

## Scrolla ner



All vår pasta görs färsk varje dag, och deg till bröd och pizza bakas in house.  
Vår olivolja är nypressad på sicilianska Nocellara-oliver, och vinerna vi serverar importerar vi själva, direkt från producenter vi tror på.  
Varför? För att våra gäster förtjänar det bästa

### Tiltugg

#### Olive marinate

Marinerade oliver 50:-

#### Giardiniera di verdure con yogurt

Picklade grönsaker med yoghurt 50:-

#### Caprese Sbagliata

Fluffig mozzarella med tomatkräm 55:-

### Antipasti - Förätt

#### Antipasto misto

Urval av italienska charkuterier, ostar och tillbehör liten 250:- / stor 450:-

#### Arancino ai gamberi e asparagi

Friterad risbollar med räkor och sparris 115:-

#### Fiore di zucca

Friterad zucchiniblomma fylld med ricotta, citron, parmesan 120:-

#### Fritto misto calamari & gamberi

Friterade calamari och räkor med tartarsås 150:-

#### Carpaccio di tonno

Tunt skivad tonfisk carpaccio, blodgrape 150:-

#### Prosciutto san daniele & melone

Lufttorkad skinka, melontartar smaksatt med marsala 135:-

#### Vitello tonnato

Tunt skivad kalv, krämig tonfisksås, kapris, citron 135:-

#### Bruschetta con alici marinate e burrata

Grillat bröd, vinägermarinerade-sardeller, burrata, olivolja 95:-

#### Bruschetta pomodoro (classico)

Grillat bröd med tomat, basilika och olivolja 75:-

### Pasta & Risotto

#### Linguine alla carbonara di mare

Linguine med skaldjur i krämig carbonarasås 275:-

#### Linguina allo scoglio

Linguine med blandade skaldjur, vitlök, vitt vin och tomat 295:-

#### Cappellaccio con Asparagi e Stracchino:

Handgjord fylld pasta med stracchino-ost och sparris med smörstekt sparris, parmesan-fondue och citron 265:-

#### Pacchero cacio & pepe

Paccheri med pecorino och svartpeppar 220:-

#### Tagliatella al tartufo

Tagliatelle med färskriven sommartryffel, smör 250:-

#### Risotto limone & scampi

Krämig risotto med citron och scampi 285:-

### Kött & Fisk

#### Cotoletta milanese

Panerad och stekt kalventrecoté med rostad potatis, limemajonnäs och citron 275:-

#### Paillard di filetto

Tunt utbankad grillad oxfile med italiensk chimichurri och sommarsallad 265:-

#### Cozze in bianco

Musslor i vitt vin, vitlök, chili, fänkål, grädde och persilja 175:-

#### Tuna tataki su anguria grigliata

Lätt halstrad tonfisk serveras på grillad vattenmelon 265:-

### Contorni - Tillbehör

#### Rostad potatis med rosmarin 55:-

#### Mix Sallad - Ruccola, tomat rödlök 55:-

### Barn meny

Upp till 12 år

#### Pasta al pomodoro 100:-

Pasta med klassisk tomatsås och parmesan

#### Pasta al burro 100:-

Pasta med smör och parmesan

#### Margherita 100:-

Tomatsås, mozzarella, basilika

#### Vesuvio 110:-

Pizza med tomatsås, mozzarella och skinka.

### Dessert

#### Tiramisu

Klassisk tiramisu eller

Tiramisu med smak av limoncello 95:-

#### Pannacotta

Klassisk pannacotta med skogsbär 110:-

#### Meringata alla frutta fresca

Maräng med vispgrädde och färsk säsongsfukt 85:-

#### Semifreddo alle mandorlé

Italiensk glassdessert med smak av mandel 85:-

#### Affogato

Italiensk vaniljglass, espresso, cantuccini 75:-

#### Sorbetto di limone con Limoncello

Citronsorbet toppas med vår egen limoncello 100:-

#### Gelato di pistacchio con Amaretto

Pistacheglas toppas med amaretto 100:-

#### Gelato al pistacchio con amaretto

Pistacheglass med vår egen mandellikör 75:-

#### Tripletta

Tryffel, Grappa, Espresso 125:-

### Cocktails

#### Gin & Tonic

Gin, tonic, citron 140:-  
Smoked gin +10:-

#### Gin Fiore Rosa

Rose Gin, fläder tonic 160:-

#### Negroni

Campari, Gin, Vermouth 160:-  
Generös servering på 9 cl (standard 6 cl)

Smoked gin + 10:-

#### Espresso Martini

Kaffelikör, Espresso 150:-  
Välj spritsort: Vodka | grappa

#### Gimlet

Gin, Limejuice, sockerlag 145:-

#### Sour 145kr

Limejuice, Aquafaba, Sockerlag, valfri likör: Amaretto | Aperol | Limoncello

#### Spritz 135kr

Prosecco, valfri likör: Aperol | Limoncello | Smultronlikör | Fläderlikör

### Fatöl 20/40 cl

#### Menabrea 4.8%

Italiensk premium ljus lager 45/85:-

**krušovice 5%** Tjeckisk ljus lager 55/95:-

### Dryck

**Tomarchio BIO Lemonad** Citron / Blodapelsin 40:-

**Acqua Sanbenedetto 50cl** Mineralvatten 50:-

**Coca cola** Original / Zero 45:-

**Italiensk Juice** Päron / Persika 40:-

### Alkoholritt

#### Menabrea 00

Alkoholfri öl 50:-

**Prosecco senza alcool** Alkoholfri prosecco 99:-

#### Mocktail 115:-

· Fläder-tonic, aquafaba, Limejuice, Sockerlag.  
· Fläder-tonic, limejuice, basilika  
· Fläder-tonic, persikajuice

### Öl

**Weissbier 5.5%** Veteöl 50 cl 135:-

**Sitting Bulldog IPA 6.4%** Svensk IPA 33 cl 110:-