

CUCCO

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

TAGLIERE ALLA CUCCO..... 249kr
(rekommenderas för 2 personer)
Bricka med Prosciutto di Parma DOP, 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.

PIZZA NAPOLETANA

(glutenfri pizza + 25kr)

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, extra jungfru olivolja

PROSCIUTTO & COPPA..... 189kr
San Marzano tomater, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma DOP, Coppa di Parma, Parmigiano Reggiano, rucola, 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, grillad 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, 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, extra jungfru olivolja

AGNELLO E PISELLI..... 195kr
Ärtkräm, mozzarella fior di latte, lammfärs, chili och vitlöksolja, Pecorino Romano DOP, färsk mynta

ALLA PIZZOR TAKE-AWAY - 145KR
OBS! GLUTENFRI PIZZA +25KR

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..... 40 kr

CAFFE LATTE..... 45 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 NUTELLA140kr

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

TIRAMISU79kr

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



O S T E R I A

COCKTAILS

Limoncello Spritz.....139kr

Aperol Spritz.....139kr

Hugo Spritz.....139kr
(Akoholfri 99kr)

Negroni.....139kr

Gin & Tonic.....139kr

ÖL PERONI (0,33L)

GRAN RISERVA BIANCA 5,1%..... 75kr

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%.... 75kr

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 pastarätter.

GRAN RISERVA ROSSA 5,2%..... 75kr

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 Skogsbär 4,5%..... 79kr

ALKOHOLFRI

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

Bryggmästarens Öl (0.33l).....55kr

Alkoholritt mousserande/vin..... 85kr

Läsk/Juice..... 32kr

San Pelligrino vatten (0.5l)..... 35kr

Polara blodapelsin (0.275l).....45kr

Polara mandarin&citron (0.275l).....45kr

RÖTT VIN (glas-150ml)
(Husets Röda 89/325kr Nero d'Avola)

BARBERA DOC.....105/420kr
REGION: PIEMONTE, ITALIEN
DRUVA: BARBERA

CHIANTI RISERVA DOCG.....120/480kr
REGION: TOSCANA, ITALIEN
DRUVA: SANGIOVESE

LANGHE NEBBIOLO DOC.....495kr
REGION: PIEMONTE, ITALIEN
DRUVA: NEBBIOLO

BAROLO SERRALUNGA DOCG.....795kr
REGION: PIEMONTE, ITALIEN
DRUVA: NEBBIOLO

CANNONAU DI SARDEGNA DOC.....460kr
REGION: SARDINIEN, ITALIEN
DRUVA: CANNONAU

RIPASSO DOC SUPERIORE.....380kr
REGION: VENETO, ITALIEN
DRUVA: CORVINA VERONESE, MOLINARA,
RONDINELLA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG.....850kr
REGION: TOSCANA, ITALIEN
DRUVA: BRUNELLO

AMARONE DOCG.....690kr
REGION: VENETO, ITALIEN
DRUVA: CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA

PINOT NERO DOC.....440kr
REGION: TRENTINO, ITALIEN
DRUVA: PINOT NERO

Vitt VIN(glas-150ml)
(Husets Vita 85/320kr Grillo)

PINOT GRIGIO IGT.....90/340kr
REGION: VENETO, ITALIEN
DRUVA: PINOT GRIGIO

VERMENTINO SUPERIORE DOCG.....105/420kr
REGION: SARDINIEN, ITALIEN
DRUVA: VERMENTINO

OROPASSO IGT.....360kr
REGION: VENETO, ITALIEN
DRUVA: CHARDONNAHY, GARGANEGA

ROERO ARNEIS DOCG.....485kr
REGION: PIEMONTE, ITALIEN
DRUVA: ARNEIS

SOAVE BORGO S. LORENZO DOC.....385kr
REGION: VENETO, ITALIEN
DRUVA: GARGANEGA, TREBBIANO DI SOAVE

RIESLING DOC.....480kr
REGION: TRENTINO, ITALIEN
DRUVA: RIESLING

Rosé/Mousserande(glas-150ml)

ROSÉ LAGREIN DOC.....100/390kr
REGION: ALTO ADIGE, ITALIEN
DRUVA: LAGREIN

PROSECCO BRUT DOC.....95/375kr
REGION: TRENTINO, ITALIEN
DRUVA: GLERA

CUVÉE VALENTINA DOCG625kr
REGION: ALTA LANGA, ITALIEN
DRUVA: PINOT NERO, CHARDONNAHY