



Benvenuti a tavola





APERITIF

DRINKAR

4 CL 119:-/6 CL 169:-

DRY MARTINI

Gin, Vermouth, grön oliv

JACK & COKE

Jack Daniels, Coca-cola

GIN & TONIC GURKA

Gin, gurktonic, svartpeppar, gurka

GIN & TONIC BLÅBÄR

Gin, blåbärtonic, frysta blåbär

MELA SOUR

Sourz äpple, vaniljvodka, citronjuice, Sprite

LAMPONE SOUR

Sourz hallon, vaniljvodka, grenadin, citronjuice, Sprite

SCREWDRIVER

Vodka & apelsinjuice

WHITE RUSSIAN

Kahlúa, vodka, mjölk

VODKA EXOTIC

Vodka, Fanta exotic, citronjuice





FÖRRÄTTER

VITLÖKSBRÖD A'LA CASA - 99:-

Husets nybakade vitlöksbröd, serveras med hemlagad aioli.

GAMBERONATA - 139:-

Vitlöks- och chilifrästa vannameiräkor i olivolja, paprika, persilja, vitvin & citron. Serveras med nybakat bröd.

CESTINO PIENO DI GAMBEROTTI - 199:-

Räkkorg serveras med hemlagad aioli & rostad ciabatta. 0,5kg räkor.

INSALATA CAPRESE - 119:-

Buffelmozzarella med tomat, toppas med nymalen svartpeppar, gourmetsalt, olivolja, glazé & färsk basilika.





RISOTTO

RISOTTO DI POLLO - 265:-

Stekt skogssvamp, knaperstekt bacon, vitlök, vitvin, mustig kycklingfond & persilja.

Toppas med helstekt kycklingfilé & grana padano.

RISOTTO FETA E POMODORINI - 245:-

Chili, fetaost, zucchini frästa i olivolja & husets hemlagade san marzano tomatsås.

Toppas med persilja & grana padano.





PASTA

Samtliga pastarätter serveras med färsk pasta.

VITELLO - 239:-

Strimlad oxfilé med stekt skogssvamp, lök, persilja, grana padano & tryffel i en gräddig sås.

CARBONARA - 199:-

Knaperstekt bacon med lök, persilja, vitvin, grädde & grana padano.

FRUTTI DI MARE - 249:-

Gröna musslor, vannameiräkor i en krämig fiskbuljong, grädde & en skvätt brandy.

Toppas med grillad havskräfta, grana padano & persilja.

LASAGNE ALLA CASA - 215:-

Husets hemlagade lasagne, serveras med grönsallad, toppas med grana padano & basilika.

RAVIOLI CON BURRATA GUSTOSI - 205:-

Ravioli fylld med burrata & körsbärstomater i en gräddig sås med färska tomater, basilika, vitlök & olivolja.

Toppas med grana padano & basilika.

PASTA CON POLLO - 219:-

Strimlad kycklingfilé stekt med zucchini, lök, vitlök & basilika. I en gräddig tomatås.

Toppas med färskriven grana padano.

(Rådfråga servicen om glutenfri & laktosfri pasta)



KÖTT & FISK

PROVENCALE - 345:-

Helstekt oxfilé som toppas med vitlökssmör. Serveras på en rödvinsspegel & blancherade grönsaker.

SALMONE AL FORNO - 310:-

Ugnsbakad laxfilé med duschesspotatis, gräslökssås & sparris. Toppas med citron & dill.

FILETTO D'AGNELLO ALLA TOSCANA - 345:-

Grillad lammytterfilé, med rosmarinsås & tzatziki. Serveras med kokta grönsaker.

FILETTO MISTA - 310:-

Helstekt fläskfilé späckad med saltorkade tomater & mozzarella. Serveras med whiskeysås & blancherade grönsaker.

Tillbehör till Kött & Fisk (gäller ej Salmone Al Forno)

Potatisgratäng eller Pommes





BARNMENY

(Upp till 12 år)

PASTA - 99:-

Serveras med färsk pasta

PASTA BOLOGNESE

PASTA KYCKLING & CURRY

PIZZA - 99:-

MARGHERITA

VESUVIO

AL FUNGHI

CAPRICCIOSA

HAWAII

KÖTT - 99:-

KÖTTBULLAR MED POTATISMOS, LINGON & GRÄDDSÅS.



SALLADER

Samtliga sallader serveras med färskbakat bröd

CAESARSALLAD - 199:-

Blandsallad med färska grönsaker, lök, kycklingsfilé & ceasardressing.

Toppas med knaperstekt bacon, krutonger & grana padano.

GRILLAD HALLOUMISALLAD - 199:-

Grillad halloumi, blandsallad, avokado, soltorkade tomater, parmesan & parmaskinka.

Toppas med glazé & basilika.

HALSTRAD LAXSALLAD - 199:-

Blandsallad med färska grönsaker, halstrad lax, avokado, citron, dill & örtmajonnäs.

INSALATA DI PASTA MEDITERRANEA - 199:-

Kall pastasallad med kockens välsmakande chilimajonnäs, gurka, paprika, majs, rödlök & soltorkade tomater.

Toppas med ruccola, färsk mozzarella, glaze & grana padano.





DESSERT

TIRAMISU - 99:-

Husets hemlagade tiramisu.

SORBETTO - 99:-

Italiensk sorbetglass. Finns i smakerna citron, jordgubb & hallon.

INSALATA DI FRUTTA - 110:-

Fruksallad med exotiska frukter. Serveras med vaniljglass.

CANNOLI SICILIANI (LITEN KAKA) - 29:-/ST

En specialitet från Sicilien, bakad rulle med nougat eller citronfyllning.



PIZZA

*Pizzorna kan också bakas på glutenfri botten eller dinkeldeg (+15:-)
Vi har även veganpizzor.*

MARGHERITA 140:-

Mozzarella, tomatås, basilika, svartpeppar & gourmetsalt

AL FUNGHI 137:-

Champinjoner, mozzarella & tomatås

Q FORMAGGI 155:-

Gorgonzola, rökt scamorza, pecorino, mozzarella, tomatås & basilika

POMODORO 154:-

Körbärstomater, basilika, vitlök, gourmetsalt, svartpeppar, mozzarella & tomatås

VERDURE 171:-

Grillad marinerad paprika/aubergine/zucchini, champinjoner, marinerade körbärstomater, grillad kronärtskocka, basilika, pesto, mozzarella & tomatås

DOLCE 167:-

Chèvre, valnötter, rucola, honung, mozzarella & tomatås

LA PIZZA LYX 209:-

Bakad på dinkelmjöl. Buffelmazzarella, tunt skivad rå oxfilé, grana padano, tryffelcrème, rucola, olivolja, gourmetsalt, svartpeppar & tomatås

VESUVIO 151:-

Skinka, mozzarella & tomatås

CAPRICCIOSA 156:-

Skinka, champinjoner, mozzarella & tomatås

BUSSOLA 160:-

Räkor, skinka, mozzarella & tomatås

CALZONE 151:-

Skinka, mozzarella & tomatås (inbakad)

BOLOGNESE 158:-

Köttfärs, grillad paprika, rödlök, mozzarella & tomatås

ROMANA 162:-

Räkor, skinka, champinjoner, mozzarella & tomatås

Q STAGIONE 178:-

Skinka, räkor, champinjoner, gröna musslor, grillad kronärtskocka, kalamataoliver, pesto, mozzarella & tomatås

AL POLLO 178:-

Marinerad kycklingfilé, grillad paprika, chèvre, rödlök, rucola, mozzarella & tomatås

MEZZALUNA 167:-

Skinka, ricotta, grana padano, rödlök, basilika, mozzarella & tomatås (halvt inbakad)

SALSICCIA 171:-

Salami spianata (stark korv), champinjoner, grillad kronärtskocka, rödlök, rucola, mozzarella & tomatås

PANCETTA 171:-

Pancetta, gorgonzola, vitlök, svartpeppar, rucola, mozzarella & tomatås





*Pizzorna kan också bakas på glutenfri botten eller dinkeldeg (+15:-)
Vi har även veganpizzor.*

PARMA PARMA 178:-

Parmaskinka 18 månader, körsbärstomater, hyvlad GRANA PADANO, ruccola, mozzarella & tomatsås

PROSCIUTTO 178:-

Parmaskinka 18 mån, soltorkade tomater, taggiascaoliver, basilika, mozzarella & tomatsås

BRESAOLA 186:-

Bresaola, pecorino, pesto, ruccola, mozzarella & tomatsås

CARPACCIO 191:-

Tunt skivad rå oxfilé, hyvlad GRANA PADANO, tryffelcrème, ruccola, olivolja, gourmetsalt, svartpeppar, mozzarella & tomatsås

DELL'AMORE 178:-

Marinerad fläskfilé, fetaost, rödlök, körsbärstomater, peperoncino, ruccola, tzatziki (vid sidan om), mozzarella & tomatsås

GORGONZOLA 186:-

Gorgonzola, grillad oxfilé, champinjoner, vitlök, peperoncino, mozzarella & tomatsås

GYRO D'ITALIA 178:-

Kebabkött, fetaost, körsbärstomater, rödlök, ruccola, tzatziki (vid sidan av), mozzarella & tomatsås

HAWAII 158:-

Ananas, skinka, mozzarella & tomatsås

NAPOLETANA 156:-

Sardeller, kalamataoliver, kapris, mozzarella & tomatsås

GAMBERO 182:-

Marinerade vannameiräkor, marinerade körsbärstomater, pesto, gourmetsalt, svartpeppar, mozzarella & tomatsås

FRUTTI DI MARE 197:-

Marinerade vannameiräkor, gröna musslor, räkor, havskräfta, peperoncino, marinerade körsbärstomater, vitlök, bladpersilja, gourmetsalt, mozzarella & tomatsås

NYHETER

Samtliga nyheter bakas på dinkeldeg

PIZZA DIAVOLO 200:-

Crème fraiches, mozzarella, salami spianata (stark), skogssvamp, kronärtskocka & basilika

PAZZI 200:-

Crème fraiches, buffelmozzarella, tryffelolja, parmaskinka, grana padano & basilika.

CAPRESE 185:-

Crème fraiches, mozzarella, semitorkade tomater, buffelmozzarella, pesto & basilika

AL TONNO 190:-

Tomatsås, mozzarella, färsk tonfisk, rödlök, citronolja, gourmetsalt & svartpeppar. Toppas med ruccola.

PIZZA BIANCO 185:-

Mozzarella, crème fraiches, tryffelolja, pepparsalami, skogssvamp & basilika.



VATTEN OCH LÄSK

COCA-COLA 33CL - 39:-

COCA-COLA ZERO 33CL - 39:-

FANTA 33CL - 39:-

SPRITE 33CL - 39:-

S. PELLEGRINO 25CL - 39:-

TOMARCHIO LIMONATA 275ML - 39:-

TOMARCHIO ARANCIATA 275ML - 39:-

TOMARCHIO ARANCIATA ROSSA 275ML - 39:-

TOMARCHIO MANDARINO VERDE 275ML - 39:-

JUICE PAGO 20CL - 30:-

MJÖLK - 15:-

ISVATTEN - 10:-

LA PIZZA PREMIUM SPARKLY WATER 750ML - 39:-

LA PIZZA PREMIUM SPARKLY WATER GLAS 40CL - 35:-

ALKOHOLFRIA ALTERNATIV

CARLSBERG 33CL - 55:-

NATUREO SYRAH (RÖTT) - 89:-

NATUREO MUSCAT (VITT) - 89:-

ALKOHOLFRITT MOUSSERANDE - 89:-

ALKOHOLFRI DRINK - 99:-

NON ALCOHOLIC CIDER - 55:-





ÖL OCH CIDER

LA BIRRA FATÖL 40CL 5,0% - 79:-

Ljust lager öl.

BIRRA PERONI ETICHETTA ROSSA 33CL 4,7% - 75:-

BIRRA PERONI ETICHETTA ROSSA 66CL 4,7% - 99:-

Äkta Italiensk öl som traditionellt dricks i Italien (Originalen) 4,7%

BIRRA MORETTI 33CL 4,6% - 75:-

BIRRA MORETTI 66CL 4,6% - 99:-

Italiens mest sålda öl.

Ett friskt, ljust lageröl som passar utmärkt till det italienska köket.

Lätt humledoft och välbalanserad smak med inslag av malt.

CARLSBERG HOF 33CL - 75:-

CIDER 33 CL - 69:-

LÄTTÖL 33CL - 39:-



RÖTT VIN

VALPOLICELLA PIETRO ZARDINI (VENETO) 75 CL - 310:- GLAS 99:-

*Fruktigt, lätt valpolicellavin på Corvina, Rondinella och Molinara.
Har en harmonisk, elegant smak av körsbär, mandel, rosor, hallon och örter.
Passar till kallskuret, pastarätter, köträtter och ost.*

PRIMITIVO DI SALENTO 75 CL - 345:-

*Ett högklassigt, alberelloodlat primitivovin från Salentohalvön, längst ner på klacken.
Lagrat 3 månader på fat. Druvan ger intensiva, fylliga viner med karaktär av
svart vinbär, björnbär, blåbär samt varma, runda fruktiga toner i smaken.
Passar till fylliga pastarätter, kött samt ost.*

NEBBIOLO D'ALBA 75 CL - 365:-

*Gjort på druvan från utvalda vingårdar i Langhe och Roero.
Vinet är jäst och lagrat på, vilket ger ett fruktigt, fräscht vin.
Doften och smaken är fruktig, torr och elegant med välbalanserade tanniner.
Toner av mörka bär, rosor, körsbärsblommor och hallon.
Passar till fylliga köträtter samt ost.
Vindruvor: 100% Nebbiolo*

"AUSTERO" VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO 75 CL - 415:-

*Fylligt, klassiskt ripassovin med körsbärsfrukt, röda bär, mandel, russin, sötma och bra längd.
Passar till antipasto, kraftiga pasta- och köträtter. Vindruvor: Corvina, Rondinella, Molinara*





VITT VIN

FALERIO DOP 75 CL - 310:- GLAS 99:-

Ett husets vin som passar till det mesta. 1/3 Passerina, 1/3 Pecorino och 1/3 Trebbiano är druvblandningen.

Kommer från Marche på Italiens östkust. Vindruvor: Pecorino, Trebbiano, Passerina

FALANGHINA BENEVENTANO 75 CL - 345:-

Från Villa Raiano, en toppproducent i Irpiniabergen i Kampanien. Falanghina är en lokal vit druva från antiken.

Den trivs i de kalkhaltiga jordarna som ingår i ägorna. Friskt och fruktigt vin.

Passar väldigt bra till fiskrätter & skaldjursrätter.

ROSÈ VIN

ROSATA DEL MANDORLO 75 CL - 310:- GLAS 99:-

En blandning av Nero d'Avola och Nerello Mascalese druvor.

Ett mycket fruktigt och fräscht rosévin från mellersta Sicilien att njuta i sommarvärmen.

Passar till det mesta i det italienska sommarköket.

Vindruvor: Nero d'Avola, Nerello Mascalese

MOUSSERANDE VIN

PROSECCO DOP EXTRA DRY 75 CL - 315:-

100% Glera druvor från Veneto. Vinet är jäst autoklav på sin jästfällning, sk sur lie, i 6 månader.

Detta ger ett vin med fina bubblor, fruktig, elegant smak och trevlig karaktär.

Passar som apertif, samt till kalla förrätter och fisk.

Vindruvor: 100% Glera

FREXIXENET CORDON NEGRO BRUT 200 ML - 109:-/FLASKA

11,5%. Fruktig smak med inslag av gröna äpplen, kex, päron och citrusskal.



LIKÖRER - 25:-/CL

XANTÉ
BAILEYS
LIMONCELLO
AMARETTO
SAMBUCA

WHISKEY - 25:-/CL

BOWMORE (12-ÅRIG)
CHIVAS REGAL (12-ÅRIG)
TULLAMORE DEW
JACK DANIELS

KAFFEDRINKAR

4 CL 99:-/6 CL 129:-

IRISH COFFEE
KAFFE KARLSSON

ROM - 25:-/CL

BACARDI BIANCA
BACARDI CARTA NEGRA

GRAPPA - 30:-/CL

GRAPPA BIANCA

COGNAC

HENNESSY V.S - 30:-/CL
RÉMY MARTIN VSOP - 35:-/CL

CALVADOS - 30:-/CL

ÄPPELBRÄNNVIN

KAFFE & TE

KAFFE - 26:-
CAFFÉ LATTE - 38:-
CAPPUCCINO - 38:-
CORTADO - 38:-
ESPRESSO ENKEL - 26:-
ESPRESSO DUBBEL - 34:-
TE - 25:-



