

ANTIPASTI

Antipasto all’Italiana *Perfekt att dela!* 229
en bricka med våra italienska favoriter: Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomater, stark salami, Parmigiano Reggiano, kronärtskockor, gröna oliver, pesto alla Genovese, focaccia h, m, e, pk, se, x

Focaccia *Vegetariano* 79
focaccia, pesto alla Genovese, pesto rosso och aioli h, m, e, se, pk, x *

Focaccia sarda *Vegetariano* 89
stenugnsbakad pizza med Pecorino Romano, Grana Padano, rosmarin, havssalt och aioli h, e, m, se, x *

Carciofi fritti *Vegetariano* 95
friterade kronärtskockor, Grana Padano, aioli och citron m, e, se, x, bl, h*

Patate al tartufo *Vegetariano* 79
ugnsrostad potatis med tryffelaioli och parmesancrunch h, m, e, x, se *

Olive *Vegano* 55
marinerade oliver från Sicilien och Apulien

Carpaccio 175
tunt skivad rå oxfile, karamelliserad lök med tryffel, pinjenötter, Parmigiano Reggiano, ruccola och citron m, x, pk

Calamari fritti 129
friterade bläckfiskringar med aioli och citron e, h, m, bl, se, x

Bruschetta ai pomodorini *Vegetariano* 119
grillad focaccia med stracciatella, pesto alla Genovese, och en blandning av semitorkade och marinerade tomater h, m, x, pk, e

Caprese di Olivia *Vegetariano* 129
färska och marinerade körsbärstomater, mozzarella di bufala, balsamico, basilikaolja, focaccia m, h, x

ÄKTA OCH AUTENTISKT

Vi tillagar alla våra såser och tillhör från grunden här i vårt kök, med endast de färskaste ingredienserna.

Våra italienska råvaror importeras direkt från noggrant utvalda producenter i Italien, vilket garanterar äkta smaker och genuin kvalitet.

INSALATE

Insalata pollo e pancetta 185
blandad sallad med honung- och senapsvinäggrett, Grana Padano, soltorkade körsbärstomater, sojaböner och picklad rödlök. Toppad med marinerat kycklingbröst och krispig pancetta. Serveras med focaccia so, m, h, x, e, se

Insalata Amalfitana 195
blandad sallad med melon, picklad rödlök och pinjenötter, vänd i en honungs- och senapsvinäggrett. Topppad med Prosciutto di Parma och mozzarella di bufala. Serveras med focaccia h, m, pk, se, x

Kan serveras utan Prosciutto di Parma *Vegetariano* 165

BAMBINI För barn upp till 12 år

Pizza margherita *Vegetariano* h, m, e 110

Pizza al prosciutto cotto *Vegetariano* h, m 110

Pasta carbonara h, m, e 110

Pasta pesto h, pk, m, e * 110

Pasta pollo ubriaco *Vegetariano* h, m 110

Gelato bambino 79
två kulor glass (vanilj och choklad) m, e

ROMERSK PIZZA

Vi gör äkta romersk pizza! Degen får vila i minst 24 timmar och innehåller mindre fukt än andra pizzadegar, vilket ger den dess karaktäristiska krispiga textur.

Pizzorna gräddas i våra ugnar på 350°C, där den korta baktiden säkerställer en perfekt krispig yta samtidigt som insidan förblir lätt och luftig.

PIZZA MODERNA

Arlecchino *Vegetariano* 195
marinerad kyckling, chilipaste, mozzarella fior di latte, Pecorino Romano, ruccola, och citron h, m

Parma ai pomodori secchi 215
chèvrekräm, honung, Prosciutto di Parma, semi-torkade tomater, mozzarella fior di latte, ruccola och pinjenötter h, m, pk

Pizza carpaccio 255
tunna skivor rå oxfile, mozzarella fior di latte, karamelliserad lök, pinjenötter, ruccola, balsamico och citron h, e, m, pk, so

Mare e monti 199
chili och vitlöksmarinerad scampi, crème fraîche, pecorino, Grana Padano, kungsoystersvamp, persilja och citron m, h, sk, e, x

PIZZA TRADIZIONALE

Margherita *Vegetariano* 159
San Marzano-tomatsås, mozzarella fior di latte, Grana Padano, basilika h, e, m *

Diavola *Vegetariano* 189
tomatsås, mozzarella fior di latte, stark salami, Pecorino Romano, oregano h, m, se, x

Prosciutto di Parma *Vegetariano* 205
tomatsås, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma, pinjenötter, ruccola, Grana Padano e, h, m, pk

Stracciatella di burrata *Vegetariano* 199
tomatsås, mozzarella fior di latte, stracciatella, gula och röda semitorkade tomater, basilikaolja, balsamico, ruccola h, m, x

Prosciutto cotto *Vegetariano* 169
tomatsås, mozzarella fior di latte, kokt skinka, basilika h, m

Capricciosa *Vegetariano* 189
tomatsås, mozzarella fior di latte, svamp, oregano, skinka, marinerade kronärtskockor och oliver h, m

Quattro formaggi *Vegetariano* 179
mozzarella fior di latte, gorgonzola piccante, Pecorino Romano och Grana Padano h, m, e, x *

Glutenfri pizza +15

Mjölkfritt eller veganskt?

Vi kan anpassa ett urval av våra pizzor märkta med *Vegetariano*



PRIMI PIATTI

Linguine al pesto Genovese *Vegetariano* 185
linguine med pesto alla Genovese, Grana Padano och pinjenötter, toppad med krämig stracciatella h, pk, m, e *

Linguine ai frutti di mare *Vegetariano* 269
en klassisk pastarätt med musslor, scampi och argentinska rödräkor i en fyllig sås av tomat, vitt vin, vitlök och chili h, bl, sk, x, e

Linguine all’arrabbiata e stracciatella *Vegetariano* 199
linguine serverad med en kryddig tomatsås smaksatt med chili, vitlök och örter, toppad med krämig stracciatella *Vegetariano* h, m, e

Kan serveras utan stracciatella *Vegano* h, e 169

Linguine al profumo di mare 245
linguine i en krämig skaldjurssås med chili, squash, citron och marinerad scampi h, m, sk, x, s, f, e

Pasta pollo ubriaco *Vegetariano* 219
mezzi rigatoni med krämig tomatsås, kyckling, bacon och peperoncino h, m, e, x

Pasta carbonara 195
linguine med guanciale, äggula, Pecorino Romano, Grana Padano och kampot-peppar h, m, e

Pasta di manzo 249
Färsk tagliatelle serverad i en fyllig, krämig sås med gorgonzola, oxfile och svamp h, m, s, e

Pasta alla zozzona *Vegetariano* 209
mezzi rigatoni blandad i en krämig tomatsås med chili, vitlök, Pecorino Romano, Grana Padano och äggula, serverade med salsiccia och guanciale h, m, e, x

Glutenfri pasta +15

SECONDI

Risotto agli asparagi e scampi 249
krämig risotto med sparris, scampi, Grana Padano och focaccia m, e, x, h, sk

Kan serveras utan scampi *Vegetariano* m, e, x, h 209

Pollo alla Fiorentina 255
kycklingfile med en smakrik gräddsås, körsbärstomater och spenat. Serveras med ugnsbakad potatis m, x

Filetto al vino rosso 349
grillad oxfile med en fyllig rödvinssås, Pommes Anna, sparris och andra säsong grönsaker m, x, bl, e, h

DOLCI

Panna cotta 110
klassisk grädd- och vaniljdessert med blåbärscoulis, marinerade björnbär och kolafarn m, h

Tiramisù 110
savoiardikex doppade i espresso och rom med mascarponekräm, bitar av mörk choklad och kakao h, m, e

Soufflè al cioccolato 129
chokladfondant med passionsfrukt coulis, karamelliserade popcorn och vaniljglass h, m, e

Affogato al caffè 85
en kula vaniljglass, varm espresso och bitar av mörk choklad m, e

Gelato e sorbetto 49
en kula glass - fråga din servitörer om dagens smaker m, e

VI ÄR EN KONTANTLÖS RESTAURANG