



O S T E R I A

## ANTIPASTI

PANE ALL`AGLIO.....45kr  
Nygräddat Vitlöksbröd

MISTO DI OLIVE..... 45kr  
Skål med svarta Kalamata oliver och gröna Noccelara oliver

INSALATA CAPRESE  
CON BURRATA..... 129kr

Burrata, körsbärstomater, färsk basilika , rucola, svartpeppar, vinäger, balsamico, extra jungfru olivolja och nybakat bröd

BRUSCHETTA CON MORTADELLA E  
BURRATA ..... 145kr

(Rekommenderas att dela på 2 personer som förrätt )

Mortadella con Pistachio,burrata, pesto alla genovese, körsbärstomater, rucola, balsamico, extra jungfru olivolja

PANINO CON PROSCIUTTO ..... 139kr

Prosciutto di Parma(24mån), stracciatella, körsbärstomater, rucola, balsamico, extra jungfru olivolja

TAGLIERE ALLA CUCCO..... 249kr

(rekommenderas för 2 personer)

Bricka med Prosciutto di Parma (lagrad 24 mån), Coppa di Parma, Mortadella ai Pistacchi, Salami Ventricina, Taleggio DOP Cameri, Parmigiano Reggiano (lagrad 18 mån), Pecorino med Tryffel, Gorgonzola Piccante DOP serveras med fikonmarmelad, oliver och nybakat bröd

TAGLIERE DI FORMAGGI.....,..... 179kr

(rekommenderas för 2 personer)

Ostbricka med Taleggio DOP Cameri, Gorgonzola Piccante DOP, Parmigiano Reggiano, Pecorino med Tryffel serveras med fikonmarmelad och nybakat bröd.

ALLA PIZZOR TAKE-AWAY - 139KR  
OBS! GLUTENFRI PIZZA +20KR

## PIZZA NAPOLETANA

(glutenfri pizza + 20kr)

MARGHERITA.....145 kr

San Marzano tomater , mozzarella fior di latte, Pecorino Romano DOP, färsk basilika, extra jungfru olivolja

ROMANA..... 169kr

San Marzano tomater, mozzarella fior di latte, sardeller, vitlök, oregano, oliver, färsk basilika, extra jungfru olivolja

PROSCIUTTO & COPPA..... 189kr

San Marzano tomater, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma, Coppa di Parma, Parmigiano Reggiano, rucola, färsk basilika , extra jungfru olivolja

DIAVOLA..... 175kr

San Marzano tomater , mozzarella fior di latte, salami Ventricina(stark),Pecorino Romano DOP, färsk basilika, chili olivolja

SALAME..... 185kr

San Marzano tomater , mozzarella fior di latte, salami Ventricina(stark),salami Finocchiona IGP Toscana, färsk basilika, extra jungfru olivolja

CACCIATORA..... 179kr

San Marzano tomater, mozzarella fior di latte, paprika, kyckling, svarta oliver, färsk basilika, extra jungfru olivolja, Parmigiano Reggiano.

TONNO E POMODORO..... 195kr

San Marzano tomater, mozzarella fior di latte, tonfisk, picklad rödlök, oliver, färsk basilika, oregano, extra jungfru olivolja

FUNGHI E TARTUFO..... 175kr

Salsa Bianca, mozzarella fior di latte, karljohansvamp, champinjoner,Parmigiano Reggiano, färsk basilika, vit tryffelolja

QUATTRO FORMAGGI..... 179kr

Salsa Bianca, mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Taleggio DOP Cameri, Parmigiano Reggiano, extra jungfru olivolja, fikonmarmelad

MORTADELLA E PISTACCHI..... 189kr

Salsa Bianca, Mozzarella fior di latte, hackade pistagenötter och pistagekräm, mortadella, stracciatella, extra jungfru olivolja

PESTO..... 169kr

Pesto alla genovese, mozzarella fior di latte, semitorkade körsbärstomater, pinjenötter, Parmigiano Reggiano, färsk basilika, extra jungfru olivolja

AGNELLO E PISELLI..... 195kr

Ärträm, mozzarella fior di latte, lammfärs, chili och vitlöksolja, Pecorino Romano DOP, färsk mynta

## PASTA

PASTA ALLA BOLOGNESE..... 169kr

(finns glutenfri alternativ)

Färsk pasta, San Marzano, nötfärs, fläskfärs, lök, morot, selleri, vitlök, muskotnöt, rött vin, Parmigiano Reggiano, färsk basilika , extra jungfru olivolja

PASTA ALLA PUTTANESCA..... 165kr

(finns glutenfri alternativ)

Färsk pasta, körsbärstomater, chilipeppar, sardeller, oliver, kapris, mynta, Parmigiano Reggiano färsk basilika , extra jungfru olivolja

PASTA AL PESTO.....175kr

(finns glutenfri alternativ)

Färsk pasta, pesto alla genovese, burrata, semitorkade körsbärstomater La Nostrane, Parmigiano Reggiano, färsk basilika, extra jungfru olivolja

PANZEROTTI AL TARTUFO..... 229kr

Panzerotti fyllda med Karl-johansvamp, fräst salsiccia, husets tryffelkräm, Parmigiano Reggiano

## VARMA DRYCKER

BRYGGKAFFE..... 30 kr

TE..... 35 kr

CAPPUCCINO..... 39 kr

CAFFE LATTE..... 42 kr

ESPRESSO..... 30 kr

DUBBEL ESPRESSO.....35 kr

IRISH COFFEE.....115 kr

AFFOGATO..... 75 kr

## DOLCI

### HEMGJORD GELATO

(Take-away pris)

1 KULA ..... 40kr(35kr)

2 KULOR ..... 55kr(50kr)

3 KULOR ..... 68kr(65kr)

4 KULOR..... 80kr(75kr)

### ANNAT GOTT

PIZZA CON NUTELLA .....140kr

Nutella, karamelliserade nötter, banan, torkade hallon, färsk grädde

TIRAMISU .....79kr

### GLASSTALLRIKAR

BANANASPLIT..... 95kr

3 valfria gelatosmaker ,banan, grädde, chokladsås(egentillverkad), chokladströssel

SPAGHETTIGLASS.....89kr

Vaniljgelato, Grädde, jordgubbssås (egentillverkad), vit chokladströssel

COPPA PRALINE.....95kr

3 valfria gelatosmaker, grädde, praline/nutella topping, chokladströssel, krokantströssel

COPPA CHOKLAD.....89kr

3 valfria gelatosmaker, grädde, chokladsås (egentillverkad), chokladströssel

COPPA AMARENA.....89kr

3 valfria gelatosmaker, Grädde, Amarena körsbär, Amarena körsbärssås

FÄRSKA JODGUBBAR .....19kr

Kan läggas som topping på Gelato, Glasstallrikar eller Nutella Pizza (Säsongsutbud)



O S T E R I A

### COCKTAILS

Limoncello Spritz.....	139kr
Aperol Spritz.....	139kr
Negroni.....	139kr
Gin & Tonic.....	145kr

### ÖL PERONI (0,5L)

GRAN RISERVA BIANCA 5,1%..... 89kr

Ett gyllenblont veteöl, bryggt enligt traditionella italienska metoder med 100% italiensk malt. Smaken är fruktig och kryddig med en antydning av kryddnejlika. Ett friskt och aromatiskt öl, som passar till det mesta, men särskilt bra till lättare fiskrätter.

GRAN RISERVA DUBBELMALT 6,6%.... 89kr

Ett gyllenblont veteöl, bryggt enligt traditionella italienska metoder med 100% italiensk malt. Smaken är fruktig och kryddig med en antydning av kryddnejlika. Ett friskt och aromatiskt öl, som passar till det mesta, men särskilt bra till lättare fiskrätter.

GRAN RISERVA REN MALT 5,2%..... 89kr

Detta öl bryggs med dubbla avkok på vörten, som sedan får jäsa långsamt vid låg temperatur. Detta ger ett gyllene öl med en fyllig smak och aromatisk doft av malt och spannmål. En idealisk öl till traditionella italienska maträtter som t.ex pasta eller pizza.

GRAN RISERVA ROSSA 5,2%..... 89kr

En lager i s.k. wienerstil, med en rödaktig färg tack vare att den bryggs med "malto ambrato", en malt som torkas vid höga temperaturer. Komplex smak med toner av malt och karamell. Den är fyllig, men ändå lätt och frisk och passar mycket bra till mat, särskilt till rustika rätter som pizza.

## ÖL

### FATÖL

Bryggmästarens Pilsner 5%..... 69kr

### FLASKÖL(0,5L)

Bryggmästarens Gold 5,7%..... 76kr

Bryggmästarens Ekologisk 5%..... 76kr

Bryggmästarens Dark 5%..... 78kr

Åbro Original 5,2%..... 75kr

Bron IPA 5,9%..... 79kr

### FLASKÖL IMPORT

König Ludwig Weissbier 5,5%(0,5l)..... 89kr

Zlatopramen 4,9%(0,5l)..... 85kr

Hoegaarden 4,8%(0,33l)..... 75kr

SanMiguel (glutenfri) 5,4%(0,33l)..... 65kr

### CIDER(0,5l)

Rekorderlig Jordgubb-Lime 4,5%..... 75kr

Rekorderlig Päron 4,5%..... 75kr

Rekorderlig Skogsbar 4,5%..... 79kr

### ALKOHOLFRI (0,33l)

Jordgubb-Lime Cider (0,33l)..... 55kr

Bryggmästarens Öl (0,33l)..... 55kr

Läsk/Juice..... 32kr

San Pelligrino vatten (0,5l)..... 35kr

## RÖTT VIN

### NERO D'AVOLA IGT SICILIANSKT.. 85/290

Vin med intensiv bouquet med toner av granatäpple och smultron. Len smak med fina och söta tanniner. Passar utmärkt till pizza, risotto & pastarätter, eller till rött kött. Med sin intensiva arom är det gott till lite kryddigare rätter.

### CHIANTI CLASSICO

#### PIAN DELL'OLMO DOCG..... 90/310kr

Livligt rubinrött vin med en fruktig bouquet med inslag av viol, körsbär och vilda röda bär. Smaken är fyllig, torr och traditionell, typisk för en Chianti Classico, och blir mer harmonisk efter minst ett års lagring. Passar perfekt till stekt eller grillat rött kött, till vilt och till mogna smakrika ostar. Fungerar även till smakrika fiskrätter eller rustika rätter som pizza.

#### 3 ORI BISCARDO..... 350kr

Klassisk "Bordeaux-blandning" av Merlot och Cabernet Sauvignon, kombinerad med den karakteristiska italienska Sangiovese-druvan. Resultatet är ett vin med kryddig arom och sammetslen smak med mjuka tanniner i eftersmaken.

#### RIPASSO DOC SUPERIORE..... 365kr

Druvorna jäser på ståltankar och hålls efter ett par månader över pressresterna från tillverkningen av Amaronevin, innan det lagras i ett knappt år på ekfat. Smaken är torr och sammetslen med en lätt strävhet. '

#### ENIGMA SANGIOVESE IGT.....455kr

Rödviolett vin som tillverkas med tekniken "appassimento", där druvorna delvis får torka för att koncentrera smaken. Fyllig och välbalanserad smak, med väl integrerade mjuka tanniner och en lång eftersmak. Ett rött vin, som passar till allt från rött kött till lagrade ostar, kallskuret, pizza eller pasta.

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

#### CLASSICO..... 690kr

Druvorna får delvis torka för att koncentrera aromen. Djuprött vin med intensiv bouquet och ton av körsbär. Sammetslen smak med en lätt bitterhet, påminner om körsbär och bittermandel.

### VIN RÖTT CANNONAU DI SARDEGNA DOC

#### COSTERA..... 440kr

Rubinrött vin med granatröda toner och en intensiv arom som är typisk för druvan Cannonau. Smaken är fyllig, rund och strukturerad med en fin balans. Passar särskilt bra till viltkött och till lamm. Utmärkt till medelstarka och starka ostar, samt till kraftiga pastarätter eller pizza.

### VIN RÖTT BRUNELLO DI MONTALCINO

#### DOCG..... 850kr

Caparzo har flera utspridda vinodlingar med olika mikroklimat, vilket tillåter dem att välja och kombinera druvor med olika egenskaper till ett komplext vin. Denna brunello får först jäsa på ståltank, och lagras sedan i minst två år på ekfat. Aromen är fyllig och mycket komplex med toner av vilda bär. Smaken är torr och stram, men ändå varm och harmonisk med lång eftersmak.

## VITT VIN

### GRILLO IGT TERRE SICILIANE.....82/285kr

Grillo är den mest kända druvan från Sicilien, och har historiskt använts till Marsalavin. Smaken är frisk och behagligt mjuk, välbalanserad och med en lång eftersmak.

### OROPASSO GARGANEGA IGT.....90/310kr

Frisk & aromatisk Garganega kombinerad med Chardonnay till ett vin med blommig arom med toner av citrus. Frisk, välstrukturerad och balanserad smak med mineraltoner.

### PINOT GRIGIO IGT VENEZIE..... 290kr

En del av druvorna odlas på kalkrik jord på slätten, medan andra odlas vid bergens utlöpare. Detta ger vinet en särskild blommig smak med subtila mineraler, och en delikat, frisk och elegant fruktig bouquet.

### SOAVE BORGO S. LORENZO DOC..... 310kr

Ett vin med speciella mineraltoner från den vulkaniska jorden i det särskilt bördiga området Borgo San Lorenzo. Torr, medelfyllig smak som blir särskilt komplex, då vinet får jäsa i ca två månader tillsammans med de mineralrika fruktskalen.

### VIN VITT VERMENTINO DI GALLURA

#### DOCG ..... 350kr

Atargai är en varm och elegant Vermentino med en halmgul färg och grönaktiga reflexer. Det har en bouquet med toner av gröna äpplen och mandel. Smaken är fräsch och lätt med en torr mineralton och lång, varm eftersmak.

## ROSÉ/MOUSERANDE

### PINOT GRIGIO ROSÉ..... 85/290kr

Djupt rosa vin med en fyllig arom av akaciablommor och mjuk smak där sötma och syra är perfekt balanserad. Passar utmärkt som aperitif eller drink.

395kr

### VIN ROSÉ LAGREIN ROSATO DOC.....

Djupt rosa vin, druvor från Maso Donati i Mezzocorona-Campo Rotaliano vingårdar

### PROSECCO DOC EXTRA DRY.....92/340kr

Ett ljust mousserande vin med en fruktig och blommig arom. Smaken är frisk och aromatisk, med en fruktig ton. Det passar perfekt som aperitif eller till vegetariska rätter, men också till fisk eller rustika rätter som pizza eller pasta

405kr

### PROSECCO DOC ROSÉ BISCARDO.....

Familien Biscardo är en av de äldsta vinfamilierna i hela Italien. De har varit verksamma i över 140 år och varje vin har sin unika historia, jorden, vingårdarna, lagringen, varje detalj lika viktiga för att bibehålla Biscardos kvalitet.