



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 Rostat lantbröd med olivolja, körsbärstomater, basilika, vitlök & buffelmozzarella	125
Piccola Pizza con Caprino Minipizza med chèvre, fior di latte, pinjenötter, honung, rucola & parmesan	125
Piccola Pizza con Funghi Minipizza med fior di latte, gorgonzola, marconamandlar, svamp, påron & parmesan	125
La Caprese Burrata, körsbärstomater, rödlök, havssalt & olivolja	115
Antipasti Misto Charkbricka	225
Salume e Formaggi Charkbricka med ostar	275
Arancini Friterade risottobollar	79
Oliver	55
Carciofi Fritti Friterad kronärtskocka med limeaioli	74
Patata Friterad potatis, chiliaioli, persilja & parmesan	86
Insalata con Parma e Mozzarella Italiensk mixsallad toppad med den finaste av buffelmozzarella och lufttorkad skinka	215
Insalata di Gamberi Räkor, avokado, ägg & dillmayo	229

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, råkor, 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 Fior di latte, avokadokräm, kokt skinka, soltorkade tomater, gräslök & parmesan	215
Parma Tomatsås, fior di latte, lufttorkad skinka, ruccola & parmesan	235
Bianca Tartufo Mascarpone blandad med tryffelkräm, fior di latte, tryffelsalami, kronärtskocka, basilika & parmesan	229
Vegan Tomatsås, ruccola, avokado, lime, marconamandlar, cocktailtomater, olivolja & havssalt	195
Bianca Salsiccia Buffelmozzarella, salsiccia, citronmarinerad babyspenat & parmesan	199
Glutenfri botten	+39
Extra topping	+29

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

Spaghetti Carbonara Bandpasta, äggula, parmesan, guanciale & persilja	209
Sedanini con Pesto 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
Spaghetti Napoletana Bandpasta, San-Marzano tomater, chili, vitlök, buffelmozzarella, parmesan & basilika	199
Linguine ai Scampi Bandpasta, scampi, skaldjursfond, vitt vin, chili, vitlök, lime & persilja	235
Extra topping	+29
DOLCI	
3 Formaggi Ostbricka med tillbehör	139
Chokladtryffel Egengjord	39
Sorbetto al Limoncello En kula citronsorbet, serveras med 3 cl limoncello vid sidan	99
T.E.G Chokladtryffel, enkel espresso, 3 cl Grappa	139
Nutella-Pizza Pizza med Nutella, säsongens bär & florsocker	129
Tiramisu Egengjord	89
Gelato Italiensk glass tillverkad av Olgas Crêpes & Gelato	55