



MENU PER DUE O PIÙ

– 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 <i>/ Mixed entrees from the kitchen, pizza, pasta & risotto</i>	
MENU MANGIA E ZITTO!	425 p.p.
Blandade förrätter & pasta, grillat kött med tillbehör & gelato <i>/ Mixed starters & pasta, grilled meat with sides & gelato</i>	

PICCOLO PIATTI

– TILLTUGG / SMALL STARTERS –

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MÅN 30 G	65
COPPA DI PARMA 30 G	55
SPECK 30 G	45
SALAME FINOCCHIONA 30 G	45
SPIANATA ROMANA PICCANTE 30 G	45
OLIVE MARINATE	45
TRE SORTERS CROSTINI	65

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

ANTIPASTI

– ITALIENSKA FÖRRÄTTER –

MOZZARELLA CAPRESE	129
Buffelmozzarella, biffotomater & basilika / <i>Buffalo mozzarella, tomatoes & basil</i>	
ANTIPASTI MISTI	175
Marmorbricka fylld med italienska charkuterier, kronärtskocka, oliver, pickles & frittata / <i>Italian cured meats, fritatta, pickles, artichokes & olives.</i>	
CARPACCIO	149
Oxcarpaccio, tryffelmajonnäs, parmesan, picklad lök & crostini / <i>Beef carpaccio, truffle mayonaise, parmesan, pickled onions & crostini.</i>	
ASPARAGI BIANCHI	145
Vit sparris, brynt smör sabayonne, forellrom, marsala & frasigt kycklingskinn / <i>White asparagus, brown butter sabayonne, trout roe, marsala & crispy chicken skin</i>	
PIZZETTA	95
Minipizza, pachinotomater, buffelmozzarella & prosciutto / <i>Mini pizza, pachino tomatoes, mozzarella & prosciutto.</i>	
BRUSCHETTA NAPOLETANA	105
Tomat, aubergine, kapis, pinjenötter, mynta, basilika, vitlök & pecorino / <i>Tomato, aubergine, pine nuts, capers, mint, basil, garlic & pecorino</i>	

PRIMI

– VI BAKAR DAGLIGEN ALL PASTA FÖR HAND –

RISOTTO CON ASPARGI 179

Vit sparris, kycklingfond & 36 månaders parmesan / *White asparagus, chicken broth & 36 month parmesan*

PAPPARDELLE SALSA RAGU 189

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

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE 205

Bläckfisk, scampi, blåmusslor, vitt vin, chili, vitlök & tomat / *Squid, scampi, mussels, white wine, tomatoes, chili & garlic*

MACCHERONI 229

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

TORTELLONI ROSSO 179

Vegetarisk tortelloni med ricotta & mozzarella, tomatås & stracciatella di bufola / *Vegetarian tortelloni with ricotta & mozzarella, tomato sauce & "stracciatella di bufola"*

CARBONARA 165

Pancetta, svartpeppar, parmesan, grädde & bakad äggula / *Pancetta, black pepper, parmesan, cream & baked egg yolk*

SECONDI

– PESCE - CARNE –

CHICKEN PARMIGIANA 235

Majskyckling, parmesan, tomatås, cime di rapa, vitlök & basilika / *Corn fed chicken, parmesan, sauteed cime di rapa, garlic & basil*

TROTA ALLA GRIGLIA 249

Halstrad regnbågslax, grillad purjolök, bakad grädde & forellrom / *Fried rainbow trout, grilled leek, baked cream & trout roe*

COSTATA DI VITELLO 280

Grillad kalventrecote, grön sparris, lökringar & tryffel bearnaise / *Grilled veal rib eye, green asparagus, onion rings & truffle bearnaise*

FEGATO ALLA VENEZIANA 225

Smörstekt kalvlever, marsala, balsamicoglaserade burretanalökar, pancetta, salvia & polenta / *Butter fried veal liver, marsala, balsamico braised onions, pancetta, sage & polenta*

AGNELLO ARROSTO 275

Helstekt lammrostbiff med pistage & hasselnöt, rostade primör-morötter, tomat & gnocchi / *Roasted top side of lamb with pistachio & hazelnut, new carrots & San Marzano tomato & gnocchi*

GNOCCHI CON ASPARAGI 195

Vegangnocchi, sparris, beluga linser, kålbuljong & solrosfrön / *Vegan gnocchi, asparagus, lentils, cabbage broth & sunflower seeds*

CONTORNI

INSALATA MISTA • 49

Blandsallad, parmesan, krutonger / *Mixed salad, parmesan & croutons*

PATATA ARROSTO • 49

Rostad potatis med vitlök / *Roasted potatoes with garlic*

SPINACI CALDI • 49

Sauterad spenat / *Sauteed spinach*

POMODORI • 49

Tomatsallad / *Tomato salad*

POLENTA • 49

Parmesanpolenta / *Creamy parmesan polenta*

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 & ruccola /
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

LITTLE ITALY • 159

Marinerade tomat, zucchini, getost, rostade betor, tryffel, honung & oregano / *Marinated tomatoes, zucchini, goat cheese, roasted beets, truffle, honey & oregano*

PIZZA BIANCA • 159

Färskost, parmesan, svartpeppar, ramslök, grillad aubergine /
Cream cheese, parmesan, black pepper, ramson & grilled eggplant

MEZZA LUNA • 175

Halvinbakad pizza med rostad skinka, buffelmozzarella, tomat, vitlök & oregano / *Semi-folded calzone with prosciutto, buffalo mozzarella, tomato, chili & oregano*

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

90

Vår klassiska tiramisú / *Our classic tiramisú.*

GELATO / ITALIENSK GLASS / SORBET

99

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

TORTA ALLA MANDORLE

115

Mandelkaka, inkokt rabarber, rabarber sorbet & italiensk maräng /
Almond cake with rhubarb, rhubarb sorbet & italian meringue

PANNA COTTA AL CARMELLO

105

Dulcey vit chokladpannacotta, karamell, gräddfilsglass, pistage- & valnötspraliné / *Dulcey white chocolate panna cotta, caramell, sour ice cream, pistachio & walnut praliné*

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