtatsås, Persilja. | |

Drycker / Bevanda

Alkoholfritt / Non alcolico

| | | |
|---|---------|---------|
| Läsk (<i>Cola, Cola zero Fanta, Sprite</i>) | | 39 |
| Mineralvatten 33 cl | | 39 |
| Juice (<i>apple, apelsin</i>) | | 39 |
| San Pellegrino <i>Aranciata (Italiensk apelsinläsk)</i> | | 39 |
| San Pellegrino <i>Limonata (Italiensk citronläsk)</i> | | 39 |
| San Pellegrino <i>Italiensk Mineralvatten</i> | 39 25cl | 69 50cl |
| Alkoholfri öl 33cl | | 59 |
| Alkoholfri cider 33cl | | 59 |

Öl / Birra

| | | |
|---|--------------|----|
| Åbro Bryggmästaren 40cl 5% | <i>Fatöl</i> | 89 |
| Bron IPA 40cl 6.4% | <i>Fatöl</i> | 89 |
| Peroni 40cl 5% | <i>Fatöl</i> | 89 |
| Peroni 33cl 5% | | 79 |
| New Castle 33cl 4.7% | | 79 |
| Åbro Orginal 33cl 5.2% | | 79 |
| Mellan öl 33cl 4.2% | | 79 |
| Cider 33cl.4,5% (<i>päron / jordgubb</i>) | | 79 |
| Lättöl 33cl 2,2% | | 59 |

Efterrätter / DOLCI

| | |
|--|-----|
| PANA COTTA DI VANIGLA | 119 |
| Klassisk italiensk panna cotta med färska bär och vaniljglass | |
| PIZZA DI NUTELLA (Kan delas med resten av sällskapet) | 185 |
| Nygräddad pizzabotten hasselnötscreme, färska bär toppad med vaniljsocker. | |
| CREME BRULEE | 119 |
| Klassisk Creme Brulee serveras med färska bär och vaniljglass | |
| TORTINO AL CIOCCOLATO / GLUTENFRI | 119 |
| Varm choklad soufflé med färska bär och italiensk vaniljglass | |
| TIRAMISU / | 119 |
| Serveras med färska bär och vaniljglass | |

Varma drycker / Bevanda calde

| | | |
|--|----------|-----------|
| Kaffe/Te | | 39 |
| Espresso | 39 Enkel | 49 Dubbel |
| Capuccino | | 59 |
| Caffe latte | | 59 |
| Chai latte | | 59 |
| Affogato Italiensk vaniljglass, espresso | | 69 |

| | |
|--|-----|
| Kaffe Karlsson Baileys, cointreau, kaffe, grädde. | 149 |
| Irish Coffe Irländsk whisky, brun socker, kaffe grädde. | 149 |
| Espresso Martini Borghetti, espresso, vodka. | 149 |

Alkohol / Spriti

1cl.

| | |
|----------------------------|-----|
| Vodka 40% | 29 |
| Jägermäster 35 % | 29 |
| Limoncello 30% | 29 |
| Tequila 38% | 29 |
| Whiskey 40% | 29 |
| Grappa 40 % | 29 |
| Fernet Branca 39% | 29 |
| Amaretto 24 % | 29 |
| Aperol Spritz | 149 |
| Negroni | 149 |
| Bacardi Breezer Mango | 89 |
| Bacardi Breezer Watermelon | 89 |

Varma drycker / Bevanda calde

| | | |
|--|----------|-----------|
| Kaffe/Te | | 39 |
| Espresso | 39 Enkel | 49 Dubbel |
| Capuccino | | 59 |
| Caffe latte | | 59 |
| Chai latte | | 59 |
| Affogato Italiensk vaniljglass, espresso | | 69 |

Röda viner / VINI ROSSI

Poggio Anima Toscana

479

Smak Mycket frukt i smak och doft. Körsbär och plommon vävs samman med lena tanniner. Lättillgängligt vin som är svårt att inte tycka om.

LAMBERTI RIPASSO /

679

Ett mjukt och fylligt vin med kryddig smak och fatkaraktär samt inslag av mogna röda och mörka bär, choklad, lagerblad, vanilj och fat.

MARCHE ROSSO IGT /

497

Montepulciano- och Cabernet Sauvignondruvorna, 50/50. Färgen är intensivt rubinröd, doften avslöjar teckningar av mogna körsbär, lakrits och vanilj

SOLESTÁ /

548

Montepulciano, Sangiovese. Fyllig och välbalanserad med varma mjuka tanniner, vinbär, plommon, körsbärs, tobak, lakrits och ek.

ROGGIO DEL FILARE /

949

Montepulciano, Sangiovese. Frukt drivet och kryddigt med en varm, lång och välorkestrerad smak, som gör detta till vin utöver det vanliga.

LUDI /

995

Montepulciano, Cabernet Sauvignon/Merlot. Silkeslen känsla med stor längd, täta drag med mjuka, subtila tanniner.

DOLCETTO D'ALBA /

579

Dolcetto. Ett smekande vin med medellång eftersmak, bra tanniner och hög syra som ger skön längd till de mjuka mörka frukterna, körsbären, kakaon, eken.

BAROLO /

1349

Nebbiolo. Fyllig, med klara drag av syrade körsbärs, plommon och kakao med en subtil bakgrund av ek, kanel och läder, som förgyller den mogna fruktsmaken

SER BLADUZIO IGT /

759

Montepulciano. Ett extremt välstrukturerat vin med fina tanniner, harmoniska toner av körsbär, plommon, ek och vaniljstång samt balsamico, avslutat i mycket väl tilltagen längd.

NERO D'AVOLA /

649

Nero d'Avola. En full, varm smak med kraftfull struktur i perfekt harmoni, mycket syrade frukter och drag mot lingon och torkad frukt.

ALKOHOLFRI Glas 87 / Flaska 399

Vita viner / VINI BIANCHI

POGGIO ANIMA SICILIEN

549

Sangiovese, Mycket frukt i smak och doft. Gul, solmogen frukt i form av aprikos och nektarin blandas med doft och smak av örter och vita blommor.

LAMBERTI PINOT GRIGIO/

589

Pinot Grigio, Ett torrt, friskt och fruktigt vin med ungdomlig smak och inslag av persika, päron, äppelblommor, örter och citrus.

PECORINO DOC /

579

Pecorino. Det strågula vinet bjuder på sköna toner av mogen persika, äpple och exotiska frukter – men med ett behagligt syrligt motstånd.

VERDICCHIO /

479

Verdicchio. Anmärkningsvärt fräsch och smekande fruktighet. Den härliga friskheten från citrus-frukter, gröna äpplen, honung och päron återkommer, och ger en härlig krämig struktur.

LAST NIGHT A RIESLING SAVED MY LIFE

579

Smak: En klassiker! Päron, persika och aprikos blandas med påtaglig mineralitet och frisk syra! Passar till rätter med räkor och skaldjur, men även kryddstark mat. Gott till rätter med grönsaker och örter **Ursprung :** Tyskland

ALKOHOLFRI Glas 87 / Flaska 399

Mousserande

PASSERINA SPUMANTE BRUT

649

Passerina. Spännande toner av vita blommor, mjuka nyanser av citrusfrukter, gult päron, aprikos, melon, honung samt viss mandelton, som avslutas i en mineralisk fräschhet.

Rosé

UVAM Pinot Grigio IGT ROSÉ

449

italien

Smaken är frisk och väl balanserad med en lätt mineralton, samt en lång och fruktig eftersmak. Idealiskt till rätter med fisk, skaldjur eller ljust kött, samt till pasta.

HUSETS VINER

95/GLAS

449/FLASKA

MONTGRAVET (RÖD)

URSPRUNG Frankrike

PASSAR TILL Pasta, pizza, charkuterier och ost.

DRUVOR En blandning av Cabernet Sauvignon / Merlot

SMAK Tydliga aromer av körsbär och fikon, följt av en smak av sura körsbär, tranbär och röda plommon, med toner av rostad peppar och tomat.

Montipagano Montepulciano d'Abruzzo (RÖD)

URSPRUNG Abruzzerna, Italien

PASSAR TILL Pasta kyckling, bufemat, fågel, fläsk, lamm och nötkött

DRUVOR Montepulciano 100%.

SMAK Ungdomligt fruktig med kryddiga inslag och karaktär av mörka körsbär, björnbär, örter och kakao.

MONTGRAVET (VIT)

URSPRUNG Frankrike

PASSAR TILL Kallskuret, gräddig pasta, fisk och som sällskapsvin.

DRUVOR Chardonnay

SMAK Torrt, friskt och smakrikt vin med inslag av tropiska frukter.

LA SCALA IGT (VIT)

URSPRUNG Italien

PASSAR TILL Perfekt som aperitif, och passar utmärkt till pasta, mager fisk, skaldjur samt till lufttorkade charkuterier

DRUVOR Chardonnay

SMAK Det har en delikat och frisk bouquet och en fräsch smak med mjuka mineraltoner.

MONTGRAVET ROSÉ

449

URSPRUNG Frankrike

PASSAR TILL Sallad, lättare fisk, och fågelrätter eller som sällskapsvin

DRUVOR Cinsault

SMAK Torr, mycket frisk och bärig smak, med inslag av mineraler

Mousserande

99:-/GLAS

469:-/FLASKA

Prosecco DOC Extra Dry 11%

Glera. Vinet är ljus halmgul med en fruktig och blommig arom. Smaken är frisk och aromatisk, med en fruktig ton och jämna fina bubblor. Det passar perfekt som aperitif eller till vegetariska rätter, men också till fisk eller lättare köträtter.