



ANTIPASTI

Mindre rätter som förrätt eller tilltugg till ett glas gott vin.

 CAPRESE INSALATA..... 149:-	 GAMBERONI ARROSTO..... 179:-
<i>Buffelmozzarella, marineraad tomat, italienskt bröd, olivolja, lök och basilika.</i>	<i>Stekt scampi, vitlöksolivolja, chili, persilja, serveras med italienskt bröd.</i>
CARPACCIO 170:-	 HUSETS PANE ALL AGLIO..... 49:-
<i>Tunna skivor oxfilé, rostade pinjenötter, hyvlad Parmiggiano Reggiano, citron, extra virgin olivolja, ruccola.</i>	<i>Vitlöksbröd med parmesan, oregano och flingsalt.</i>
ANTIPASTO ITALIANO..... 180:-	BURRATA DEL PARMA..... 120:-
<i>Italienska charkuterier, ostar och passande tillbehör. Serveras med italienskt bröd.</i>	<i>Burrata, cocktailtomater, ruccola, basilika och olivolja, svartpeppar. Serveras med italienskt bröd.</i>
BRUSCHETTA 120:-	POMODORI 69:-
<i>Nygräddat italienskt bröd, buffelmozzarella, cocktailtomater, basilika, olivolja, svartpeppar.</i>	<i>Tomatsallad med rödlök, vitlök, persilja, olivolja, balsamico (smårädder).</i>
OLIVE MARINATE 79:-	BRUSCHETTA CON PESTO DI OLIVE . 120:-
<i>Marinerade oliver, italienskt bröd.</i>	<i>Nygräddat italienskt bröd toppat med tapenade på svarta oliver, vitlök, burrata.</i>
TONNO CON ASPARGI 170:-	ARAGOSTA ARROSTO 209:-
<i>Stekt färsk tonfisk, grillad sparris, dilldressing, nygräddat italienskt bröd, citronolivolja.</i>	<i>Stekta havskräfftor med marineraade blåmusslor och scampi, vitlöksolivolja, chili, persilja. Serveras med italienskt bröd.</i>

INSALATE

Vi använder alltid högsta kvalité med en mix av gröna blad.

INSALATA GAMBERETTI 190:-	 INSALATA CHÈVRE CHAUD 200:-
<i>Marinerad scampi, färsk mango, avokado, örtdressing med mild vitlök.</i>	<i>Honungsgratinerad getost, cocktailtomater, kandrade valnötter, rödbetor, rosmarindressing med citron.</i>
CAESAR SALLAD 179:-	INSALATA PROSCIUTTO DI PARMA .. 190:-
<i>Grillad kycklingfilé, romansallad, bacon, krutonger, Parmiggiano Reggiano.</i>	<i>Blandsallad, burrata, lufttorkad prosciutto Parma, cocktailtomater, citronolivolja, balsamicocrème, krutonger.</i>



PASTA

Vi serverar alltid all pasta al dente med fin Parmigiano Reggiano.

 PASTA VEGETALE (VEG)199:-
Napolitansk tomatsås, vitlök, olivolja, grillad paprika, zucchini, aubergine, broccoli, svamp, basilika.	
PASTA FILETTO DI POMODORO239:-
Tomatsås, oxfilé, burrata, chilijolja, kalamatoliver, purjolök, paprika, parmesan, cocktailtomat.	
PASTA ALFREDO209:-
Oxfond, grillad kyckling, krämig parmesansås, curry, persilja, svamp, svartpeppar, rostad lök.	
PASTA ALLA GENOVESE199:-
Pesto, soltorkade tomater, burrata, köttfärsås, rostade pinjenötter, svamp, purjolök, parmesan, olivolja.	
PASTA RAVIOLI DI GAMBRITTI249:-
Färsk pasta fylld med ricottaost och spenat, marineras scampi, krämig spenatsås, soltorkade tomater, rostade pinjenötter, olivolja.	
 PASTA AI FORMAGGI (VEG)190:-
Krämic gorgonzolasås, hyvlat parmesan, kalamatoliver, chili flakes, olivolja, basilika.	
PASTA RIGATONI AL TARTUFO249:-
Oxfilé, svamp, purjolök, tryffelsås med grädde, Parmigiano Reggiano.	
PASTA CARBONARA199:-
Stekt Pancetta och krämig parmesansås med äggula, olivolja, svartpeppar.	
PASTA BOLOGNESE189:-
Kötfärs, napolitansk tomatsås, Parmigiano Reggiano, ruccula.	
PASTA FRUTTI DI MARE330:-
Napolitansk tomatsås, babybläckfiskar, blåmusslor, havskräfte, scampi, vongolemusslor, örter och vitt vin.	

RISOTTO

 RISOTTO ALLA SALSICCIA199:-
Napolitansk tomatsås, salsiccia, Crème Fraîche, chilijolja, cocktailtomater, paprika, parmesan.	
RISOTTO CON FUNGHI E FILETTO239:-
Krämic svampsås, oxfilé, skogsvamp, broccoli, vitlök, olivolja, parmesan, cocktailtomat.	
 RISOTTO VEGETALE (VEG)199:-
Napolitansk tomatsås, cocktailtomater, vitlök, olivolja, grillad paprika, zucchini, aubergine, broccoli, svamp, basilika.	
RISOTTO DI MARE330:-
Parmesankräme, vitt vin, olivolja, marinade blåmusslor, scampi, baby fläckfiskar, vongolemusslor, havskräfte.	



NAPOLITANSK PIZZA

Bakas med färsk mozzarella och parmesan reggiano på långjäst napolitansk surdeg och med råvaror av hög kvalitet i vår 500°C varma italienska stenugn. Precis som i Napoli.

PIZZA BIANCO

Italiensk olivolja och Crème Fraîche istället för tomatsås

AI FUNGHI (VEG) 169:-
Crème Fraîche, mozzarella, skogschanpinjon, rostd potatis, cocktailtomat, rosmarin, hyvlad Parmigiano Reggiano

AL TARTUFO 165:-
Crème Fraîche, burrata, Salame al Tartufo, hyvlad Parmigiano Reggiano, kalamarioliver

SALSICCI 160:-
Crème Fraîche, buffelmozzarella, färsk Salsiccia, rödlök, rostd potatis, chili flakes, hyvlad Parmigiano Reggiano, kalamarioliver.

PARMASPECIAL 189:-
Crème Fraîche, burrata, lufttorkad prosciutto Parma, skivat päron, honung, svartpeppar

CON MELA E MIELE (VEG) 169:-
Crème Fraîche, buffelmozzarella, skivat äpple, ros-tade valnötter, honung, chevrem rosmarin.

PIZZA POMODORO SAN MARZANO

Napolitansk tomatsås

FILETTO 189:-
San Marzanotomat, oxfilé, burrata, paprika, vitlök, cocktailmater, hyvlad Parmigiano Reggiano

BOLOGNESE 149:-
San Marzanotomat, buffelmozzarella, köttfärs, kökets pesto alla Genovese, soltorkade tomater, rödlök, hyvlad Parmigiano Reggiano

GAMBERINO 179:-
San Marzanotomat, burrata, marinad scampi, cocktailtomat, grillad kronärtskocka, kökets Pesto alla Genovese.

FERRO PIZZAMASTER 249:-

San Marzanotomat, burrata, marinad scampi, blåmusslor, baby bläckfiskar, chilijla, hyvlad Parmigiano Reggiano.

MARGHERITA (VEG) 119:-
San Marzanotomat, buffelmozzarella, hyvlad Parmigiano Reggiano, färsk basilika, extra virgin olivolja.

TALEGGIO (VEG) 149:-
San Marzanotomat, Taleggioost, buffelmozzarella, smörstekt skogsvamp, extra virgin olivolja, Parmigiano Reggiano, färsk basilika.

MAFIOSO 189:-
San Marzanotomat, buffelmozzarella, stark salami, cocktailtomat, rödlök, chilijla, Parmigiano Reggiano.

PROSCIUTTO CRUDO 189:-
San Marzanotomat, buffelmozzarella, Prosciutto crudo skinka, hyvlad Parmigiano Reggiano, balsamiccrème, extra virgin olivolja.

VEGETARIANA SPECIAL (VEG) 169:-
San Marzanotomat, buffelmozzarella, smörstekt skogsvamp, grillad paprika, zucchini, aubergine, kronärtskocka, cocktailmater, vitlök, färsk basilika.

QUATTRO FORMAGGI (VEG) 159:-
San Marzanotomat, buffelmozzarella, Parmigiano Reggiano, pecorino, gorgonzola, olivolja, färsk basilika.

VESUVIO 149:-
San Marzanotomat, kokt skinka, buffelmozzarella, olivolja, Parmigiano Reggiano.

CAPRICCIOSA 159:-
San marzanotomat, kokt skinka, kronärtskocka, buffelmozzarella, Parmigiano Reggiano, smörstekt skogssvamp, olivolja.

GLUTENFRI PASTA 40 KR EXTRA

GLUTENFRI PIZZABOTTEN 50 KR EXTRA

VEGANSKA ALTERNATIV FINNS



BAMBINO

Även barn upp till 13 ska kunna äta äkta italienska delikatesser.

PASTA BOLOGNESE 89:-
Köttfärs. Napolitansk tomatsås.

PANNKAKOR 79:-
Grädde, sylt.

PIZZA PROSCIUTTO..... 89:-
Kokt skinka, mozzarel

PASTA CARBONARA..... 89:-
Stekt pancetta med krämig parmesansås.

 **PIZZA MARGHERITA (VEG).....** 89:-
Tomatsås, mozzarella, olivol

DOLCI

De bästa dessertklassikerna från Italien.

TIRAMISU..... 79:-
Savoiardikex, mascarponecrème, Espresso.

PANNACOTTA..... 79:-
Gräddé, vanilj, bärssås.

PIZZA ALLA NUTELLA 139:-
Nygräddad pizzabotten toppad med hasselnötscrème, färsk jordgubbar, florsocker och minimaränger.

GELATO ITALIANO 89:-
Tre olika kolor av italienska glass, jordgubbar, minimaränge

TILLBEHÖR

CITRON AILOI 20:-

DILLDRESSING..... 20:-

CHILIOLJA 20:-

VITLÖKSOLJA..... 20:-

MIXSALLAD 20:-

TAPENADE SVARTA OLIVER..... 20:-

CHILICRÈME 20:-

VITLÖKSCRÈME 20:-

TRYFFELCRÈME..... 20:-



VIN

SPUMANTE - BUBBLOR

LE ARCHE PROSECCO EXTRA DRY, DRUVA GLERA, ITALIEN91:-/GL 455:-/FL
Eleganta bubblor balanserad syra som ackompanjeras av doft och smak av mogna anjoupäron

LE ARCHE PROSECCO ROSÉ, DRUVA GLERA, ITALIEN96:-/GL 480:-/FL
En vackert rosa och charmerande Prosecco packad med frukt och bär, livliga bubblor, viss sötma och fräsch syra och skalbeska. Hallon, rabarber, körsbär, röda vinbär, blommiga toner i ett fin och ren avslut.

VINO BIANCO – VITA

PRIMAZIA BIANCO (HUSES), DRUVA CHARDONNAY, ITALIEN79:-/GL 395:-/FL
Karakter: Fruktdrivet och fräscht vin med toner av gula äpplen, vit persika och akaciahonung.

IL FORTINO VERMENTINO, DRUVA VERMENTINO, ITALIEN94:-/GL 470:-/FL
Läskande och gott med saftig syra, härligt opulent munkänsla och riklig karaktär av gula plommon, makadamnöt, krusbär, lime, gråpäron, citronzest, angenäm grapebeska avslutet.

GEMMA LANGHE ARNEIS, ITALIEN110:-/GL 550:-/FL
Torrt, friskt och fruktigt vin med gyllene färg och intensiv doft av äpple och toner av hasselnöt.

VINO ROSATO – ROSÉ

PRIMIZIA ROSATO (HUSES), ITALIEN79:-/GL 395:-/FL
Bärtigt, lätt, daggfriskt och törstsläckande rosévin med viss sirlig elegans. Söta skogshallon, smultron, vit persika, blodgrape, mandarin och rabarber. Balanserat, gott, snyggt!

VINO ROSSO – RÖDA

PRIMIZIA ROSSO (HUSES), DRUVA CORVINA, ITALIEN79:-/GL 395:-/FL
Lätt, bärig med mjuk strävhett och uppiggande syrlighet, jordgubbskompott och körsbär i likör samt ceder, körsbärskärna och kanel i avslutet.

IL FORTINO CHIANTI CLASSICO, DRUVA SANGIOVESE, ITALIEN109:-/GL 545:-/FL
Fin fuktighet, kännbar strävhett och mycket frisk syra balanseras mästerligt av lager på lager av mogna röda bär, torkade plommon.

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO, DRUVA CORVIN, ITALIEN139:-/GL 695:-/FL
Underbart balanserat och eteriskt vin. Medelfylligt med frisk syra, väl integrerad strävhett, lager på lager av röda körsbär, mörka plommon, chokladpralin, romrussin, balsamico. Långa efterdynningar.

AMARONE VALPOLICELLA, ITALIEN899:-/FL
Djup färg, enorm koncentration och komplexitet. Ett fylligt vin med pondus, balanserad strävhett och fräsch syrlighet. En solmogen bärighet av mörka körsbär, drottningssylt och torkade tranbär kompletteras med pomerans. Vinet har en lång och helt underbar eftersmak.



ÖL & CIDER

BIRRA DRAFT

CARLSBERG EXPORT 40CL (DANMARK)	69:-
BIRRA PORETTI ORGINALE 40CL (ITALIEN)	69:-

BIRRA IN BOTTIGLIA

CARLSBERG HOF ORGANIC 33CL (DANMARK).....	60:-
STAROPRAMEN 33 CL (TJECKIEN).....	65:-
BROOKLYN EAST 35,5 CL, IPA	69:-
ERIKSBERG 50CL (SVERIGE).....	79:-
CARLSBERG NON ALCO ORGANIC 33 CL (DANMARK).....	49:-
SOMERSBY PÄRONCIDER 33CL (SVERIGE)	63:-

BEVANDE AL CAFFÉ CON LIQUORE

IRISH COFFEE	99:-
<i>Jameson Irish whiskey, bryggkaffe, vispad grädde, toppad med riven muskotnöt.</i>	
ITALIAN COFFEE.....	89:-
<i>Galliano, bryggkaffe, vispad grädde.</i>	
ESPRESSO MARTINI.....	99:-
<i>Absolut vodka, espresso.</i>	



ALKOHOLFRITT

DRICKA

COCA-COLA 33CL FLASKA	30:-
COCA-COLA ZERO 33CL FLASKA	30:-
FANTA 33CL FLASKA	30:-
SPRITE 33CL FLASKA	30:-
RAMLÖSA ORIGINAL 33CL FLASKA.....	30:-
FESTIS (APELSIN, ÄPPLE, PÄRON)	25:-

CAFFETTERIA

ESPRESSO	30:- ENKEL 40:- DUBBEL
CAPPUCCINO.....	40:-
CAFE LATTE	40:-
BRYGGKAFFE	40:-
ESPRESSO MACCHIATTO	40:-
AMERICANO.....	40:-