



Sapori d'Italia

Det finns ett ord som kan sammanfatta allt vi gör - kvalitet.
Kärnan i vårt koncept avspeglas i kärleken, omsorgen och
noggrannheten när det kommer till vad vi serverar.
Samma kompromisslösa hållning har vi när det gäller inredning,
atmosfär och service.

APERTIVO

PROSECCO	100:- / 425:-
CHAMPAGNE	140:- / 585:-
APEROL SPRITZ	125:-
ST-GERMAIN SPRITZ	135:-
LIMONCELLO SPRITZ	125:-
AVERNA SOUR	139:-
BELLINI	149:-
NEGRONI	139:-

Allergisk? Prata med vår personal

Sharing is Caring

Med de bästa råvarorna, tillagade med passion och kärlek, vill vi bjuda in er till känslan av vackra Italien. Börja kvällen med att njuta av våra smårätter som är perfekta att dela vid bordet.

ANTIPASTI / CONTORNI

BRUSCHETTA CON BUFALA	119:-
Rostat lantbröd med olivolja, körsbärstomater, basilika, vitlök & buffelmozzarella	
PICCOLA PIZZA CON CAPRINO	125:-
Minipizza med chèvre, fior di latte, pinjenötter, honung, ruccola & parmesan	
PICCOLA PIZZA CON FUNGHI	125:-
Fior di latte, gorgonzola, marconamandlar, svamp, päron & parmesan	
LA CAPRESE	105:-
Burrata, körsbärstomater, rödlök, havssalt & olivolja	
ANTIPASTI MISTO	225:-
Charkbricka	
SALUME E FORMAGGI	275:-
Charkbricka med ostar	
ARANCINI	79:-
Friterade risottobollar	
OLIVER	55:-
CARCIOFI FRITTI	74:-
Friterad kronärtskocka med limeaioli	
PATATA	86:-
Friterad potatis, chiliaili, persilja & parmesan	
HUMMUS DI BARBABIETOLA	86:-
Hummus på rödbetor, fikonmarmelad & marconamandlar	

Vi erbjuder ett generöst utbud av handplockade viner från flera regioner. Våra kypare hjälper er gärna att matcha rätterna med ett passande vin.

PIZZA

MARINARA Tomatsås, basilika, vitlök & oregano	139,-
MARGHERITA Tomatsås, fior di latte, basilika & parmesan	149,-
MARGHERITA CON BUFALA Tomatsås, buffelmozzarella, basilika & parmesan	165,-
NAPOLETANA Tomatsås, sardeller, kapris, oliver, oregano & basilika	169,-
GAMBERETTI Tomatsås, fior di latte, räkor, vitlök, persilja & lime	219,-
CALABRESE Tomatsås, fior di latte, stark salami, rödlök, basilika & parmesan	199,-
BIANCA CON FUNGHI Buffelmozzarella, gorgonzola, päron, svamp, basilika, marconamandlar & parmesan	195,-
AVOCADO E COTTO Buffelmozzarella, avokado, crème fraîche, kokt skinka, saltorkade tomater, gräslök & parmesan	195,-
PARMA Tomatsås, fior di latte, parmaskinka, ruccola & parmesan	219,-
BIANCA TARTUFO Mascarpone blandad med tryffelkräm, fior di latte, tryffelsalami, kronärtskocka, basilika & parmesan	225,-
BIANCA CAPRICCIOSA Crème fraîche, buffelmozzarella, portabello, kokt skinka, oliver, basilika & parmesan	209,-

En tugga känslor av Neapel

Vi bakar pizzor på traditionellt napolitanskt vis. Med Tipo 00-mjöl, Fior di Latte och söta San Marzano-tomater odlade vid foten av Vesuvius. Degen kalljäser i 72 timmar innan pizzan bakas och gräddas i den uppvärmda ugnen, 450 grader i 90 sekunder. Napolitansk pizza är en kärleksförklaring till traditionen. Enkelt och avskalat, utan genvägar.

PASTA

PAPPARDELLE CON SALSICCIA Vitt vin, chili, olivolja, salsiccia, spenat, vitlök, rosmarin, timjan & parmesan	205,-
RIGATONI GRANDE CON RAGU Pastarör, Ciro's ragu i tomatsås & parmesan	219,-
TORTELLINI BOSCAIOLO Pastakuddar fyllda med ricotta och spenat, serveras med chili, vitlök, parmesan och cocktailtomater i karljohansvampås	215,-
SEDANINI CON NAPOLETANA San-Marzano tomater, chili, vitlök, buffelmozzarella & parmesan	199,-
LINGUINE AGLI SCAMPI Hemgjord skaldjursfond, scampi, lime & persilja	235,-

INSALATA

INSALATA CON PARMA E MOZZARELLA Italiensk mixallad toppad med den finaste av buffelmozzarella och parmaskinka	199,-
INSALATA DI GAMBERI Räkor, avokado, ägg & sikroms-crème fraîche	219,-

DOLCI

3 FORMAGGI Östbricka med tillbehör	139,-
CHOKLADTRYFFEL Egengjord	39,-
SORBETTO AL LIMONCELLO Kula citronsorbet, serveras med 3 cl limoncello vid sidan	99,-
T.E.G Chokladtryffel, enkel espresso, 3 cl Grappa	139,-
TIRAMISU Egengjord	89,-
GELATO Italiensk glass tillverkad av Olgas Crêpes & Gelato	49,-