



Benvenuti a tavola





APERITIF

DRINKAR

4 CL 119:-/6 CL 169:-

GIN & TONIC GURKA

Hendrick's gin, gurktonic, svartpeppar, gurka

GIN & TONIC BLÅBÄR

Hernö gin, blåbärtonic, frysta blåbär

MELA SOUR

Sourz äpple, vaniljvodka, citronjuice, Sprite

LAMPONE SOUR

Sourz hallon, vaniljvodka, grenadin, citronjuice, Sprite

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, sodavatten, färsk apelsin

ANGELO AZZURRO

Gin, cointreau, blue curaçau

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, prosecco, sodavatten, citron

BLUE LAGOON

Vodka, blue curaçau, limejuice & Sprite

DRY MARTINI

Gordon's london dry gin, Vermouth, grön oliv





ANTIPASTI

VITLÖKSBRÖD A'LA CASA - 109:-

Husets nybakade vitlöksbröd, serveras med hemlagad aioli.

GAMBERONATA - 149:-

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

COZZE ALLA TARANTINA IN CROSTA DI PANE - 155:-

Sauté av färska blåmusslor med vitvin, chili & vitlök i en mustig tomatås. Serveras med nybakat bröd.

INSALATA CAPRESE - 119:-

Buffelmozzarella med körsbärstomater toppas med nymalen svartpeppar, gourmetsalt, olivolja, glaze & basilika.

ROTOLO DI SALMONE - 155:-

Kallrökt laxrulle fylld med mascarpone, citron, & gräslök. Serveras på ett salladsblad & toppas med gräslök.





RISOTTO

RISOTTO DI POLLO - 279:-

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

Toppas med helstekt kycklingfilé & grana padano.

RISOTTO ALLA PESCATORA - 279:-

Vannameiräkor räkor, blåmusslor, bläckfisk, mustig hummerfond & vitvin.

Toppas med handskalade räkor, grana padano & persilja.





PASTA

Samtliga pastarätter serveras med färsk pasta.

VITELLO - 249:-

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

CARBONARA - 219:-

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

FRUTTI DI MARE - 255:-

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

Toppas med grillad havskräfta, grana padano & persilja.

LASAGNE ALLA CASA - 235:-

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

SPAGHETTI CON LE POLPETTE - 245:-

Hemlagade kalvköttbullar i en mustig tomatås, serveras med spaghetti & grana padano. Toppas med basilika.

GNOCCHI CON SPINACI E POLLO - 235:-

Marinerad kycklingfilé, vitlök, chili, oregano, körsbärstomater, persilja, färsk spenat & grana padano i en gräddsås.

TORTELLI MEZZALUNA AL TARTUFO - 239:-

Fylld pasta med svart tryffel, i en krämig gräddsås med tryffelolja, svamp & persilja. Toppas med grana padano.

(Rådfråga servicen om glutenfri & laktosfri pasta)



KÖTT & FISK

PLANKSTEK ALLA TRATTORIA - 399:-

Husets plankstek serveras med duschesspotatis, 2 bitar oxfilé på en bädd av blancherade grönsaker, husets hemlagade bearnaisesås. Toppas med pancetta-lindad sparris.

FILETTO AL GORGONZOLA - 325:-

Kryddstekt fläskfilé med gorgonzolasås & blancherade grönsaker.

SALMONE AL FORNO - 325:-

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

COSTOLETTE D'AGNELLO - 345:-

Lammracks serveras med rödvinssky & stekta grönsaker.

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA - 345:-

Kalofilé med parmaskinka, salvia, grana padano och vitvinsås. Serveras med glaserade grönsaker.

Tillbehör till Köträtt: (gäller ej plankstek & salmone al forno)

Potatisgratäng

Pommes

Stekt potatis





BARNMENY

(Upp till 12 år)

PASTA - 115:-

Serveras med färsk pasta

PASTA BOLOGNESE
SPAGHETTI CARBORNARA

PIZZA - 115:-

MARGHERITA

VESUVIO

AL FUNGHI

CAPRICCIOSA

HAWAII

KÖTT - 115:-

KÖTTBULLAR MED POTATISMOS, LINGON & GRÄDDSÅS.



SALLADER

Samtliga sallader serveras med färskbakat bröd

CAESARSALLAD - 210:-

Blandsallad med färska grönsaker, lök, kycklingsfilé & ceasardressing.

Toppas med knäperstekt bacon, krutonger, grana padano & glaze.

GRILLAD HALLOUMISALLAD - 210:-

Grillad halloumi, blandsallad, avokado, soltorkade tomater, grana padano & parmaskinka.

Toppas med glazé & basilika.

HALSTRAD LAXSALLAD - 210:-

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

INSALATA DI GAMBERO - 210:-

Blandsallad med färska grönsaker, handskalade räkor, ägg, avokado, italiensk dressing.

Toppas med dill & citron.





DESSERT

TIRAMISU - 109:-

Husets hemlagade tiramisu.

ESPRESSO PANNACOTTA - 109:-

Gjord på äkta vanilj & espresso. Toppas med grädde och färska bär.

LOTUS BISCOFF CHEESECAKE - 115:-

Serveras med färska bär.

GELATO ALLA VANIGLIA (2- KULOR) - 99:-

Italiensk vaniljglass med vispgrädde, marängsviss & chokladsås.

CANNOLI SICILIANI (LITEN KAKA) - 35:-/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 155:-

Mozzarella, tomatås, basilika, svartpeppar & gourmetsalt

AL FUNGHI 152:-

Champinjoner, mozzarella & tomatås

Q FORMAGGI 170:-

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

POMODORO 169:-

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

VERDURE 186:-

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

DOLCE 182:-

Chèvre, valnötter, rucola, honung, mozzarella & tomatås

LA PIZZA LYX 224:-

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

VESUVIO 166:-

Skinka, mozzarella & tomatås

CAPRICCIOSA 171:-

Skinka, champinjoner, mozzarella & tomatås

BUSSOLA 175:-

Räkor, skinka, mozzarella & tomatås

CALZONE 166:-

Skinka, mozzarella & tomatås (inbakad)

BOLOGNESE 173:-

Köttfärs, grillad paprika, rödlök, mozzarella & tomatås

ROMANA 177:-

Räkor, skinka, champinjoner, mozzarella & tomatås

Q STAGIONE 193:-

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

AL POLLO 193:-

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

MEZZALUNA 182:-

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

SALSICCIA 186:-

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

PANCETTA 186:-

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





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

PARMA PARMA 193:-

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

PROSCIUTTO 193:-

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

BRESAOLA 201:-

Bresaola, pecorino, pesto, ruccola, mozzarella & tomatsås

CARPACCIO 206:-

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

DELL'AMORE 193:-

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

GORGONZOLA 201:-

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

GYRO D'ITALIA 193:-

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

HAWAII 173:-

Ananas, skinka, mozzarella & tomatsås

NAPOLETANA 171:-

Sardeller, kalamataoliver, kapris, mozzarella & tomatsås

GAMBERO 197:-

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

FRUTTI DI MARE 212:-

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

NYHETER

Samtliga nyheter bakas på dinkeldeg

PIZZA DIAVOLO 205:-

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

PAZZI 205:-

Crème fraîches, buffelmozzarella, tryffelolja, parmaskinka, grana padano & basilika

PIZZA NDUJA (OBS! STARK PIZZA) 215:-

Mozzarella, tomatsås, napoli piccante (stark salami), nduja crème (stark), peperoncino & basilika

TARTUFO 219:-

Mozzarella, crème fraîches, grillad oxfilé, kantareller, grön sparris, tryffelcreme, gourmetsalt & malen svartpeppar. Toppas med ruccola.

SPIANACI 215:-

Mozzarella, crème fraîches, Napoli Piccante (stark salami), färsk spenat, gorgonzola, semitorkade tomater. Toppas med basilika.

PIZZA BIANCO 190:-

Mozzarella, crème fraîches, tryffelolja, pepparsalami, skogssvamp & basilika



VATTEN OCH LÄSK

COCA-COLA 33CL - 45:-

COCA-COLA ZERO 33CL - 45:-

FANTA 33CL - 45:-

SPRITE 33CL - 45:-

S. PELLEGRINO 25CL - 45:-

TOMARCHIO LIMONATA 275ML - 45:-

TOMARCHIO ARANCIATA 275ML - 45:-

TOMARCHIO ARANCIATA ROSSA 275ML - 45:-

TOMARCHIO MANDARINO VERDE 275ML - 45:-

JUICE PAGO 20CL - 35:-

MJÖLK - 15:-

ISVATTEN - 10:-

LA PIZZA PREMIUM SPARKLY WATER 750ML - 45:-

LA PIZZA PREMIUM SPARKLY WATER GLAS 40CL - 39:-

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% - 79:-
BIRRA PERONI ETICHETTA ROSSA 66CL 4,7% - 106:-

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

BIRRA MORETTI 33CL 4,6% - 79:-

BIRRA MORETTI 66CL 4,6% - 106:-

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 - 79:-

CROCODILE GLUTEN-FREE 33CL 5,2% - 75:-

Brödlig smak med inslag av aprikos, citrus & ljust bröd.

CIDER 33 CL - 69:-

LÄTTÖL 33CL - 39:-



RÖTT VIN

VALPOLICELLA PIETRO ZARDINI (VENETO) 75 CL - 310:- GLAS 109:-

*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 109:-

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 109:-

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 - 119:-/FLASKA

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



LIKÖRER - 25:-/CL

XANTÉ
BAILEYS
LIMONCELLO
AMARETTO
SAMBUCA

GRAPPA - 30:-/CL

GRAPPA BIANCA

COGNAC

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

WHISKEY - 25:-/CL

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

CALVADOS - 30:-/CL

ÄPPELBRÄNNVIN

KAFFE & TE

KAFFEDRINKAR

4 CL 99:-/6 CL 129:-

IRISH COFFEE
KAFFE KARLSSON

KAFFE - 26:-
CAFFÉ LATTE - 38:-
CAPPUCCINO - 38:-
CORTADO - 38:-

ESPRESSO ENKEL - 26:-
ESPRESSO DUBBEL - 34:-
TE - 25:-

ROM - 25:-/CL

BACARDI BIANCA
BACARDI CARTA NEGRA

