

DELIMENY - A LA CARTE

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 - 136:-

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

Serveras med färsk ruccola, marinerade körsbärstomater och balsamvinäger.

(L) (Su)

PIZZETTA AL TARTUFO - 104:-

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 - 41:-

marinerad kronärtskocka på romerskt vis

Serveras med Taralli

CARPACCIO DI BRESAOLA - 79:-

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

(L) (Su)

PIZZASLICE - 42:-

tomatås, mozzarella och extra jungfruolivolja

(G) (L)

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 ALLA PUTTANESCA* - 157:-

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

LASAGNE AL FORNO - 157:-

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

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 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.

Du kan uppgradera din pinsan till en stor pizza med samma goda brödbotten mot ett pristillägg på 20 kr.

Extra add-on på din pinsa/ pizza 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 rucola, 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)

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 - 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 ostsart:
buffelmozzarella, Taleggio DOP eller Provolone piccante
(G) (L)

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 söttad buffelricotta
Fråga efter dagens fyllning
(G) (L) (N)

MINI CANNOLI - 29:-

Siciliansk cannoli fylld med en len söttad 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)

GELATO

finns under sommarsäsongen
fråga efter dagens smaker

1 kula - 43:-

2 kulor - 53:-

3 kulor - 63:-

(L) (N)

BIBITE/ DRYCK

SAN PELLEGRINO, LÄSK 33 cl. - 32:-

Italiensk läsk i följande smaker:

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

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:-

CAPPUCCINO - 42:-

LATTE - 47:-

LATTE MACCHIATO - 47:-

EXTRA SHOT - 5:-

TE - 35:-

finns i olika sorter och smaker

VARM CHOKLAD - 35:-