

DELIMENY

ANTIPASTI/ FÖRRÄTTER

Smårätter att dela med någon eller att äta som förrätt/mindre huvudrätt.

DELIBRICKA, CHARK - 129:-

(PASSAR TILL 1 - 2 PERSONER)

charkbricka med fyra sorters chark, oliver och Taralli

(G) (Su)

DELIBRICKA, OST - 129:-

(PASSAR TILL 1 - 2 PERSONER)

ostbricka med fyra sorters ost, oliver och Taralli

(L) (G) (Su)

DELIBRICKA, OST & CHARK - 129:-

(PASSAR TILL 1 - 2 PERSONER)

chark- och ostbricka med fyra sorters chark, fyra sorters ost, oliver och Taralli

(L) (G) (Su)

BRUSCHETTA, PROSCIUTTO - 79:-

bruschetta med marinerade körsbärstomater, färsk basilika, vitlök, lufttorkad skinka och extra jungfruolivolja

(G)

BRUSCHETTA, ALICI - 99:-

bruschetta med burrata, marinerade körsbärstomater, vitlök, marinerade sardeller och extra jungfruolivolja

(G) (L) (F)

CAPRESE - 79:-

buffelmozzarella med marinerade körsbärstomater, färsk basilika och extra jungfruolivolja

(L)

MELANZANE ALLA PARMIGIANA - 129:-

ugnsbakad aubergine med tomatsås, mozzarella, basilika, Parmigiano Reggiano DOP.

Serveras med färsk ruccola, marinerade körsbärstomater och balsamvinäger.

(L) (Su)

PIZZETTA AL TARTUFO - 99:-

minipizza med stracciatella, tryffelkräm, färsk ruccola, Parmigiano Reggiano DOP och balsamvinäger

(G) (L) (Su)

OLIVE E TARALLI - 39:-

oliver och Taralli i en liten skål

(G) (Su)

CARCIOFO ALLA ROMANA - 39:-

marinerad kronärtskocka på romerskt vis

CARPACCIO DI BRESAOLA - 79:-

Bresaola på en bädd av färsk ruccola toppad med hyvlad Parmigiano Reggiano DOP, extra jungfruolivolja och balsamvinäger

(L) (Su)

DELIMENY

PASTA

Pastarätter med såser av råvaror från delins hyllor och kyldiskar.

Vi tillagar våra pastarätter på beställning och därför förekommer en viss väntetid på ca. 15 - 20 minuter.

Barnportion går att få för vissa rätter och priset finns då inom parentes.

Vissa pastarätter kan fås som glutenfritt alternativ mot ett pristillägg på 20 kr. Dessa är markerade med en asterix ().*

Vänligen observera att det kan förekomma spår av gluten då pastan tillagas i samma kök som övriga maträtter.

ORECCHIETTE CON PESTO GENOVESE* - 139:- (89:-)

Orecchiette med pesto Genovese DOP och pecorino romano DOP

(G) (L) (N)

CASARECCE CON PESTO DI NOCI - 139:- (89:-)

Casarecce med valnötspesto och pecorino romano DOP

(G) (L) (N)

CASARECCE CON PESTO DI PISTACCHI* - 139:- (89:-)

Casarecce med pistagepesto och Parmigiano Reggiano DOP

(G) (L) (N)

PACCHERI CON BURRATA* - 149:-

Paccheri med tomatsås, burrata, färsk basilika och Parmigiano Reggiano DOP

(G) (L)

FETTUCCINE AL RAGU* - 149:- (89:-)

Fettuccine med köttfärssås och Parmigiano Reggiano DOP

(G) (L) (Su)

PENNE ALL' ARRABBIATA* (OBS! stark!) - 139:-

Penne med tomatsås, marinerade körbärstomater, hackad chili, chilidrops, chiliolja och Parmigiano Reggiano DOP
(G) (L)

PENNE ALLA PUTTANESCA* - 149:-

Penne med marinerade sardeller, oliver, körsbärstomater, kapris, hackad chili och vitlök
(G) (F)

LASAGNE AL FORNO - 139:-

Lasagne med köttfärssås, bechamelsås och Parmigiano Reggiano DOP
Serveras med färsk ruccola, marinerade körsbärstomater och balsamvinäger
(G) (L) (Su)

DELIMENY

PINSA ROMANA

Vår Pinsa Romana består av en mjölblandning av vetemjöl "tipo 0", rismjöl samt sojamjöl.

Pinsan bakas enligt traditionella metoder och får därefter jäsa i 72 timmar innan den gräddas. Resultatet blir en lättsmält och fantastiskt god brödbotten med en knaprig yta och ett mjukt och luftigt innanmäte.

Pinsan kan även fås som glutenfri mot ett pristillägg på 20 kr. Vänligen observera att det kan förekomma spår av gluten då pinsan tillagas i samma ugn som övriga maträtter.

Extra add-on på din pinsa kostar 20 kr.

LA PINSA BIANCA

Vår vita pinsa som toppas med färska delikatesser efter gräddning.

BIANCA, CAPRESE - 139:-

buffelmozzarella, marinerade körsbärstomater, färsk basilika och extra jungfruolivolja
(G) (L)

BIANCA, MORTADELLA - 159:-

stracciatella,, mortadella, pistagenötter, balsamvinäger och extra jungfruolivolja
(G) (L) (N) (Su)

BIANCA, PROSCIUTTO CRUDO- 159:-

stracciatella, lufttorkad skinka, marinerade körsbärstomater, färsk basilika och extra jungfruolivolja
(G) (L)

BIANCA, BRESAOLA - 159:-

stracciatella, Parmigiano Reggiano DOP, Bresaola, färsk ruccola, balsamvinäger och extra jungfruolivolja
(G) (L) (Su)

LA PINSA ROSSA

Vår röda pinsa som gräddas med tomatås samt riven mozzarella och därefter toppas med färska delikatesser.

ROSSA, MARGHERITA - 129:-

tomatsås, mozzarella, färsk basilika och extra jungfruolivolja
(G) (L)

ROSSA, PROSCIUTTO CRUDO - 149:-

tomatsås, mozzarella, lufttorkad skinka, färsk basilika och extra jungfruolivolja
(G) (L)

ROSSA, PROSCIUTTO COTTO - 149:-

tomatsås, mozzarella, kokt skinka, färsk basilika och extra jungfruolivolja
(G) (L)

ROSSA, SALAME -149:-

tomatsås, mozzarella, salami och extra jungfruolivolja
(G) (L)

ROSSA, INFERNO (OBS stark!) -149:-

tomatsås, mozzarella, 'nduja, chilisalami och chiliolja
(G) (L)

DELIMENY

PANINI

Vår panini består av en mjölblandning av vetemjöl "tipo 0", rismjöl samt sojamjöl. Paninin bakas enligt traditionella metoder och får därefter jäsa i 72 timmar innan den gräddas.

Resultatet blir ett lättsmält och fantastiskt gott bröd med en knaprig yta och ett mjukt och luftigt innanmäte.

Extra add-on på din panini kostar 20 kr.

PANINO, TONNO - 85:-

tonfisk, majonnäs, chilidrops, färsk ruccola och extra jungfruolivolja

(G) (F) (Ä)

PANINO, SALAMI - 85:-

salami, färsk ruccola, Taleggio DOP och extra jungfruolivolja

(G) (L)

PANINO, PICCANTE (OBS stark!) - 85:-

chilisalami, färsk ruccola, Taleggio DOP, hackad chili och extra jungfruolivolja

(G) (L)

PANINO, PROSCIUTTO CRUDO - 85:-

lufttorkad skinka, färsk ruccola, buffelmozzarella och extra jungfruolivolja

(G) (L)

PANINO, PROSCIUTTO COTTO - 85:-

kokt skinka, färsk ruccola, buffelmozzarella och extra jungfruolivolja

(G) (L)

PANINO, MORTADELLA - 85:-

mortadella, färsk ruccola och extra jungfruolivolja

(G) (L)

PANINO, BRESAOLA - 85:-

bresaola, färsk ruccola, Parmigiano Reggiano DOP, balsamvinäger och extra jungfruolivolja

(G) (L) (Su)

PANINO, PESTO - 80:-

pesto Genovese DOP, färsk ruccola, buffelmozzarella och extra jungfruolivolja

(G) (L) (N)

PANINO, ITALIA - 80:-

soltorkade tomater, färsk ruccola, buffelmozzarella och extra jungfruolivolja

(G) (L)

PANINO, FORMAGGIO - 80:-

färsk ruccola samt en valfri ostsart:

buffelmozzarella, Taleggio DOP eller Provolone piccante

(G) (L)

DELIMENY

DOLCI/ DESSERT

AFFOGATO AL CAFFÈ - 58:-

vaniljgelato toppad med en nybryggd espresso
(L)

MAXI CANNOLI - 45:-

Siciliansk cannoli fylld med en len sötad buffelricotta.
Fråga efter dagens fyllning.
(G) (L) (N)

MINI CANNOLI - 29:-

Siciliansk cannoli fylld med en len sötad buffelricotta.
Fråga efter dagens fyllning.
(G) (L) (N)

TIRAMISU - 69:-

Klassisk hemmagjord italiensk Tiramisu (alkoholfri)
(G) (L)

PIZZETTA DOLCE, CREMA AL PISTACCHIO - 109:-

Minipizza med vaniljgelato, pistagekräm och
pistagenötter
(G) (L) (N)

PIZZETTA DOLCE, CREMA DI NOCCIOLA - 109:-

Minipizza med vaniljgelato, hasselnötskräm och
hasselnötter
(G) (L) (N)

CAFFÈ/ KAFFE

ESPRESSO ENKEL/ DUBBEL - 25:-/ 30:-

ESPRESSO MACCHIATO ENKEL/ DUBBEL - 30:-/35:-

ESPRESSO, LUNGO (AMERICANO) - 30:-

ESPRESSO, SHAKERATO (MED IS) - 30:-

CAPPUCCINO - 40:-

LATTE - 45:-

LATTE MACCHIATO - 45:-

Extra shot - 5:-

TE - 25:-

finns i olika sorter och smaker

DISTILLATI/ AVEC

GRAPPA - 30:- /cl.

Vallepicciola DOC (40%)

Tillverkad av druvrester från Sangiovese och Merlot
Destillerad i omgångar i kopparkärl samt därefter lagrad i
12 månader på franska ekfat

Pietro dal Cero (43%)

Tillverkad av druvrester från Amaronevin
Destillerad i kopparkärl

LIMONCELLO - 30:-/ cl.

SAMBUCA - 30:-/ cl.

VINO SANTO E CANTUCCINI - 109:-

Vino santo (4 cl.) serverad med cantuccini (mandelskorpor)
att doppa i
(G) (N) (Su)

DELIMENY

BIBITE/ DRYCK

SAN PELLEGRINO, LÄSK 33 CL. - 30:-

Italiensk läsk i följande smaker:

- citron
- blodapelsin
- grapefrukt
- apelsin
- citron & mynta
- granatäpple & apelsin

SAN PELLEGRINO, ACQUA MINERALE 25 CL. - 30:-

italienskt mineralvatten

CHINOTTO, 33 cl. - 30:-

italiensk läsk med söt-bitter citrus

YOGA, SUCCO DI PESCA 20 cl. - 25:-

persikojuice

BIRRA/ ÖL

MORETTI, 33 cl - 78:-

Ljus lager, 4.6%

PERONI - NASTRO AZZURRO, 33 cl - 78:-

Ljus lager, 5%

PERONI - NASTRO AZZURRO 00, 33 cl - 48:-

Ljus lager, alkoholfri 0,0%

RAFFO - LAVORAZIONE GREZZA, 45 cl - 98:-

Ofiltrerad ljus lager, 4,8%

Bryggd på oraffinerat korn samt spannmål vilket ger en fylligare textur och karaktär

BIRRA MESSINA 50 cl - 98:-

Ofiltrerad ljus lager, 5%

Bryggd med havssaltkristaller från Trapani vilket ger en subtil mineralisk ton samt mjuk och fylligare smakprofil som lyfter fram blommiga och fruktiga noter

DELIMENY

APERITIVO

APEROL SPRITZ - 155:-

Aperol, prosecco och sodavatten

CAMPARI SPRITZ - 155:-

Campari, prosecco och sodavatten

LIMONCELLO SPRITZ - 155:-

Limoncello, prosecco och sodavatten

BELLINI - 135:-

Prosecco och persikojuice

SAN PELLEGRINO, SANBITTER – 35:-

italienskt alkoholfri aperitivo

BOLLICINE/ BUBBLOR

Samtliga viner innehåller sulfiter

ZONIN, PROSECCO 1821 DOC

(Veneto, 11%)

1 glas - 109:-

1 flaska - 439:-

RUFFINO, PROSECCO TREVISO BRUT DOC

(ekologiskt) (Veneto, 11%)

1 glas - 129:-

1 flaska - 520:-

ROSÉ

Samtliga viner innehåller sulfiter

LANGHE, ROSATO DOC DOLCEVITA 2022

(Piemonte, 14,5%)

1 glas - 129:-

1 flaska - 550:-

VINO bianco/ vitt VIN

Samtliga viner innehåller sulfiter

TERRE MAGRE, SAUVIGNON BLANC DOC 2023

(Friuli, 13%)

1 glas - 115:-

1 flaska - 460:-

VALLE REALE, TREBBIANO D'ABRUZZO DOC 2024

(ekologisk/vegan/biodynamisk) (Abruzzo, 12,5%)

1 glas - 125:-

1 flaska - 540:-

SOLOSOLE, VERMENTINO IGT 2023

(hållbarhetscertifierad) (Toscana, 14%)

1 glas - 129:-

1 flaska - 570:-

DELIMENY

VINO rosso/ rött VIN

Samtliga viner innehåller sulfiter

ZONIN, PRIMITIVO PUGLIA IGT 2022

(Puglia, 13,5%)

1 glas - 109:-

1 flaska - 439:-

SERAFINI E VIDOTTO, PINOT NERO IGT 2022

(Veneto, 13%)

1 glas - 135:-

1 flaska - 590:-

CASTELLO DI BOSSI, CHIANTI CLASSICO 2021

(ekologisk/ vegansk) (Toscana, 14%)

1 glas - 115:-

1 flaska - 510:-

VALLEPICCIOLA, PIEVASCIATA ROSSO 2021

(Toscana, 14,5%)

1 glas - 129:-

1 flaska - 550:-

SAN POLO, ROSSO DI MONTALCINO DOC 2020

(ekologisk) (Toscana, 13%)

1 glas - 135:-

1 flaska - 590:-

BRUSCO DEI BARBI, TOSCANA ROSSO IGT 2021

(Toscana, 14%)

1 glas - 139:-

1 flaska - 560:-

BOLGHERI, IL SEGGIO DOC 2021

(hållbarhetscertifierad) (Toscana, 14,5%)

1 glas - 145:-

1 flaska - 590:-

BORGOGNO, LANGHE ROSSO PININ DOC 2022

(Piemonte, 13,5%)

1 glas - 139:-

1 flaska - 560:-