DELIMENY - A LA CARTE

ANTIPASTI/ FÖRRÄTTER

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

CHARKBRICKA - 129:-
(PASSAR TILL 1 - 2 PERSONER)
charkbricka med fyra sorters chark, oliver och Taralli
(G) (Su)

OSTBRICKA - 129:-
(PASSAR TILL 1 - 2 PERSONER)
ostbricka med fyra sorters ost, oliver och Taralli
(L) (G) (Su)

DELIBRICKA MIX, 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)*

CARCIOFO ALLA ROMANA - 41:-
marinerad kronärtskocka på romerskt vis
serveras med Taralli *(G)*

MELANZANE ALLA PARMIGIANA - 136:-
ugnsbakad aubergine med tomatsås, mozzarella, basilika, Parmigiano Reggiano DOP
serveras med färsk ruccola, marinerade körsbärstomater och balsamvinäger. *(L) (Su)*

CARPACCIO DI BRESAOLA - 79:-
Bresaola på en bädd av färsk ruccola toppad med hyvlad Parmigiano Reggiano DOP, extra jungfruolivolja och balsamvinäger *(L) (Su)*

PIZZETTA AL TARTUFO - 104:-
minipizza med stracciatella, tryffelkräm, färsk ruccola, Parmigiano Reggiano DOP och balsamvinäger *(G) (L) (Su)*

PIZZETTA TRIS DI FORMAGGI - 104:-
minipizza med Gorgonzola, Taleggio DOP och mozzarella. Toppad med prosciutto crudo-krisp *(G) (L)*

PIZZETTA TRICOLORI - 104:-
minipizza med pesto genovese DOP, burrata, marinerade körsbärstomater och pinjenötter *(G) (L) (N)*

PIZZASLICE - 42:-
tomatsås, mozzarella och extra jungfruolivolja *(G) (L)*

OLIVE E TARALLI - 39:-
oliver och Taralli i en liten skål *(G) (Su)*

Laktos och mjölkprotein (L)/ Gluten (G)/ Nötter (N)/ Fisk och skaldjur (F)/ Ägg (Ä)/ Sulfiter (Su)/ Selleri (S)

Italgotti
Delizie Italiane

DELIMENY - A LA CARTE

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. 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* – 146:- (94:-)
Orecchiette med pesto Genovese DOP och riven pecorino Romano DOP *(G) (L) (N)*

CASARECCE CON PESTO DI NOCI - 146:- (94:-)
Casarecce med valnötspesto och riven pecorino Romano DOP *(G) (L) (N)*

CASARECCE CON PESTO DI PISTACCHI* - 146:- (94:-)
Casarecce med pistagepesto och riven pecorino Romano DOP *(G) (L) (N)*

PACCHERI CON BURRATA* - 157:-
Paccheri med tomatsås, burrata, färsk basilika och riven Parmigiano Reggiano DOP *(G) (L)*

FETTUCCINE AL RAGU* - 157:- (94:-)
Fettuccine med köttfärssås och riven Parmigiano Reggiano DOP *(G) (L) (Su)*

PENNE ALL´ ARRABBIATA* (OBS! stark!) - 146:-
Penne med tomatsås, marinerade körbärstomater, hackad chili, chilidrops, chiliolja och riven Parmigiano Reggiano DOP *(G) (L)*

PENNE CON SUGO AL TONNO - 157:-
Penne med tomatsås, tonfisk, kapris och oliver *(G) (F)*

PENNE ALLA PUTTANESCA* - 157:-
Penne med marinerade sardeller, oliver, körsbärstomater, kapris, hackad chili och vitlök *(G) (F)*

LASAGNE AL FORNO - 157:-
Lasagne med köttfärssås, bechamelsås och riven Parmigiano Reggiano DOP
serveras med färsk ruccola, marinerade körsbärstomater och balsamvinäger *(G) (L) (Su)*

"Mangiare è uno dei quattro scopi della vita.
Quali siano gli altri tre,
nessuno lo ha mai saputo"

Att äta är ett av livets fyra syften.
Vilka de övriga tre är, har ingen någonsin vetat.

Laktos och mjölkprotein (L)/ Gluten (G)/ Nötter (N)/ Fisk och skaldjur (F)/ Ägg (Ä)/ Sulfiter (Su)/ Selleri (S)

Italgotti
Delizie Italiane

DELIMENY - A LA CARTE

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 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/ pizza kostar 20 kr.

Du kan även uppgradera din pinsan till en stor pizza med samma goda brödbotten mot ett pristillägg på 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 tomatsås samt riven mozzarella och därefter toppas med färska delikatesser.

ROSSA, MARGHERITA - 129:-
tomatsås, mozzarella, färsk basilika och extra jungfruolivolja *(G) (L)*

MINI-MARGHERITA - 90:-
(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)*

“A tavola non s’invecchia”

Till bords åldras man inte - ät med lugn och ro

Laktos och mjölkprotein (L)/ Gluten (G)/ Nötter (N)/ Fisk och skaldjur (F)/ Ägg (Ä)/ Sulfiter (Su)/ Selleri (S)

Italgotti
Delizie Italiane

DELIMENY - A LA CARTE

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 – 89:-
tonfisk, majonnäs, chilidrops, färsk ruccola och extra jungfruolivolja *(G) (F) (Ä)*

PANINO, SALAMI - 89:-
salami, färsk ruccola, Taleggio DOP och extra jungfruolivolja *(G) (L)*

PANINO, PICCANTE (OBS stark!) - 89:-
chilisalami, färsk ruccola, Taleggio DOP, hackad chili och extra jungfruolivolja *(G) (L)*

PANINO, PROSCIUTTO CRUDO - 89:-
lufttorkad skinka, färsk ruccola, buffelmozzarella och extra jungfruolivolja *(G) (L)*

PANINO, PROSCIUTTO COTTO - 89:-
kokt skinka, färsk ruccola, buffelmozzarella och extra jungfruolivolja *(G) (L)*

PANINO, MORTADELLA - 89:-
mortadella, färsk ruccola och extra jungfruolivolja *(G) (L)*

PANINO, BRESAOLA - 89:-
bresaola, färsk ruccola, Parmigiano Reggiano DOP, balsamvinäger och extra jungfruolivolja *(G) (L) (Su)*

PANINO, PESTO - 85:-
pesto Genovese DOP, färsk ruccola, buffelmozzarella och extra jungfruolivolja *(G) (L) (N)*

PANINO, ITALIA - 85:-
soltorkade tomater, färsk ruccola, buffelmozzarella och extra jungfruolivolja *(G) (L)*

PANINO, FORMAGGIO - 85:-
färsk ruccola samt en valfri ost
välj mellan:
buffelmozzarella, Taleggio DOP eller Provolone piccante *(G) (L)*

"Hai mangiato?
È la più autentica espressione d'amore"

Har du ätit?
Är den mest autentiska kärleksförklaringen du kan få.

Laktos och mjölkprotein (L)/ Gluten (G)/ Nötter (N)/ Fisk och skaldjur (F)/ Ägg (Ä)/ Sulfiter (Su)/ Selleri (S)

Italgotti
Delizie Italiane

DELIMENY - A LA CARTE

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)*

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)*

GELATO
finns under sommarsäsongen
fråga efter dagens smaker
1 kula - 43:-
2 kulor - 53:-
3 kulor - 63:-
(L) (N)

BIBITE/ DRYCK

LÄSK, SAN PELLEGRINO, 33 CL. – 32:-
Italiensk kolsyrad läsk tillverkad av 100% naturlig fruktjuice

ACQUA MINERALE, SAN PELLEGRINO, 25 CL. – 32:-
mineralvatten

CHINOTTO, SAN PELLEGRINO, 20 CL. – 32:-
Italiensk kolsyrad läsk

YOGA, SUCCO DI PESCA 20 cl. - 26:-
persikojuice

CAFFÈ/ KAFFE

ESPRESSO ENKEL/ DUBBEL - 30:-/ 35:-
ESPRESSO MACCHIATO ENKEL/ DUBBEL- 32:-/37:-
ESPRESSO, LUNGO (AMERICANO) – 35:-
ESPRESSO, SHAKERATO (MED IS) – 35:-
ESPRESSO, CHINOTTO – 60:-

CAPPUCCINO – 42:-
LATTE – 47:-
LATTE MACCHIATO – 47:-
ISLATTE – 47:-

EXTRA SHOT/ EXTRA MJÖLK - 5:-

TE – 35:-
finns i olika sorter och smaker

VARM CHOKLAD – 35:-

Laktos och mjölkprotein (L)/ Gluten (G)/ Nötter (N)/ Fisk och skaldjur (F)/ Ägg (Ä)/ Sulfiter (Su)/ Selleri (S)

Italgotti
Delizie Italiane