



*Benvenuti a tavola*







# APERITIF

## DRINKAR

4 CL 119:-/6 CL 169:-

### ESPRESSO MARTINI

*Vodka, kahlua, espresso, sockerlag*

### MELA SOUR

*Sourz äpple, vanilj vodka, citronjuice & sprite*

### LAMPONE SOUR

*Sourz hallon, vanilj vodka, grenadin, citronjuice & sprite*

### APEROL SPRITZ

*Aperol, prosecco, sodavatten & färsk apelsin*

### LAMPONE SPRITZ

*Sourz hallon, prosecco, citronjuice, sodavatten & fryst hallon*

### GIN & TONIC GURKA

*Hendrick's gin, gurk tonic, svartpeppar & gurka*

### GIN & TONIC BLÅBÄR

*Hernö gin, blåbär tonic, frysta blåbär*

### NEGRONI

*Gordon gin, Campari, vermouth, garneras med apelsin*

### MOJITO

*Mynta, sockerlag, lime, havana club, Sprite*

### FRENCH 75

*Gin, citronjuice, sockerlag, prosecco & citron*







# ANTIPASTI

## VITLÖKSBRÖD A'LA CASA - 119:-

*Husets nybakade vitlöksbröd, serveras med hemlagad aioli.*

## GAMBERONATA - 155:-

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

## ARANCINI - 145:-

*Friterad italienska risbollar fyllda med västerbottenost & skogssvamp. Serveras med tryffelmajonnäs, silverlök & grana padano.*

## GRILLAD GAMBAS - 165:-

*3 St grillade gambas, serveras med salsa, aioli & hembakad grillad focaccia.*







# RISOTTO

## RISOTTO TARTUFATA - 279:-

*Skogssvamp, tryffelolja, vitvin, mustig kycklingbuljong & persilja.  
Toppas med grillad oxfile medaljong & grana padano.*

## RISOTTO CON GAMBERI - 279:-

*Chilifrästa jätteräkor, scampi fond, vitvin, citron.  
Toppas med gambas, persilja & citron.*

## RISOTTO CAPRESE - 269:-

*Schalottenlök, mustig tomatsås, chili, vitlök, vitvin & saltorkad tomatpesto.  
Toppad med buffel mozzarella & basilika.*







# PASTA

*Samtliga pastarätter serveras med färsk pasta.*

## VITELLO - 259:-

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

## CARBONARA - 229:-

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

## SPAGHETTI FRUTTI DI MARE - 265:-

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

*Toppas med gambas räka, grana padano & persilja.*

## PASTA ALFREDO CON POLLO - 255:-

*Smör, vitlök, nymalen svartpeppar, äggula, grana padano & persilja. Toppas med grillad kycklingfilé.*

## PASTA CON SALMONE E ASPARAGI - 260:-

*Smörstekt lax, sparris, persilja med gräddig tomatås. Toppas med kallrökt lax & citron.*

## TORTELLONI ALLA GORGONZOLA - 255:-

*Stora pastakuddar fyllda med spenat & ricottaost i en gräddig gorgonzolasås. Toppas med grana padano.*

## RIGATONI CON POLLO, CREMA E TALLEGGIO - 255:-

*Rigatoni i gräddig sås med kycklingfilé, babyspenat, talleggio & soltorkade tomater.*

**(Rådfråga servicen om glutenfri & laktosfri pasta)**





# KÖTT

## 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.*

## FILE MIGNON - 399:-

*Oxfilemedaljonger med sauterade grönsaker, parmesansås & valfri potatis.*

## FILETTO DI MAIALE - 335:-

*Fläskfilé serveras med sauterade grönsaker, dragonsås & valfri potatis.*

# FISK

## FILETTO DI MERLUZZO - 379:-

*Smörstekt torskrygg med kräftvitvinsås, gremolata & parmesan gratinerad sparris.  
Serveras med ugnsrostad mandelpotatis.*

## Tillbehör (gäller ej plankstek)

Parmesanbakad potatis

Pommes

Potatisgratäng

Tomatsallad





# BARNMENY

(Upp till 12 år )

125:-

## PIZZA

*MARGARITA*

*CAPRICCIOSA*

*HAWAII*

## PASTA

*PASTA CARBONARA*

## KÖTT

*FLÄSKFILÉ MED BEARNAISE & SÄSONGENS PRIMÖRER.*

*SERVERAS MED POMMES*





# SALLADER

*(Samtliga sallader serveras med färskbakat bröd med olivolja smaksatt med rosmarin)*

## CAESARSALLAD - 210:-

*Blandsallad med färska grönsaker, lök, kycklingfilé & ceasardressing.  
Toppas med knaperstekt bacon, krutonger, grana padano & glaze.*

## HALSTRAD LAXSALLAD - 210:-

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

## INSALATA FORMAGGIO DI CAPRA - 210:-

*Honungs gratinerad getost, pistagenöt, persika, grillad kronärtskocka, romansallad,  
körsbärstomater, krutonger & senapsvinegrette.*

## INSALATA DI PASTA POLLO - 210:-

*Kall pastasallad med kockens välsmakande chilimajonnäs, gurka, paprika, majs, rödlök & saltorkade tomat.*  
*Toppas med grillad kyckling, rucola, färsk mozzarella, glaze & grana padano.*







# DESSERT

## TIRAMISU - 109:-

*Husets hemlagade tiramisu. Klassisk italiensk dessert gjord på mascarponeost, savoiardikex, doppade i espressokaffe & en skvätt mandellikör. Serveras med färska bär.*

## AFFOGATO AL CAFFE - 95:-

*Italiensk vaniljglass toppad med espresso.*

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

*Italiensk vaniljglass med vispgrädde, marängsviss & chokladsås.*

## GELATO VALFRI - 99:-

*Citronsorbet i citronskal*

*Kokosglass i kokos skal*

## CHOKLADMOUSSE - 109:-

*Gjord på äkta mörk choklad. Serveras med grädde & färska bär.*

## CANTUCCINI CON VIN SANTO - 109:-

*Mandelskorpor från Toscana, serveras med ett glas vin santo (sött dessertvin från Toscana, gjord på trebbiano och Malvasiadruvor)*

## CANNOLI CROCCO (LITEN KAKA) - 35:-/ST

*En specialitet från Sicilien, krispigt skal av karamelliserade nötter med nougat eller citronfyllning.*





# VITA PIZZOR

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

## PIZZA CARBORNARA 195:-

*Crème fraîche, mozzarella, pancetta, finhackad persilja, pecorino, skvätt äggula, svartpeppar.*

## TARTUFO 225:-

*Crème fraîche, mozzarella, grillad oxfilé, kantareller, grön sparris, tryffelcreme, gourmetsalt & malen svartpeppar.  
Toppas med ruccola.*

## SALMONE 225:-

*Crème fraîche, mozzarella, prästost, sparris. Toppas med kallrökt lax, gurka, dill & pepparrotscreme.*

## BURRATINA 215:-

*Crème fraîche, mozzarella, ostronskipling, parmaskinka toppad med burrata & basilika.*

## POMEZIA 205:-

*Pesto, mozzarella, gorgonzola, parmaskinka. Toppas med ruccola, fikonmarmelad & balsamicoglaze.*

## PATATE E PORCHETTA 210:-

*Crème fraîche, mozzarella, potatis & porchetta (fläskkarré fylld med örter, klassisk italiensk långkok).*

## SALSICCIA FRIARELLI 215:-

*Crème fraîche, mozzarella, salsicciafärs, friarelli (broccolirybs)*

## PAZZI 215:-

*Crème fraîche, buffelmozzarella, tryffelolja, parmaskinka, grana padano & basilika.*

## PIZZA DIAVOLO 215:-

*Crème fraîche, mozzarella, skogssvamp, salami spianata (stark), kronärtskocka, basilika*







# RÖDA PIZZOR

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

## MARGHERITA 165:-

*Tomatsås, mozzarella, basilika, svartpeppar & gourmetsalt*

## QUATTRO FORMAGGI 175:-

*Tomatsås, mozzarella, gorgonzola, talleggio & parmeggiano reggiano.*

## VERDURE 190:-

*Tomatsås, mozzarella, skogssvamp, grillad marinerad paprika/ aubergine/ zucchini, marinerade körsbärstomater, grillad kronärtskocka, basilika & pesto*

## DOLCE 185:-

*Tomatsås, mozzarella, chèvre, valnötter, ruccola & honung*

## LA PIZZA LYX 225:-

*Bakad på dinkelmjöl. Tomatsås, buffelmozzarella, tunt skivad rå oxfile, gourmetsalt, svartpeppar, tryffelcrème, olivolja, ruccola & grana padano*

## VESUVIO 170:-

*Tomatsås, mozzarella & skinka*

## CAPRICCIOSA 175:-

*Tomatsås, mozzarella, skinka & skogssvamp*

## BUSSOLA 175:-

*Tomatsås, mozzarella, skinka & räkor*

## CALZONE 170:-

*Tomatsås, mozzarella & skinka (inbakad)*

## ROMANA 180:-

*Tomatsås, mozzarella, skinka, skogssvamp & räkor*

## SALSICCIA 190:-

*Tomatsås, mozzarella, skogssvamp, salami spianata calabra (stark korv), grillad kronärtskocka, rödlök & ruccola*

## PARMA PARMA 195:-

*Tomatsås, mozzarella, körsbärstomater, parmaskinka 18 månader, ruccola & hyvlad grana padano*

## CARPACCIO 210:-

*Tomatsås, mozzarella, tunt skivad rå oxfile, gourmetsalt, svartpeppar, tryffelcrème, olivolja, ruccola & hyvlad grana padano*

## GORGONZOLA 210:-

*Tomatsås, mozzarella, skogssvamp, grillad oxfile, gorgonzola, vitlök & peperoncino*

## GAMBERO 210:-

*Tomatsås, mozzarella, marinerade jätteräkor, pesto, marinerade körsbärstomater, gourmetsalt & svartpeppar*

## FRUTTI DI MARE 215:-

*Tomatsås, mozzarella, marinerade jätteräkor, gröna musslor, räkor, gambas räka, peperoncino, marinerade körsbärstomater, vitlök, bladpersilja, gourmetsalt & svartpeppar*

## MEZZALUNA (HALVT INBAKAD) 185:-

*Salami napoli & ricottaost (inbakad) utbakade delen toppas med, mozzarella, tomatsås, körsbärstomater, olivolja, parmaskinka & grana padano.*

## PIZZA CAPRESE 185:-

*Tomatsås, mozzarella, körsbärstomater, mozzarella di buffola, basilika, gourmetsalt & svartpeppar.*

## CRIMEA 210:-

*Tomatsås, mozzarella, mozzarella buffola, salsiccia färs, tryffelolja & basilika.*

## POLLO E TALEGGIO 199:-

*Tomatsås, mozzarella, grillad kycklingfile, taleggio, grillad paprika, pesto genovese. Toppad med ruccola.*

## KEBABPIZZA ALA TRATTORIA 210:-

*Tomatsås, mozzarella, Nöt kebab, rödlök, körsbärstomater. Toppas med ruccola. Serveras med husets hemlagade röda kebabsås. (Varm sås)*

## PIZZA DRACULA (STARK) 205:-

*Romesco-sås (smakrik paprikasås, gjord på paprika, nduja, vitlök, valnötter & olivolja) mozzarella, salami spianata calabra (stark) & pecorino Romano. Toppas med honung & basilika.*





# ALKOHOLFRIA ALTERNATIV

- ALKOHOLFRI BIRRA MORETTI 33CL - 65:-
- CARLSBERG ALKOHOLFRI 33CL - 65:-
- NATUREL SYRAH (RÖTT) - 99:-
- NUTUREO MUSKAT (VITT) - 99:-
- ALKOHOLFRI MOUSSERANDE - 99:-
- ALKOHOLFRI DRINK - 99:-
- ALKOHOLFRI CIDER (PÄRON/ÄPPLE) - 65:-







# ÖL OCH CIDER

**LA BIRRA FATÖL 40CL 5,0% - 79:-**

*Ljust lager öl.*

**BIRRA PERONI ETICHETTA ROSSA 33CL 4,7% - 85:-**

**BIRRA PERONI ETICHETTA ROSSA 66CL 4,7% - 110:-**

*Äkta italiensk öl som traditionellt dricks i Italien (originalet) (4,7%)*

**BIRRA MORETTI 33CL 4,6% - 85:-**

**BIRRA MORETTI 66CL 4,6% - 110:-**

*Italiens mest sålda öl*

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

*Lätt humleoft och välbalanserad smak med inslag av malt.*

**SORALAMA BITREX IPA 33CL 6,9% - 99:-**

*Klar, ljus bärnsten, med en bra grad av beska. Vitt, fint och beständigt skum.*

**MENABREA BIONDA: 33CL 4,8% - 89:-**

*Maltig smak med inslag av ljust bröd, honung och timjan. Passar bra till fisk och ljusa köttträtter.*

**ICHNUSA 66CL 4,7% - 110:-**

*Populärt ljus lager från Sardinien, döpt efter det latinska namnet på ön, Hyknusa.*

*Ljus öl med smak av citrus och örter med toner av malt och honung.*

*Gott att dricka som det är, eller till fisk och skaldjur, men passar även till en pizza.*

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

*Brödig smak med inslag av aprikos, citrus & ljust bröd.*

**LÄTTÖL 33CL - 39:-**

**KOPPARBERG PÄRON 4,5% 33CL - 85:-**

**KOPPARBERG STRAWBERRY 4,5% 33CL - 85:-**

**SMIRNOFF ICE 4% - 99:-**





# RÖTT VIN

## VALPOLICELLA PIETRO ZARDINI (VENETO) 750 ML - 315:- GLAS 109:-

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

## PRIMITIVO DI SALENTO 750 ML - 355:-

*Ett högklassigt, alberelloodlat Primitivo vin 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 750 ML - 375:-

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

## "AUSTERO" VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO 750 ML - 425:-

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

## AMARONE VALPOLICELLA ZARDINI 750 ML - 789:-

*Druvor: 70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molinara. Druvorna torkas i 3 månader, därefter pressas druvorna och det sker en traditionell jäsning på skal med macerering i 4-5 veckor. Lagras i ekfat & barriques i 3 år, därefter i flaska. Doft: Fyllig, vaniljtoner med kaffe, kakao & kryddor. Passar till rött kött, grytor & lagrade ostar.*

## CHIANTI COLLE FIORENTINI 750ML - 415:-

*Druvor: 90% Sangiovese, resten Colorino & Merlot. Doft: Fruktigt, sammansatt med fina toner av körsbär, läder, kakao & tobak. Elegant smak, mjuk med uttalande men balanserade tanniner. Passar till salami, rött kött, både stekt & grillat.*





## VITT VIN

**TREBBIANO D'ABRUZZO DOP 750 ML - 315:- GLAS 109:-**

*Druva: 100% Trebbiano d'Abruzzo. Smak: Medelfyllig, fruktig, med tydliga toner av exotisk frukt, elegant och mild blomdoft. Välbalanserad med koncentration och längd.*

*Passar bra till aperitif, fiskrätter, förrätter, ljust kött & färska ostar.*

**SOAVE CLASSICO | CAMPI 750 ML - 415:-**

*Druva: 100% Garganega. Smak: Torr, medelfyllig, silkesmjuk med citrus, päron, gula plommon & flintig.*

*Passar bra till aperitif, fisk, milda krämiga ostar.*

## ROSÈ VIN

**NOVEMENTI MENHIR ROSÉ 750 ML - 315:- GLAS 109:-**

*100% negroamarodruvor från Puglia. Fräscht och fruktigt vin med en kryddig ton och smak av hallon & röda vinbär.*

*Passar till det mesta i det italienska sommarköket.*

**NUMERO ZERO ROSATO MENHIR 750 ML - 315:-**

*Negroamarodruvor & susumaniellodruvor. Passar bra till fiskrätter, skaldjur, antipasti & ostar av getmjölk.*

## MOUSSERANDE VIN

**PROSECCO V8+ DOP EXTRA DRY 750 ML - 315:-**

*Fruktig & elegant smak. Passar som apertif, samt kalla förrätter och fisk. Vindruvor: 100% Glera*

**PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY 750 ML - 315:-**

*Klassisk italiensk aperitif, till naturella skaldjur, risotto med gröna örter eller färska kronärtskockor, grillad fisk serverad med citron.*

**PROSECCO DOC EXTRA DRY 200 ML - 119:-**

*Klassisk italiensk aperitif, till naturella skaldjur, risotto med gröna örter eller färska kronärtskockor, grillad fisk serverad med citron.*



**LIKÖRER - 30:-/CL**

XANTÉ  
BAILEYS  
LIMONCELLO  
AMARETTO  
SAMBUCA  
JÄGERMEISTER  
GALLIANO

**WHISKEY - 30:-/CL**

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

**ROM - 30:-/CL**

BACARDI BIANCA  
BACARDI CARTA NEGRA

**KAFFEDRINKAR**

4 CL 119:-/6 CL 169:-

IRISH COFFEE  
KAFFE KARLSSON  
HOT-SHOT COCKTAIL

**GRAPPA - 35:-/CL**

**COGNAC**

HENNESSY V.S - 35:-/CL  
RÉMY MARTIN VSOP - 40:-/CL

**CALVADOS - 35:-/CL**

**KAFFE & TE**

**KAFFE (LAVAZZA)**

KAFFE - 38:-  
AMERICANO - 38:-  
CAFFÉ LATTE - 48:-  
LATTE MACCHIATO - 48:-  
CAPPUCCINO - 48:-  
CORTADO - 48:-  
ESPRESSO ENKEL - 36:-  
ESPRESSO DUBBEL - 44:-  
TE - 35:-

