

Alla vardagar hos oss
(11.00- 15.00)

SOPPA 115
PIZZA- PASTA 125
DAGENS VARMA 145
VECKANS SALLAD 135

All vår pasta är hemgjord!

PRIMI

LASAGNE 169

Lasagne varvad med ragu, bechamel och parmesan
lasagne with ragu, bechamele and parmesan

RAGU BOLOGNESE 185

Handgjord maccheroni slungad i ragu på högrev, prosciutto, rödvin, tomat & parmesan
home made maccheroni tossed in ragu, prosciutto, red wine, tomato and parmesan

RAVIOLI DI FUNGHI 195

Handgjorda ravioli fyllda med ricotta och aubergine slungade i svampragu
home made ravioli stuffed with ricotta and aubergine tossed in mushroom ragout

LINGUINE AI GAMBERI 205

linguini med rödräkor, chili, vitlök, tomat & basilika
linguini with red shrimp, chili, garlic, tomato & basil

RISOTTO ALLA SALSICCIA 189

risotto med kronärtskocka, scamorzaost och salsiccia av Nibble gårdsgris
risotto with artichoke, scamorza cheese and salsiccia

SECONDI

Tagliatan är ett tips!

TAGLIATA TRADIZIONALE 215

VÄLJ MELLAN

GRILLAD BIFF ELLER RÖDRÄKOR

Serveras med ruccola, potatis, kronärtskocka, grillad paprika, parmesan, balsamico och x-virgin olivolja
Grilled beef OR red shrimp with arugula, potatoes, artichoke, grilled pepper, parmesan, balsamic and x-virgin olive oil

FILETTO DI MANZO 315

Grillade oxfilemedaljonger, rostad pumpa, tryffelsmör och rödvinssås
Grilled filet of beef with roasted pumpkin, truffle butter and red wine sauce

VITELLO ALLA PARMIGIANA 245

Grillad kalventrecote, mozzarella gratinerad tomat och aubergine samt tomat och rödvinssås
Grilled rib-eye of veal, mozzarella gratinated tomato and aubergine, served with tomato and red wine sauce

Miss inte vår hemgjorda italienska glass!

GELATI

Liten glass 35/ blandad 85- Ice cream

TIRAMISÚ 95

Hemmagjord tiramisú- Tiramisu

Vi rotisserar långsamt i 3 timar på låg värme
Roti-rätterna är klara till lunch kl 11:30. Till dessa rätter ingår en valfri Side.!

ROTISSERIE

CORN-FED VÅRKYCKLING 175

Rotisserad baby majs kyckling penslad med paprika, chili, spiskummin, vitlök, citron, mynta och basilika.
Marineras i yoghurt 24 timmar

Chicken from our rotisserie brushed with with paprika, chili, cumin, garlic, lemon, mint and basil. Marinated in yogurt 24 hours

MÅNADENS LÅNGKOK 175

Fråga din servitör vad vi har denna månad
Ask your waiter what we have on the menu this month

SIDES

Caesarsallad - Caesar salad

Rostad pumpa med fetaost & salvia - Roasted pumpkin

Rostad potatis med tryffelmajonnäs

Deep fried potatoes with truffle mayonaise

Grönsallad med parmesan

Green salad with parmesan

Vår pizzadeg jäser i 48 timmar.
Ett recept från djupaste Neapel.

PIZZA

STELLA 185

tryffelmaskarpone, kronärtskocka, tomat, buffelmozzarella, ruccola & parmaskinkas
Grilled filet of beef with roasted pumpkin, truffle butter and red wine sauce

MARGHERITA 149

buffelmozzarella, tomat & basilika
lasagne with ragu, bechamele and parmesan

PANCETTA 159

pancetta, scamorzaost, chili och vitlök
lasagne with ragu, bechamele and parmesan

VENTRICINA 169

Salami, getost, pinjenötter, chili, tomat och parmesan
lasagne with ragu, bechamele and parmesan

FRUTTI DI MARE 195

Skaldjur, basilika, tomat och mozzarella
lasagne with ragu, bechamele and parmesan

CAPRICCIOSA 159

Skinka, champinjoner, tomat, mozzarella och oregano
lasagne with ragu, bechamele and parmesan

DOLCI

TRYFFEL 45

mörk chokladtryffel- dark chocolate truffle

CRÈME BRULÉE 89

Passionsfrukts brulée- Passion fruit brûlée

Är du allergiker, prata med din servitör. Allergic? Please let us know!

PRE LUNCH DRINKS

Bellini	126
Peach Purée, Creme De Peche, Prosecco	
Prosecco	105
Venetien, Prosecco	
NV André Clouet Brut	140
Champagne av Pinot Noir	

SPUMANTI

NV A. Clouet Grade Réserve, Champagne	140 / 795
NV Bolicina, Veneto	105 / 545

VINI BIANCI / ROSATO

2016 Petit Cuvée Madame, Provence	120 / 545
2015 Pinot Grigio, Mezzacorona	110 / 505
2014 Pradalupo Roero Arneis, Fontanafredda	130 / 615
2015 Brolio Bianco, Barone Ricasoli	120 / 565
2016 Vermentino, Litorale	125 / 595
2016 Masi Possessioni Bianco	110 / 505
2016 Farnese Fantini Pinot Grigio	110 / 505
2016 Zonin Insolia / Chardonnay	105 / 445
2014 Mezzacorona Chardonnay,	425
2013 Gini Soave Classico, Azienda Agr. Gini	585
2013 I Sistri Chardonnay, Fattoria di Fèlsina	790
2013 Codice V, Marchesi Mazzei	625

VINI ROSSI

2013 Il Monello, Braida di Bologna Giacomo .	125 / 575
2016 Vino Rosso, Paolo Scavino	130 / 585
2015 Chianti DOCG Cecchi	115 / 575
2014 Brolio Chianti Classico, Barone Ricasoli	135 / 645
2014 Perfect Day, Corvina, Cottini	105 / 495
2014 Amasole Valpolicella Ripasso, Cottini . .	125 / 585
2012 Possessioni Rosso MASI	125 / 595
2016 Vanita Nero d'Avola, EKO	110 / 525
2015 Zensa, Primitivo, BIO	125 / 595
2014 Amasole Rosso, Amasole	485
2012 Il Bacialé, Braida di Bologna Giacomo	685
2013 Codice V, Marchesi Mazzei	625
2015 Azisa, Zisola	575
2014 Langhe Nebbiolo, Amasole	595
2011 Brunello di Montalcino Castiglion Bosco . . .	875
2009 Montevervine "Le Pergole Torte" Toscana	1550
2008 Chianti Classico MAGNUM, Villa Cafaggio	1595

BIRRA

Birra Poretto originale 5,5 %, alla spina / fat ITA	69
Carlsberg HOF 4,2 %, alla spina / fat, DAN . . .	62
Brooklyn East India Pale Ale 6,9 %, 35 cl, USA	79
Carlsberg Non-Alcoholic, 33 cl, SWE	41
1664 Blanc, Kronenbourg 5,0 %	69
Garage, Ginger/Lemon 4,0%	69

AQUA

Ramlösa 33cl butelj/bottle	37
Ramlösa 80cl butelj/bottle	75
Pepsi Cola, Pepsi Max, 7UP, Zingo	37
Alkoholfritt vin	50 / 175

COFFEE / TEA

Tea	37
Bryggkaffe	32
Espresso enkel/ singel	32
Espresso dubbel / double	37
Cappuccino	37
Caffé macchiato	39

VINI DOLCI

2014 Granello, Barone Ricasoli, Toscana	125
2007 Brolio Vin Santo, B. Ricasoli, Toscana . . .	165
2010 Serègo Alighieri Recioto, Masi, Veneto . .	155
2010 Maximo Botrytis C. Bianco, U. Ronchi . . .	155

GRAPPA | AMAROS | BITTERS

NV Grappa Chardonnay, Villa de Varda	32
NV Prosecco Grappa, Villa de Varda	35
NV Pinot Nero Grappa, Villa de Varda	38
NV Mazzetti Grappa di Barbera, Villa de Varda . . .	32
Limoncello Classico, 3 cl	76
Amaro Montenegro	28
Amaro CioCiaro	28
Amaro Ramazzotti	24