



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	109,- / 485,-
CHAMPAGNE	155,- / 695,-
APEROL SPRITZ	135,-
ST-GERMAIN SPRITZ	145,-
LIMONCELLO SPRITZ	135,-
AVERNA SOUR	145,-
BELLINI	149,-
NEGRONI	145,-

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

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	125,-
Rostat lantbröd med olivolja, körsbärstomater, basilika, vitlök & buffelmozzarella	
PICCOLA PIZZA CON CAPRINO	125,-
Minipizza med chèvre, fior di latte, pinjenötter, honung, rucola & parmesan	
PICCOLA PIZZA CON FUNGHI	125,-
Fior di latte, gorgonzola, marconamandlar, svamp, päron & parmesan	
LA CAPRESE	115,-
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, chili aioli, persilja & parmesan	
INSALATA	
INSALATA CON PARMA E MOZZARELLA	215,-
Italiensk mixallad toppad med den finaste av buffelmozzarella och parmaskinka	
INSALATA DI GAMBERI	229,-
Räkor, avokado, ägg & dillmayo	

PIZZA

MARINARA Tomatsås, basilika, vitlök & oregano	145,-
MARGHERITA Tomatsås, fior di latte, basilika & parmesan	155,-
MARGHERITA CON BUFALA Tomatsås, buffelmozzarella, basilika & parmesan	169,-
NAPOLETANA Tomatsås, sardeller, kapris, oliver, oregano & basilika	175,-
GAMBERETTI Tomatsås, fior di latte, räkor, vitlök, persilja & lime	225,-
CALABRESE Tomatsås, fior di latte, stark salami, rödlök, basilika & parmesan	205,-
BIANCA CON FUNGHI Buffelmozzarella, gorgonzola, päron, svamp, basilika, marconamandlar & parmesan	209,-
AVOCADO E COTTO Buffelmozzarella, avokado, crème fraîche, kokt skinka, saltorkade tomater, gräslök & parmesan	215,-
PARMA Tomatsås, fior di latte, parmaskinka, ruccola & parmesan	235,-
BIANCA TARTUFO Mascarpone blandad med tryffelkräm, fior di latte, tryffelsalami, kronärtskocka, basilika & parmesan	229,-
BIANCA CAPRICCIOSA Crème fraîche, buffelmozzarella, portabello, kokt skinka, oliver, basilika & parmesan	219,-
GLUTENFRI BOTTEN	+35,-

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 Bandpasta, vitt vin, chili, olivolja, salsiccia, spenat, vitlök, parmesan & persilja	209,-
RIGATONI CON PESTO DI POLLO Rörpasta, pesto, kyckling, grädde, cocktailtomater, parmesan, chili & vitlök	219,-
TORTELLINI BOSCAIOLO Pastakuddar fyllda med ricotta och spenat, serveras med parmesan och cocktailtomater i karljohansvampsås	219,-
SEDANINI CON NAPOLETANA Rörpasta, San-Marzano tomater, chili, vitlök, buffelmozzarella, parmesan & basilika	199,-
LINGUINE ALLE VONGOLE Bandpasta, hemgjord skaldjursfond, chili, vitlök, venusmusslor, lime & persilja	235,-
RISOTTO CON FUNGHI Arborioris, svamp, smör, parmesan, vitt vin & gräslök	225,-

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,-
NUTELLA-PIZZA Inbakad pizza med Nutella, banan, jordgubbar och florsocker	129,-
PIZZETTE Liten dessertpizza med crème fraiche, mandelmassa, kanel, socker, äpple och italiensk vaniljgelato	129,-
TIRAMISU Egengjord	89,-
GELATO Italiensk glass tillverkad av Olgas Crêpes & Gelato	49,-