

MENU PER DUE O PI'

– ETT AXPLOCK AV VÅRA FAVORITER –

Upplev en egen italiensk middag med det bästa från vår meny. Vi fyller bordet med assietter. Ni plockar, delar, umgås & trivs ihop!

FÖR TVÅ PERSONER ELLER FLER!

MENU LITTLE ITALY 350 p.p.

Blandade förrätter från köket, vedugnsbakad pizza, pasta & risotto
/ *Mixed entrees from the kitchen, pizza, pasta & risotto*

MENU MANGIA E ZITTO! 425 p.p.

Blandade förrätter & pasta, grillat kött med tillbehör & gelato
/ *Mixed starters & pasta, grilled meat with sides & gelato*

APERITIVI

– FÖRDRINK –

NEGRONI • 136

Beefeater Gin, Campari, Carpano Classico

GUDFADERN • 136

Chivas Regal 12Y, Disaronno Amaretto,
Peychauds bitter

DRY MARTINI • 136

Beefeater Gin, Noilly Prat, twist of olive

RINQUIN-KNACK • 136

Rinquinquin, Peychauds bitter, Champagne

APERITIVO

– SNACKS –

PROSCIUTTO & PARMIGIANO	70
TRYFFELSALAMI	55
MARINERADE OLIVER	45
FRITERADE KRONÄRTSKOCKOR	55
MANDLAR, CHILI & ROSMARIN	50
TUTTO- PROSCIUTTO, SALAMI, OLIVER, MANDLAR, KRONÄRTSKOCKA	225

ANTIPASTI

– ITALIENSKA FÖRRÄTTER –

ANTIPASTI MISTI 189

Utvalda charkurerier, parmesan, kronärtskocka, oliver & crostini /
Italian cured charcuteries, parmesan, artichokes, olives & crostini

MOZZARELLA CAPRESE 145

Buffelmozzarella, biffotomater & basilika /
Buffalo mozzarella, tomatoes & basil

CARPACCIO 160

Oxcarpaccio, tryffelmajonnäs, parmesan, picklad lök & crostini /
Beef carpaccio, truffle mayonaise, parmesan, pickled onions & crostini.

BRUSCHETTA 135

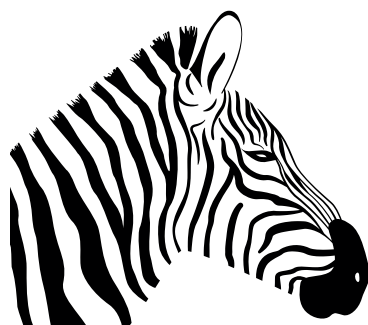
Grillad bröd, lättstuvade kantareller & pecorino /
Grilled bread, creamed chanterelles & pecorino

TONNO 125

Lättrimmad tonfisk, kapris, avrugakaviar & tryffel /
Lightly salted tuna, capers, avruga caviar & truffle

GNOCO FRITTO 95

Friterad pizzabröd, prosciutto, buffelmozzarella & tomat /
Deep fried pizza bread, prosciutto, buffalo mozzarella & tomato



PRIMI

- VI BAKAR DAGLIGEN ALL PASTA FÖR HAND -

RISOTTO CON ZUCCA 195

Risotto, rostad pumpa & rödvinsbräserad oxkind /
Risotto, roasted pumpkin & red wine braised beef cheek

PAPPARDELLE SALSA RAGU 189

Ragu på högre, rödvin, tomat, örter & parmesan /
Ragout of chuck, red wine, tomato, herbs & parmesan

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE 210

Rödräkor, blåmusslor, bläckfisk, vitt vin, chili, vitlök & persilja /
Argentinean red shrimps, mussels, squid, white wine, chili, garlic & parsley

MACCHERONI 229

Pasta med tryffelsås, citron, gräslök och halstrade kammusslor /
Macaroni, truffle sauce, lemon, chives & pan fried scallops

CARBONARA ALLA IL TEMPO 165

Spaghetti, pancetta, parmesan, kycklingvelouté & bakad äggula /
Spaghetti, pancetta, parmesan, chicken velouté & baked egg yolk

TORTELLONI AI FUNGHI 189

Mascarpone & ricottafylld tortelloni, höstsvamp, parmesan
& svampbuljong /
*Mascarpone- & ricotta filled tortelloni, mushroom, parmesan
& mushroom broth*

SECONDI

- PESCE - CARNE -

POLLO ALLA PARMIGIANA 225

Brödsteckt kycklingbröst, mozzarella, parmesan, tomatås & broccoli /
Breaded chicken breast, mozzarella, parmesan, tomato sauce & broccoli

VITELLO 245

Grillad kalvschnitzel, spenat, bakad tomat, citronsmör & gremolata /
Grilled veal schnitzel, spinach, baked tomato, lemon butter & gremolata

PESCE CON CAPONATA 250

Dagens fångst, siciliansk caponata, spenat & grillad citron /
Today's catch, sicilian caponata, spinach & grilled lemon

MAIALE IBERICO 219

Grillad Iberico flankstek, kantareller, bondbönor, borretanalök &
marsala sky /
*Grilled Iberico flank, chantarelles, broad beans, borretana onions &
marsala jus*

OSSO BUCCO 265

Kalvlägg, saffransrisotto, bakad tomat & parmesan /
Veal shank, saffron risotto, baked tomato & parmesan

FUNGHI 185

Höstsvamp, fräsigt jordärtskocka, pumpa & tryffel /
Mushrooms, crispy artichoke, pumpkin & truffle

CONTORNI

INSALATA MISTA • 49

Mixsallad, brödflarn, parmesan & balsamico / Mixed salad, bread crisp,
parmesan & balsamico

PATATA TARTUFO • 49

Friterad potatis & tryffelcrém / Crispy potatoes & truffle crém

SPINACI CALDI • 49

Spenat, olivolja & citron / Spinach, olive oil & lemon

POMODORO • 49

Tomatsallad, lök & balsamico / Tomato salad, onions & balsamico

PASTA CON BURRO • 49

Pasta, smör & parmesan / Pasta, butter & parmesan

ÄR DU ALLERGISK? DU KAN ALLTID FRÅGA OSS OM INNEHÅLLET I MATEN!

Tapeterna är designade av Flora Scalamandré på
1930-talet. Hon blev berömd för dessa, samt
formgivningen av Waldorf Astoria Hotel i New York.



PIZZA

– PIZZA DALLA FORNO A LEGNA –

MARGHERITA • 149

Går att få vegan / *Can be made vegan*

Färsk tomat, mozzarella di bufala, parmesan & oregano /
Fresh tomato, mozzarella di bufala, parmesan & oregano

SALSICCIA • 169

Crème fraîche, fior di latte, parmesan, salsiccia, karamelliserad lök, picklad fänkål, chili och vitlök / *Crème fraîche, fior di latte, parmesan, salsiccia, pickled fennel, caramelized onions, chili & garlic*

VEGETARIANA • 149

Går att få vegan / *Can be made vegan*

Kronärtskocka, paprika, lök, oliver, zucchini, chili, vitlök, pinjenötter, passerad tomat, fior di latte, parmesan & rucola /
Artichoke, peppers, onions, olives, zucchini, chilli, garlic, pine nuts, tomato sauce, fior di latte, parmesan & arugula

PEPPERONI PIZZA • 179

Kryddig korv av Nibble gris, tomat, mozzarella, inlagd chili & persilja /
Spicy pork sausage, tomato, mozzarella, pickled chili & parsley

CRUDO • 180

Prosciutto, tomat, fior di latte, parmesan & rucola /
Prosciutto, tomato, fior di latte, parmesan & rocket

PIZZA BIANCA • 159

Svamp, stracciatella, tomat & parmesan /
Mushrooms, stracciatella, tomato & parmesan

TARTUFO • 195

Tryffeljärskost, fior di latte, parmesan & tryffelhonung /
Truffle mascarpone, fior di latte, parmesan & truffle honey

CAPRICIOSA CLASSICO • 185

Prosciutto cotto, tomat, champinjoner, taggiasca oliver, kronärtskocka, mozzarella, parmesan & basilika. / *Italian ham, mushrooms, Tadesca olives, artichoke, tomato, mozzarella, parmesan*

DOLCI

– LA NOSTRA PASTICCERIA –

TIRAMISÚ

95

Vår klassiska tiramisú / *Our classic tiramisú.*

GELATO / ITALIENSK GLASS / SORBET

105

Tre kulor hemgjord glass / sorbet- / *Three assorted ice cream / sorbet.*

BOMBOLONI

115

Munkar, nutella, vaniljglass & pistage praliné / *Donuts, nutella, vanilla ice cream & pistachio praliné*

PANNA COTTA

95

Mascarpone pannacotta & körsbärskompott /
Mascarpone panna cotta & cherry compote

TORTA AL LIMONE

125

Citroncurd, drömbotten, hallonglass & maräng /
Lemon curd, "dröm" cookies, raspberry ice cream & meringue

TARTUFO DI CIOCCOLATO

40

Chokladtryffel / *Small chocolate truffle*

L'ULTIMO AIUTO

115

(Sista hjälpen.) Tryffel, valfritt kaffe & 3 cl grappa /
(Last help.) Truffle, optional coffee & 3 cl grappa

FORMAGGIO

60 / 140

Ost i bit. Välj 1 eller 3. Serveras med rostat nötblöd & auberginekompott / *Assorted cheeses. Select 1 or 3. Served with toasted bread & eggplant compote*

AFTER DINNERS

– DIGESTIVI –

ESPRESSO MARTINI • 136

Espresso, Absolut vodka, Kahlua

FOX RIVER • 136

Four Roses Bourbon, Mozart Chocolate Dark, Peach Bitter

SPUMANTI

NV - SPUMANTI DELLA CASA	99 / 545
NV - CA MONTINI PROSECCO ORGANICO	595
NV - BERLUCCHI 61'	125 / 725

VINO BIANCO

- FRIULI - ALTO ADIGE - PIEMONTE -

2016 PINOT GRIGIO RISERVA, MEZZACORONA	585
2015 GAVI, FONTANAFREDDA	125 / 595
2016 PRADALUPO ROERO ARNEIS, FONTANAFREDDA	615
2012 GRENOLI GROS MANSENG, AZIENDA LIEDHOLM	525

- TOSCANA -

2017 BELGUARDO VERMENTINO, MARCHESI MAZZEI	120 / 575
2016 CODICE V, MARCHESI MAZZEI	675
2015 TORRICELLA, BARONE RICASOLI	145 / 695
2014 I SISTRI, FATTORIA DI FÈLSINA	795
2016 VERMENTINO, LA SPINETTA	695

- VENETO -

2016 LEVAIRE SOAVE CLASSICO	115 / 525
2013 SOAVE CLASSICO, VILLA CANESTRARI	645

- ABRUZZO - MARCHE - SICILIA -

2017 MODELLO BIANCO PINOT GRIGIO, MASI	120 / 535
2014 PLENIO VERDICCHIO, UMANI RONCHI	775
2015 LE BUSCHE, UMANI RONCHI	765
2017 INSOLIA CHARDONNAY, ZONIN	85 / 395
2016 GRILLO, FEUDO ARANCIO	485

VINO ROSATO

- VINO ROSATO -

2017 ALBIA ROSÉ, BARONE RICASOLI	115 / 555
2015 LA CASANOVA DELLA SPINETTA, LA SPINETTA	645

VINO ROSSO

- PIEMONTE -

2017 BARBERA ORGANICO, SAN SILVESTRO	120 / 545
2016 LANGHE NEBBIOLO, AMASOLE	140 / 665
2013 IL MONELLO, BRAIDA DI BOLOGNA GIACOMO	675
2015 IL BACIALÉ, BRAIDA, DI BOLOGNA GIACOMO	795
2016 LANGHE ROSSO, GIACOMO BORGOGNO	575
2015 BARBERA D'ALBA SUPERIORE, GIACOMO BORGOGNO	745
2013 NO NAME, GIACOMO BORGOGNO	975
2013 BAROLO, GIACOMO BORGOGNO	1 215
2003 BAROLO RISERVA, GIACOMO BORGOGNO	1 875
2011 BAROLO CANNUBI, GIACOMO BORGOGNO	1995
2014 CA DI PIAN BARBERA D'ASTI, LA SPINETTA	895
2014 LANGHE NEBBIOLO, LA SPINETTA	995
2013 BARBARESCO, FONTANAFREDDA	825
2015 AGRAMAKOW PINOT NERO, CORSINI	865

- VENETO - TRENTINO -

2014 NEROFINO, CASTEL FIRMIAN	115 / 495
2011 VALPOLICELLA RIPASSO, AMASOLE	130 / 625
2011 GRANDARELLA, MASI	785
2014 VALPOLICELLA SUPERIORE, VILLA CANESTRARI	795
2011 AMARONE VALPOLICELLA RISERVA, MUSELLA	1295
2009 CAMPOLONGO DI TORBE AMARONE CLASSICO, MASI	1995

VINO ROSSO

– ABRUZZO - BASILICATA - CAMPANIA –

2013 CÚMARO MONTEPULCIANO RISERVA, UMANI RONCHI	795
2016 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, FARNESE	115 / 525
2011 400 SOME AGLIANICO, CARBONE	795
2007 RADICI TAURASI RISERVA AGLIANICO, MASTROBERARDIN	1 195

– PUGLIA - SICILIA - SARDEGNA –

2015 COSTA NEGROAMARO, CANTINE DUE PALME	495
2016 NERO D'AVOLA, FEUDO ARANCIA	485
2015 COSTERA CANNONAU DI SARDEGNA, AGRICOLAS	695
2017 NERO D'AVOLA MERLOT, ZONIN	85 / 395
2016 PRIMITIVO DI MANDURIA, CANTINE DUE PALME	120 / 565
2015 MONTESSU, AGRICOLA PUNICA	685
2015 ZIZOLA NERO D'AVOLA, MARCHESI MAZZEI	695

– UMBRIA –

2015 MONTEFALCO ROSSO, ARNALDO CAPRAI	695
2011 COLLEPIANO MONTEFALCO ROSSO, ARNALDO CAPRAI	995

– TOSCANA –

2016 CHIANTI DI BARONE RICASOLI	115 / 555
2016 BROLIO CHIANTI CLASSICO, BARONE RICASOLI	675
2014 BROLIO CHIANTI CLASSICO RISERVA, BARONE RICASOLI	845
2007 CASALFERRO, BARONE RICASOLI	1 295
2013 COLLEDILÁ, BARONA RICASOLI	1 295
2012 CASTELLO DI BROLIO CHIANTI CLASSICO, BARONE RICASOLI	1 295
2015 SERRATA BELGUARDO, MARCHESI MAZZEI	545
2014 FONTERUTOLI NO10, MARCHESI MAZZEI	595
2016 BADIOLA, MARCHESI MAZZEI	135 / 630
2013 ROSSO DI MONTALCINO, CECCHI	645

VINO ROSSO

– TOSCANA FORTS. –

2013 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO, CECCHI	725
2011 BRUNELLO DI MONTALCINO, CECCHI	1 195
2013 RUIT HORA, CACCIA AL PIANO 1868	795
2008 ORNELLAIA, TENUTA DELL ORNELLAIA	2 955
2007 MASSETO, TENUTA DELL ORNELLAIA	6 450
2009 GUADO AL TASSO, MARCHESI ANTINORI	2 450
2014 SASSICAIA, TENUTA SAN GUIDO	2 500

BIRRE

– ALA SPINA - ÖL PÅ FAT –

BIRRA PORETTI	65
CARLSBERG HOF	62

– BOTTIGLIA - ÖL PÅ FLASKA –

BROOKLYN EAST IPA	72
BROOKLYN LAGER	72

BEVANDE ANALCOLICHE

– ALKOHOLFRITT –

NOSECCO NON ALCOHOLIC SPARKLING WINE	60 / 195
JACOB'S CREEK UNVINED RIESLING	55 / 175
JACOB'S CREEK UNVINED SHIRAZ	55 / 175
CARLSBERG NON ALCOHOLIC	45
RAMLÖSA 80 CL	65
PEPSI - PEPSI MAX - ZINGO - 7UP	37
RED BULL - RED BULL SUGAR FREE	45

GRAPPA & LIQUORI

- GRAPPA -

HUSETS GRAPPA	30/CL
VILLA DI VARDA	
NONNO/BISNONNO	56/CL
STRAVECCHIA	49/CL
INVECCIATA E ALTRE GRAPPE	39/CL

- ROM -

RON ZACAPA 23	48/CL
ANGOSTURA 1919	38/CL
HAVANA CLUB 7 ANOS	32/CL
HAVANA CLUB ANEJO	28/CL
RESERVA	28/CL

- BRANDY-COGNAC -CALVADOS -

MARTELL VS	38/CL
MARTELL CORD. BL.	76/CL
MAZZETTI BRANDY 27	48/CL
BUSNEL VSOP	38/CL
BUSNEL 12 ANS	48/CL

- BITTERS -

AMARO AVERNA	27/CL
AMARO LUCANO	27/CL
AMARO MONTEN.	27CL
FERNET BRANCA	27/CL

- WHISKY -

MACALLAN 12 Y	42/CL
LAGAVULIN 16 Y	48/CL
BOWMORE	42/CL
AUCHENTOSHAN 12 Y	42/CL
CHIVAS REGAL 12 Y	38/CL
J&B	29/CL
IRISH JAMESON	32/CL

GRAPPA & LIQUORI

- BOURBON/SOURMASH -

JACK DANIEL'S	32/CL
MAKER'S MARK	36/CL
FOUR ROSES SMALL BATCH	36/CL
WOODFORD RESERVE	38/CL

- LIKÖRER -

AMARETTO - STREGA	29/CL
GALLIANO - SAMBUCA	29/CL
LIMONCELLO	29/CL
MARASCHINO	29/CL
DRAMBUIE	29/CL
KAHLÙA	29/CL

CAFFÉ

- KAFFE & TE -

KAFFE/TE	32
ESPRESSO ENKEL	32
ESPRESSO DUBBEL - CAPPUCCINO	39
AMERICANO - CAFE LATTE	39

